PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Cafeterías al interior de parques y escenarios deportivos

En atención a los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social en Resolución Número 000666 de 24 abril 2020, La Alcaldìa de Valledupar adoptó mediante el decreto 288 de 26 de abril, el protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.

Instituto Municipal de deporte y recreación de Valledupar INDUPAL, JULIO 2020



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

En atención a los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social en Resolución Número 000666 de 24 abril 2020, por medio de la cual se adopta el Protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19. El Instituto Municipal de Deporte y Recreación "INDUPAL", Valledupar, adoptó mediante el decreto 288 de 26 de abril, el protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, dirigido a los empleados y contratistas del Instituto Municipal de Deporte y Recreación "INDUPAL".

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD APLICADO PARA CAFETERIAS AL INTERIOR DE PARQUES Y ESCENARIOS DEPORTIVOS.

1. OBJETIVOS

En relación con la situación de peligro creada con la propagación del COVID-19 y en cumplimiento a las disposiciones legislativas recientes, adopta todas las medidas para contrastar y contener la propagación del nuevo virus regulando con este protocolo todas las medidas de seguridad.

2. MARCO LEGAL APLICABLE

Normatividad Nacional		
Resolución 1721 de 2020.	Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en instituciones educativas, instituciones de educación superior y las instituciones de educación para el trabajo y el desarrollo humano.	
Resolución 666 De 2020.	Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.	
Resolución 1313 de 2020.	Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en las actividades relacionadas con los centros de entrenamiento y acondicionamiento físico.	
Resolución 1050 de 2020.	Por medio de la cual se adoptan los protocolos de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19, en cuanto al servicio de "entrega para llevar", para las actividades de expendio a la mesa de	



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

	comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619); actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU 562); así como el protocolo de bioseguridad en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613) y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619) dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio de Salud y Protección Social.
Resolución 749 de 2020.	Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas

2.1. RESPONSABILIDADES

- ✓ Garantizará el cumplimiento de una distancia mínima física de 2 metros, tanto en las filas de ingreso, como en todas las interacciones entre personas al interior de sus instalaciones.
- ✓ A través de la Unidad de Gestión Humana, Seguridad y Salud en el trabajo, se entregará información sobre las recomendaciones del COVID-19, que alcancen al 100% del personal de trabajadores
- ✓ Se garantizará la toma diaria de temperatura de los trabajadores que ingresen en el proceso productivo.
- ✓ El resultado del tamizaje de temperatura no debe ser mayor o igual a 37.5 °C; en caso de que así sea, se aplicará el protocolo de posible caso positivo, dejando registro de la toma de temperatura en la nota de enfermería, de esta manera se aislará al colaborador y se continuará con el flujo de atención.
- ✓ Se mantendrá disponible y visible el instructivo de lavado de manos.
- ✓ Se ubicaran puntos de hidratación estratégicamente con uso de vaso personal o desechable, para fomentar la hidratación continua, además, promoverá a los



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

colaboradores la importancia de no compartir vasos con compañeros.

- ✓ Se realizará supervisión constante para la desinfección de los elementos y áreas.
- ✓ Seguridad y Salud en el trabajo en coordinación con los diferentes líderes garantizará que sus partes interesadas cumplan el protocolo de bioseguridad.

2.2. DEFINICIONES

Aislamiento. Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o s cree que están infectados con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por Order autoridad sanitaria.

Asepsia. Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

Contacto estrecho. Es el contacto entre personal 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 de 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el pacientes es considerado infeccioso.

Comportamientos sedentarios. Cualquier comportamiento de vigilia caracterizado por un bajo gasto energético.

Contagio. Transmisión de una enfermedad por contacto con el agente patógeno que la causa.

Desinfección. Destrucción de microorganismo patógenos, pero medio agentes químico o físico.

Desinfectantes. Germicida que inactiva la 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.

3. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD

Las medidas genérales de bioseguridad corresponde a las indicadas en la Resolución 666 de 2020, por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus Covid-19

4. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE BIOSEGURIDAD

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son tres:

✓ Lavado e higiene de manos.



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

- ✓ Distanciamiento físico.
- ✓ Limpieza y desinfección.
- ✓ Uso adecuado de los elementos de protección.
- ✓ Modificación de hábitos comportamentales.

4.1 Lavado e higienes de manos



Mójese las manos.



Deposite en la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir toda la superficie de las manos.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha con la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



Enjuáguese las manos con agua.



Séquese las manos con una toalla desechable.



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.



Sus manos son seguras.



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

4.2 Distanciamiento físico

Garantizar al menos un área de dos (2 metros de radio) en las zonas de ejercicio y permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas en áreas como el ingreso, a recepción, oficinas, zonas comunes y zonas de descanso.

Para establecer estas medidas en espacios de áreas o recintos amplios podrán trabajar con las ARL con el fin de organizar y optimizar la ubicación de los puestos de trabajo, para poder disminuir el riesgo de transmisión.

4.3 Limpieza y desinfección.

Recomendaciones de uso de la solución desinfectante

- ✓ Antes de iniciar con la preparación de la dilución se debe verificar la etiqueta del producto con el fin de identificar su concentración comercial.
- ✓ Los productos desinfectantes se preparan acorde a la descripción de la hoja de seguridad o ficha técnica del mismo.
- ✓ Verificar instrucciones de uso descritas en la hoja de seguridad del producto desinfectante.
- ✓ La limpieza debe ir antes de la desinfección y nunca tratar de reemplazarla.
- ✓ Evite levantar polvo al limpiar.
- ✓ Los traperos, paños de aseo y baldes, deben estar siempre limpios y secos antes del inicio del procedimiento.
- ✓ Los elementos (baldes, traperos, trapos, guantes) que se utilizan para limpieza y desinfección deben ser exclusivos en cada área.
- ✓ Los elementos utilizados deberán lavarse una vez finalizado el procedimiento y dejarlos secar en un sitio ventilado, no dejarlos sumergidos en la solución.
- ✓ Nunca mezcle el desinfectante con el jabón.
- ✓ No mezclar varios desinfectantes.
- ✓ Los derivados clorados NO deben usarse como desinfectantes de alto nivel.
- ✓ La dilución debe realizarse al iniciar el protocolo de lavado y desinfección.

Plan de limpieza y desinfección

Existen diversos productos químicos que se pueden usar como desinfectantes, estos deben contar con características como viricidas, fungicidas, bactericidas y esporicidas en su mayoría, información que se encuentra en la hoja de seguridad o ficha técnica del producto.



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

Elemento a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de Hipoclorito	Tiempo de Acción	Forma de aplicación
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos.	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	10-15 min	Aspersión

Tabla 01. Dosificación con hipoclorito (5,25%). Fuente: Secretaría de Salud de Boyacá, (2020).

Áreas en general.

Se garantiza la limpieza y desinfección de las diferentes áreas, de acuerdo a las disposiciones del Protocolo General de Bioseguridad implementando el protocolo de limpieza y desinfección para el mantenimiento de lugares de trabajo, que defina el procedimiento, la frecuencia, los insumos, el personal responsable, elementos de protección empleados, entre otros. Así mismo de realizar el registro en el formato de registro de limpieza y desinfección de áreas, el cual deberá estar ubicado en las unidades sanitarias, cafeterías y zonas de atención a usuarios.

- ✓ Se realizará labores de desinfección de áreas cada 2 horas, evitando la circulación de usuarios durante 30 minutos en las baterías sanitarias y parqueaderos.
- ✓ Diariamente al terminar el servicio se realizará el lavado y desinfección de baterías sanitarias utilizando los dispositivos de aspersión que garanticen cobertura en el área.
- ✓ El control de plagas se realizará de acuerdo a los tiempos y cronogramas establecidos para la vigencia del contrato con prestador externo, teniendo el registro y certificación de la actividad por parte del proveedor.
- ✓ El mantenimiento de los aires acondicionados debe ser de acuerdo a los tiempos y cronogramas establecidos para la vigencia del contrato con el prestador externo y se deberá mantener soportes de dicho mantenimiento.



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

Juegos, parques y atracciones

- ✓ Se debe realizar la limpieza y desinfección antes y después de la puesta en funcionamiento.
- ✓ Los elementos de préstamo a usuarios como: Balones, tacos de billar, raquetas, pimpones y demás se realizará desinfección en la recepción al momento de la entrega los elementos se ubicaran en una canasta donde se les debe realizar desinfección con atomizador solución de alcohol al 70% o hipoclorito al 2% para pasar a la zona de almacenaje destinada.
- ✓ El mensajero deberá realizar la desinfección diaria de su motocicleta de acuerdo a los lineamientos del protocolo general de bioseguridad y registrar esta actividad en la lista de chequeo pre operacional del vehículo

Parqueadero y Vehículos

- ✓ La capacidad del parqueadero será del 50% teniendo en cuenta que se debe garantizar un espacio de seguridad de 2m entre los vehículos.
- ✓ Los vehículos que ingresen deberán tener un proceso de desinfección al momento de ingresar con el apoyo del personal de vigilancia privada de acuerdo a lo siguiente:
- ✓ Se dejará en el parqueadero una fumigadora manual de espalda con una solución de hipoclorito al 2% para la desinfección de llantas de vehículo. Por ninguna circunstancia el personal de vigilancia realizará manipulación de sustancias químicas para la dosificación de los aspersores.
- ✓ El vigilante deberá portar tapabocas obligatoriamente y guantes de poliéster-nitrilo.
- ✓ Procederá a realizar la desinfección de llantas del vehículo antes del ingreso a las instalaciones.
- ✓ Deberá dirigir a los ocupantes del vehículo al punto de toma de temperatura y desinfección de manos y calzado.
- ✓ No debe permitir el ingreso de ningún usuario o trabajador que no realice el control de temperatura y desinfección manos y calzado.

La Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos, (por sus siglas en inglés - EPA), publicó una lista de desinfectantes aprobados para uso contra el Coronavirus. Allí están incluidos entre otros los más conocidos:



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

PRODUCTOS	USO		
Ácido peroxiacético	Este desinfectante ayuda en una gran variedad de industrias como la alimentaria, procesadoras de alimentos y bebidas, incluyéndose desde operaciones de procesado de carne, y lácteas. Se puede utilizar en superficies para desinfectar tanques, rellenadores, en la industria cervecera, vitivinícola y embotelladoras entre otros. (Betelgeux-Christeyns, 2018)		
Agua oxigenada	En grado alimentario dosificaciones usar solo al 3%, en utensilios para manipulación de alimentos se pueden desinfectar luego de su uso, con un poco de agua oxigenada, que elimina cualquier bacteria o germen, incluida la salmonella. (Dietética Lo de Pérez, 2020).		
Superficies	Ayuda a desinfectar fruta y hortalizas para consumir crudas, comercializadas en platos preparados, como productos de cuarta gama o con carácter general en la restauración colectiva. (Higiene Ambiental, 2018).		
Isopropanol	El uso de isopropanol al 75% en las fórmulas para la desinfec- ción de las manos y no para superficies. La desinfección de las superficies con hipoclorito de sodio al 0.1% o etanol al 62-71% (pequeñas superficies) reduce significativamente la infectivi- dad de los coronavirus en las superficies en un tiempo de exposición de 1 minuto. (Región de Murcia - Consejeria de Salud, 2020).		
Amonio cuaternarios	Es un limpiador desinfectante que tiene un amplio espectro de eliminación de microorganismo como virus, bacterias, hongos, levaduras, esporas, E. coli, salmonella etc causantes de malos olores y enfermedades gastrointestinales. Puede ser aplicado sobre superficies, paredes, pisos, techos, para desinfección de equipos y utensilios, vehículos de transporte entre otros. (Betelgeux-Christeyns, 2015) y (KipClin, 2019).		
Ácido cítrico.	El ácido cítrico se puede agregar a bebidas y alimentos procesados y envasados, como helados, sorbetes, refrescos, vino y alimentos enlatados y en frascos, como un conservador, agente emulsionante y saborizante amargo. Se agrega ácido cítrico a muchos alimentos enlatados y en frascos para prevenir el botulismo, ayuda a eliminar la acumulación de agua dura en platos y cristalería. (Chemical Safety Facts, 2020).		
Etanol	Como aditivo alimentario, el etanol puede ayudar a distribuir uniformemente la coloración de los alimentos, como también realzar el sabor de extractos de alimentos. (Chemical Safety Focts, 2020).		

Tabla 02. Desinfectantes aprobados por la EPA, para uso contra el coronavirus. Fuente: United States Environmental Protection Agency - EPA, (2020).

4.4 Uso adecuado de los elementos de protección personal.

Es un complemento a las medidas de distanciamiento físico e higiene recomendadas. Deben cubrir boca, nariz y barbilla y se componen por una o varias capas de material textil y pueden ser reutilizables o de un solo uso. Si son reutilizables, el fabricante indicará el número máximo de lavados. A partir de ahí, no se garantiza la eficacia del tapabocas. Los no reutilizables deben ser eliminados después de su uso recomendado. Por cuestiones de



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

comodidad e higiene, se suele recomendar no usar el tapabocas durante más de 4 horas. En caso de que se humedezca o se deteriore por el uso, se recomienda sustituirlo por otro.

Pasos para poner correctamente el tapabocas:

- ✓ Lávese las manos 40 60 segundos antes de manipularlo
- ✓ Toque sólo los elásticos del tapabocas
- ✓ Póngalo sobre nariz y boca, asegurándose de que no queden grandes espacios entre la cara y el tapabocas
- ✓ Pase las bandas elásticas detrás de las orejas.
- ✓ Pellizque la pinza nasal para ajustarlo bien a la nariz.
- ✓ Evite tocar la parte exterior del tapabocas. Si lo hace lavase las manos antes y después.
- ✓ Antes de quitarse el tapabocas, lávese las manos.
- ✓ Retírelo tocando sólo las bandas elásticas
- ✓ Para desecharlo, introdúzcalo en una bolsa de plástico.
- ✓ Deposítelo cerrado en la basura y lávese las manos.

Pasos para quitarse los quantes correctamente



Agarra la parte exterior del guante por la muñeca sin tocar tu piel.



Despega el guante de tu mano, tirando de él de adentro hacia fuera



Sostén el guante que acabas de quitarte con la mano que aún tienes enguantada



Despega el segundo guante metiendo los dedos dentro de él a la altura de tu muñeca



De la vuelta al segundo guante mientras lo despegas de tu mano y deja dentro de él el primer auante



Desecha los guantes de forma segura, sin reutilizarlos en ningún caso



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

Figura 07. Indicaciones para quitarse los guantes adecuadamente. Fuente: Gobernación del Chocó. (2020)

4.5 Modificación de hábitos comportamentales.

- ✓ Evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con clientes o con otros colaboradores.
- ✓ Evitar compartir elementos con clientes o demás colaboradores.
- ✓ Mantener una distancia mínima de dos metros entre colaboradores.

6. MEDIDAS ADICIONALES PARA CAFETERIAS AL INTERIOR DE PARQUES Y ESCENARIOS DEPORTIVOS.

- ✓ En establecimientos abiertos al público se debe garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre los clientes.
- ✓ En caso de prestarse servicios a domicilio o de entrega en el establecimiento, se deben manejar protocolos para el personal domiciliario y permitir su ingreso y recorrido por zonas especiales (pasillos interiores únicamente).
- ✓ Evitar que se generen situaciones de discriminación hacia casos sospechosos de contagio y adoptar las medidas que permitan minimizar situaciones de pánico.
- ✓ Disponer, en un lugar visible. de un código QR para descargar la aplicación CoronApp y promover su descarga durante el proceso de registro, con el fin de informar sobre la identificación de síntomas y dar recomendaciones.

6.1. MEDIDAS LOCATIVAS

6.1.1 Adecuación

- ✓ Garantizar en el área de lavado de manos, si cuenta con baños de uso público, la presencia de jabón líquido y toallas desechables y que el distanciamiento físico sea como mínimo de dos (2) metros entre los usuarios.
- ✓ Contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano y para las actividades de lavado de manos. limpieza y desinfección de áreas.
- ✓ Asegurar, para instalaciones de más de 1000 metros cuadrados, la colocación de dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% cada cien (100) metros en las zonas comunes. Igualmente, y si los hubiera, dentro de cualquier local comercial que haya dentro de sus instalaciones.
- ✓ Señalar los puntos de espera para evitar la aproximación entre clientes. Se recomienda hacerlo en el piso, con la distancia mínima requerida de dos (2) metros.



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

- ✓ Contar con dispensador "público" de elementos de protección personal como tapabocas, guantes, gratuitos o con costo.
- ✓ Prohibir el ingreso de clientes o usuarios al establecimiento sin el uso de tapabocas.

6.1.2 Mantenimiento y desinfección

Las medidas contenidas en esta sección corresponden a aquellas que deben realizar en las instalaciones:

- ✓ Realizar e intensificar los procesos de limpieza y desinfección permanente en puntos de venta, puntos de pago, zonas comunes, baños y zonas de alto tráfico, carros y canastillas de mercado, góndolas, pasamanos de escaleras, lugares de alto contacto como botones eléctricos, datafonos, vitrinas, neveras. bandas registradoras y puntos de pago, entre otros elementos de uso frecuente por los clientes. con desinfectantes que tengan actividad virucida y registrando la hora en el que se realiza el proceso de desinfección.
- ✓ Realizar labores de limpieza y desinfección general de las instalaciones antes del inicio de actividades con desinfectantes que tengan actividad virucida.
- ✓ Asegurar que los protocolos de limpieza y desinfección de las áreas comunes de mayor afluencia de población flotante, usuarios, consumidores y visitantes de los centros comerciales, grandes superficies y supermercados incluyan ascensores, escaleras eléctricas, puntos de información, puertas de acceso, entre otros. Se debe realizar con una periodicidad mínima de 3 horas, con desinfectantes que tengan actividad virucida.
- ✓ Implementar, si se cuenta con locales comerciales dentro de las instalaciones, el protocolo de limpieza y desinfección en todos ellos.
- ✓ Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.
- ✓ Realizar protocolo de limpieza y desinfección de manera permanente en zonas de cargue y descargue de alimentos y otras mercancías.
- ✓ Implementar protocolos de limpieza y desinfección permanente en cajeros electrónicos y puntos de pago de parqueaderos sean electrónicos o a través de ventanillas, y a los demás elementos donde haya contacto entre personas. Este procedimiento se debe realizar con desinfectantes que tengan actividad virucida.
- ✓ Limitar el uso del ascensor exclusivamente para las personas con movilidad reducida, adultos mayores, mujeres gestantes y personas con menores de brazos. quienes deberán, de ser posible, utilizarlo de forma individual. Se debe realizar el procedimiento de limpieza y desinfección entre cada uso.
- ✓ Garantizar, el establecimiento de comercio que corresponda. la limpieza y



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

desinfección de manera permanente de los carros de carga para transporte de los productos o insumos, cuando estos sean suministrados por el centro comercial, gran superficie o supermercado.

6.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

- ✓ Suministrar a los empleados ubicados en puestos 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. en los términos del numeral 3.3. de la Resolución 666 de 2020, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectas y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos. '
- ✓ Asegurar que el personal que manipule alimentos se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso. a la entrada y salida de las instalaciones y mínimo cada media hora, pausas activas para desinfección, durante el periodo de servicio.
- ✓ Asegurar que el personal que atienda el público se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada media hora, pausas activas para desinfección, y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.
- ✓ Suministrar al personal de atención al público un kit que contenga agua jabonosa o alcohol glicerinado al 60%. toallas desechables y canecas con tapa para recoger residuos.
- ✓ Todos los trabajadores que se encuentren en las instalaciones deben usar tapabocas de manera permanente durante su jornada.
- ✓ El personal de servicios generales. que adelante labores de limpieza y desinfección, debe usar tapabocas de manera permanente durante su jornada. contar con los elementos de protección personal y el uniforme de dotación y con delantal sobre la ropa de dotación.

6.1.4 Manipulación de insumos y productos

- ✓ El establecimiento deberá dotar de tapabocas y guantes de vinilo, nitrilo y lo látex a los trabajadores para su uso en el proceso y manipulación de los alimentos y durante la atención a los clientes.
- ✓ El establecimiento deberá capacitar en el uso y retiro de los elementos de protección personal de acuerdo con lo establecido en los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social: https://www.minsalud.gov.co Ministerio Institucional Procesos%20y20procedimientos/GIPSIB.pdf



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

6.2 Capital humano

6.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

- ✓ El aforo de las instalaciones de los centros comerciales. grandes superficies y supermercados estará calculado por el área total de la superficie de circulación y áreas comunes.
- ✓ Solo podrá ingresar o estar simultáneamente dentro de las instalaciones una persona por cada diez (10) metros cuadrados de área.
- ✓ Para el control de la capacidad de aforo, se aconseja definir un máximo de puertas de ingreso y de salida. Deben contar con responsables que garanticen, el máximo número de personas simultáneamente permitidas.
- ✓ Para las tiendas y locales comerciales dentro de los centros comerciales. Grandes superficies y supermercados, no puede haber más de una (1) persona por cada cinco (5) metros cuadrados.
- ✓ Guardar una distancia de dos (2) metros entre personas. tanto para la entrada a las instalaciones como en las filas de las cajas.
- ✓ Prohibir la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de manejo de mercancías y de atención al público.
- ✓ Durante la atención a los clientes. en caso de uso de datafonos por parte de los clientes se debe ejecutar un protocolo de desinfección después de cada uso.

6.2.2 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

Para garantizar la seguridad y el orden de los clientes al momento de realizar sus compras los distintos formatos de comercio adelantarán las siguientes acciones:

- ✓ Garantizar el distanciamiento de 2 metros entre personas en el área de ventas independiente del área del establecimiento.
- ✓ Guardar una distancia de 2 metros en los puntos de pago.
- ✓ Hacer un llamado para que las compras de las familias no sean hechas por personas adultos mayores. menores de edad o niños, con el propósito de proteger a estos segmentos de la población.
- ✓ Dedicar. el comercio organizado de alimentos, una hora y media a partir del horario normal de apertura de los establecimientos. para la atención exclusiva de adultos mayores y mujeres embarazadas.
- ✓ Asegurar un distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas, incluyendo en el momento de la entrega de productos. La entrega de éstos al cliente debe ser sin contacto dejando los productos en un lugar predeterminado para que el cliente los recoja.



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

- ✓ Cuando la capacidad de aforo sea la máxima. los clientes deberán realizar fila de ingreso en las puertas de entrada con estricta separación de dos (2) metros entre personas, ubicándose en el lugar que haya demarcado en el piso el establecimiento.
- ✓ Utilizar alcohol glicerinado al 60%. antes de la entrega delos productos. después de utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes.
- ✓ Promover la consulta de los productos en oferta a través de páginas web o aplicaciones, que logren minimizar tos tiempos de búsqueda de los clientes en las instalaciones.
- ✓ Establecer horarios escalonadas de apertura y cierre. para disminuir la aglomeración de clientes en las instalaciones y en el sistema de transporte público. Se sugiere un horario de apertura limitado durante el día y la noche.
- ✓ Hacer extensivas las medidas de prevención y protección a aquellas personas que prestan servicios de transporte de personas y mercancías asociadas a la actividad que desarrollan los supermercados y grandes superficies.

6.2.3. En materia de abastecimiento

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

6.3 Plan de comunicaciones

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

- ✓ Las personas con síntomas respiratorios así sean leves, deben permanecer en casa.
- ✓ Ubicación de alcohol glicerinado mínimo al 630% y otros elementos de limpieza para el uso continuo de trabajadores y clientes.
- ✓ Desarrollo de elementos como pendones. piezas digitales entre otros sobre medidas preventivas. en las que se recuerde especialmente el lavado de manos y el cuidado del adulto mayor. entre otros.
- ✓ Tener en un lugar visible información de los centros de atención médica más cercanos al establecimiento.
- ✓ Tener en un lugar visible las medidas de higiene y formas de prevención del Covid-19.

6.4 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio 6.4.1 Bases de datos



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

✓ Llevar un registro de entregas de los clientes con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias. en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID-19, de modo que se puedan rastrear los contactos.

6.4.2 Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores clientes y aliados y manejo de situaciones de riesgo.

- ✓ Para el ingreso a los centros comerciales. las grandes superficies y supermercados hacer tomas de temperatura, con el objeto de reservarse el derecho de admisión de aquellos clientes que puedan tener fiebre mayor de 38 º.
- ✓ Realizar la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio y final del turno. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.

7. Protocolos de operación específico.

El protocolo a continuación atiende particularidades en sus zonas comunes y oferta de entretenimiento y servicios, duración promedio, entre otros, difieren en alguna medida de los protocolos de otros tipos de parques tales como los parques de atracciones y acuáticos.

Acceso(s) al parque

- ✓ En todas las locaciones se señalizará a través de stickers, cintas, etc. en el piso para mantener la distancia física de 2 metros
- ✓ Todo visitante y usuario debe portar tapabocas al ingresar y permanecer con este puesto todo el tiempo.
- ✓ Se habilitará una sola puerta de acceso y otra de salida para los visitantes.
- ✓ Se operará con un aforo que permita el mantener la distancia social de 1,5m en las instalaciones, 2m en zonas de espera y 1,5m en atracciones.
- ✓ Para permitir el distanciamiento social, se tomarán las medidas necesarias para controlar el ingreso y no se permitirá el ingreso de más personas.
- ✓ En ningún caso se podrá exceder el aforo autorizado por las entidades municipales de Gestión de Riesgo.

Ingreso de Visitantes

✓ Todo visitante y usuario debe portar tapabocas al ingresar al parque y permanecer con este puesto todo el tiempo, excepto en el disfrute de las atracciones acuáticas.



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

- ✓ Para el proceso de ingreso se deberá instalar un punto desinfección antes de la taquilla donde se haga principalmente limpieza del calzado.
- ✓ Se tendrán punto de medición de temperatura en taquillas de acceso con el objeto de reservarse el derecho de admisión de aquellas personas que puedan tener fiebre
- ✓ Se limitará la capacidad de ingreso al parque de tal manera que se pueda garantizar el distanciamiento social exigido.
- ✓ Habilitará el área de parqueadero para los vehículos, permitiendo que exista espacio suficiente entre cada vehículo. Estos deben estar previamente señalizados.
- ✓ Señalar los puntos de espera para evitar la aproximación entre clientes. Los mismos, se deben señalar en el piso con las distancias mínimas establecidas para el distanciamiento social.
- ✓ Las ventas se evaluará la posibilidad de centralizar de manera preferencial a través de canales virtuales, puntos ágiles y centros de servicio.
- ✓ Se actualizarán las normativas de ingreso al parque, donde se explique de manera general las nuevas obligaciones para el uso de las instalaciones.
- ✓ Se recomienda restringir el ingreso de personas mayores de setenta (70) años, o personas que presenten síntomas respiratorios sin las medidas de protección personal adecuadas.
- ✓ Los niños menores de 12 años deberán ingresar al parque en compañía de un adulto.
- ✓ Restringir el acceso a las zonas húmedas como jacuzzis, saunas y turcos durante la contingencia.

Cafeterías y puntos de venta.

Las cafeterías dadas en comodato o arriendo deben contar con todos los mecanismos de bioseguridad para la prestación del servicio y deberán presentar protocolo para su funcionamiento. Para esto a nivel general se realizará lo siguiente:

- ✓ Se demarcarán las zonas de los colaboradores al interior de estas áreas con el fin de mantener la distancia de 1,5 metros entre ellos.
- ✓ Los equipos de cómputo, sistemas de facturación y lectoras, serán aseados y desinfectados de manera diaria, antes de la apertura y cada que se realice un relevo de colaborador.
- ✓ Se debe utilizar alcohol glicerinado al 60% para la desinfección de las manos, antes de la entrega de los productos, después de utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes.
- ✓ Semanalmente se realizará limpieza y desinfección de todos los premios disponibles para canje expuestos en vitrinas, para la entrega al cliente se deberá tomar el mismo producto almacenado en las bodegas.



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

✓ Diariamente se realiza jornada de limpieza y desinfección de estas zonas, con especial cuidado en vitrinas, puertas, barandas y demás superficies de alto contacto.

- ✓ En las bodegas se almacenarán pocas unidades de productos, previo a su almacenamiento serán limpiados y desinfectados.
- ✓ La entrega de productos al cliente debe ser sin contacto, dejando los productos sobre el mostrador para que él los recoja.

Zona de Vestier

- ✓ Se Implementarán turnos de entrada y salida al vestidor, con el fin de garantizar la distancia social establecida entre los colaboradores.
- ✓ Cada casillero está debidamente marcado con el nombre del promotor al cual le corresponde.
- ✓ Diariamente se realiza jornada de limpieza y desinfección de estas zonas, con especial cuidado en vitrinas, puertas, barandas y demás superficies de alto contacto.

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social, GIPG13 Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, dirigidas a la población en general., 2020.
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social, GIPG18, Lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y cáscaras de alta eficiencia, 2020,
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social, GIPS24. Lineamientos de bioseguridad para adaptar en los sectores diferentes a salud. Abril de 2020
- ✓ Schwellnus M, Jeans A, Motaung S, Swart J. Exercise and infections. In: Schwellnus M, ed. Olympic Textbook of Medicine in Sport. New York, NY: Wiley- Blackwell; 2008:344-364.
- ✓ Frühauf, A., Schnitzer, M., Schobersberger, W., Weiss, G., & Kopp, M. (2020). Jogging, nordic walking and going for a walk—interdisciplinary recommendations to keep people physically active in times of the covid- 19 lockdown in Tyrol, Austria. Current Issues in Sport Science, 4:100. doi: 10.15203/CISS_2020.100.
- ✓ World Health Organization. Considerations in adjusting public health and social measures in the context of COVID-19. Interim guidance, 16 April 2020. Disponible



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: FT-TH-14

Fecha: 31/12/2019

Versión: 1.0

Pág: 1-1

en: https://apps.who.int/iris/handle/10665/331773.

✓ Toresolahl,B and Asif,I. Coronavirus disease 2019 (COVID-19). Consideration for the competitive athlete. Sports Health.

El presente documento se utilizara para la implementación del Protocolo de Bioseguridad adaptado De la Resolución 666 del 24 Abril del 2020, , por medio de la cual se adopta el Protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 Proyectado por: Patsy Elena Bustos Salem Especialista en Salud Ocupacional, Revisado y Aprobado por

JAILER PEREZ GARCIA
Director General INDUPAL

MAYRA ALEXANDDRA GONZALEZ DAZA P.U. Planeación y Talento Humano INDUPAL

Revisó: Mayra González Planeación y Talento Humano Proyectó y Elaboró: Patsy Bustos Contratista SST