**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD**

**PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19**

**NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO**

**BARBOSA – ANTIOQUIA**

# INTRODUCCIÓN

El Coronavirus actual (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por un virus, que se ha propagado alrededor del mundo, generando un impacto negativo a todo nivel, en especial en la Salud, la Economía y en la vida social de todas las personas, es por esto que en este documento estructuramos un Protocolo de Bioseguridad que incorpora las medidas de prevención, mitigación y respuesta a situaciones de riesgo frente al COVID-19.

hemos respetado todas las disposiciones de parte de las respectivas autoridades con el fin de prevenir el contagio y propagación del COVID-19 entendiendo la enorme responsabilidad que esto implica. Por ende, hemos buscado nuevas medidas de control para implementarse correctamente, además ha dado total apoyo y respaldo a las medidas adoptadas por el Gobierno Nacional, Departamental y Municipal para hacer frente a esta emergencia, adaptando nuevas formas y controles en la forma de trabajar ya que estas son fundamentales para preservar la seguridad de todos los involucrados en su cadena de valor, en especial para el sector de alimentos que ha sido esencial para el crecimiento y sostenibilidad de la económica del país.

# OBJETIVO

Establecer un Protocolo de Bioseguridad que permita mitigar el riesgo de exposición de todo el personal que labora en el, toda su cadena de valor previniendo el contagio y propagación del COVID-19.

**NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:**

**DIRECCIÓN:**

**TELEFONO:**

**TIPO DE ACTIVIDAD:**

**CORREO ELECTRONICO:**

**NUMERO DE EMPLEADOS:**

# RESPONSABILIDADES

**Responsabilidades de los Empleadores:**

* Realizar acciones de vigilancia y cumplimiento de este documento.
* Capacitar a sus empleados y contratistas en las medidas de bioseguridad establecidas en el protocolo.
* Adoptar medidas para resolución de la exposición: flexibilización de turnos y horarios, trabajo remoto.
* Reportar a la EPS, ARL y/o Secretaria de Salud municipal casos sospechosos, confirmados y contactos estrechos de un caso positivo de Covid-19.
* Apoyarse en la ARL en la identificación y valoración del riesgo, con la EPS y la Secretaria de Salud en promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
* Proveer a los empleados los Elementos de Protección Personal -EPP.
* Promover el uso de la aplicación CoronaApp y Barbosa Te Cuida.

**Responsabilidades a cargo de los empleados:**

* Cumplir las medidas de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador.
* Reportar cualquier caso de contagio relacionado en su entorno laboral o familiar.
* Reportar su estado de salud al empleador, autoridades y entidades de salud competentes (ARL, EPS y Secretaria de Salud).
* Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar síntomas de Infección Respiratoria Aguda -IRA o un cuadro de fiebre igual o mayor a 38ºC.
* Utilizar los Elementos de Protección Personal -EPP durante la ejecución de actividades laborales y abstenerse de compartirlos.
* Fortalecer procesos de limpieza y desinfección de superficies y equipos.
* Realizar adecuado manejo de residuos generados durante la actividad.
* Promover el uso de EPP.
* Optimizar ventilación del lugar.
* Realizar lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables mínimo una vez por hora.

# MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD

Las medidas que han demostrado mayor eficacia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

* Lavado de manos.
* Distanciamiento social.
* Uso de tapabocas.

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad, adecuado uso de los EPP, ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénico sanitarias. **Medidas Generales:**

1. No permitir la entrada al establecimiento de algún empleado que esté presentando síntomas gripales y fiebre igual o superior a 38°C. De ahí la importancia y la responsabilidad de monitorear diariamente la presencia de signos y síntomas respiratorios de los empleados, en nuestro establecimiento se realizará día a día la toma de temperatura de los empleados y los clientes.
2. Garantizar el monitoreo del estado de salud de los trabajadores al momento del ingreso al establecimiento, relacionado con síntomas y signos de estados gripales, para evitar contagios y tomar las medidas respectivas a la luz de los protocolos del Instituto Nacional de Salud -INS y Ministerio de Salud y Protección Social -MSPS.
3. Promover el aislamiento obligatorio social preventivo a todo empleado que presente síntomas y signos respiratorios, indicándole que se debe comunicar con su EPS a las líneas habilitadas.
4. El empleador entregará un kit de implementos para realizar la desinfección del personal y los EPP de uso individual como: tapabocas, guantes, alcohol y jabón anti-bacterial, para garantizar las labores, además de realizar desinfección antes y después de su uso y labor.
5. Control en baños y vestidores. Asegurando disponibilidad permanente de jabón, toallas desechables y canecas de pedal con bolsas de un único uso para disposición de residuos.
6. Se mantendrá el establecimiento ventilado de manera constante, si es posible, espacios como baños, y salón.
7. Se promoverá el uso de la transferencia virtual (a cuenta o con código QR) como medio de pago.

**3.1 Lavado de manos**

1. Se dispone de los insumos para realizar la higiene de manos con agua potabilizada, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables o de uso personal).
2. Se dispone suministros de alcohol glicerinado y alcohol al 70%, en lugares de fácil acceso por parte de los usuarios y el trabajador, en nuestro caso antes y después de atender al cliente, el trabajador se aplicará alcohol.
3. Se promueve el lavado frecuente de manos mínimo una (1) vez por hora, según las recomendaciones del INS y MSPS.

**3.2 Técnica de lavado de manos**

* + 1. El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse mínimo una vez cada hora o cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de entrar en la manipulación de mercancías y productos, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas.
    2. La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias y máximo 4 veces seguidas es decir la quinta vez debe ser lavado con agua y jabón.
    3. El alcohol a utilizar debe tener una concentración entre 70% y el 95%.
    4. Se ubicaron recordatorios sobre la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza la actividad.

**Figura 1.** Instrucciones para un correcto lavado de manos.



**Fuente:** Organización Mundial de la Salud -OMS.

**3.3 Distanciamiento físico**

El distanciamiento físico, significa mantener un espacio entre usted y las demás personas fuera de su casa. El distanciamiento físico se ejecutará así:

* + 1. Los trabajadores deben permanecer al menos a 1 metro de distancia al interior del establecimiento evitando al máximo contacto directo, para establecer estas medidas en espacios, se podrá pedir asistencia técnica, para disminuir el riesgo de transmisión. Por tanto, el establecimiento tendrá el mínimo de personas para desarrollar su labor con tranquilidad.
    2. Se controlará el ingreso de personas en el establecimiento
    3. No se permitirán reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.
    4. Además de las medidas cotidianas para prevenir el COVID-19, se harán recomendaciones permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo, como en todos los lugares en donde pueda tener encuentro con otras personas, es una de las mejores medidas para evitar la propagación.
    5. El aforo permitido por la normatividad nacional vigente es del 35% de la capacidad del área del restaurante.

**3.4 Elementos de Protección Personal- EPP.**

* + 1. Se entregarán a los empleados los EPP, así mismo se garantizará su disponibilidad y recambio.
    2. Se Informarán las recomendaciones de uso eficiente de los EPP.
    3. El uso de guantes se realizará si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.
    4. Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.

**3.5 Manejo de los tapabocas.**

* + 1. Se exigirá el uso del tapabocas en todo lugar desde que salga de su casa, en especial si requiere usar el transporte público y áreas con afluencia masiva de personas.
    2. El uso correcto de los EPP es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el adecuado retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.
    3. Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones del INS y MSPS.
    4. Siempre debe hacer el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.

**3.6. Pasos para el uso y retiro de tapabocas:** 

* + 1. Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
    2. El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante.
    3. Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas, si es de tiras deben atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y se ata por encima del cuello.
    4. La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
    5. La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
    6. Debido a su diseño, el filtrado no tiene las mismas características en un sentido y en otro, y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección del profesional: La colocación con la parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del profesional y acumulo de humedad en la cara. Por otro lado, dejar la cara absorbente de humedad hacia el exterior favorecerá la contaminación del tapabocas por agentes externos.
    7. Sujete las cintas o coloque las gomas de forma que quede firmemente.
    8. Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior para moldee la banda sobre el tabique nasal.
    9. No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
    10. El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
    11. Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
    12. Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura.
    13. No reutilice el tapabocas.
    14. Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
    15. El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en

el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.

* + 1. Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.
    2. En todo momento es obligatorio el uso de la tapa bocas solo puede ser retirado al momento de comer y ponérselo de nuevo al terminar
    3. Por ningún motivo la tapa bocas se debe poner en cima de la mesa o áreas del restaurante
    4. Es obligatorio para los meseros llevar el tapabocas puesto correctamente en todo momento

**3.7 Limpieza y desinfección.**

* + 1. Realizar seguimiento al programa de limpieza y desinfección establecido en el protocolo, adicionando la desinfección de ambientes esparciendo desinfectante en el aire 2 veces en el día.
    2. Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de todo el establecimiento (pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo).
    3. Realizar control de plagas (insectos, roedores, etc.) para evitar la contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del INS, MSPS y Programa de Manejo Integrado de Plagas que establezca medidas preventivas y de control.
    4. Garantizar que el programa de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo.
    5. Disponer de paños y gel desinfectante que permitan limpiar y/o desinfectar asear las áreas de contacto de los equipos o elementos de uso general entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.
    6. Las áreas como pisos, baños, cocina se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda el hipoclorito de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio, u otro desinfectante; también podrá utilizarse una mezcla: medio litro de alcohol al 70%, medio litro de agua oxigenada y dos gotas de límpido.
    7. Utilizar desinfectantes o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
    8. Se promoverán campañas de aseo y limpieza en el establecimiento.

**¿Cómo se realiza la desinfección y limpieza de los establecimientos y espacios de trabajo?**

* + - El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los EPP (tapabocas o mascarillas, delantal y cuando se requiera guantes).
    - Realizar la limpieza de áreas y superficies retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
    - El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
    - Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo con varios productos de limpieza y desinfectantes vendidos en supermercados pueden eliminar el coronavirus en las superficies.
    - Las superficies del cuarto de baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día.
    - Elimine los guantes y trapos en una papelera después de usarlos, si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado. Al finalizar el proceso báñese y cámbiese la ropa.
    - Utilizar desinfectantes o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).

**TABLA DE DESINFECCIÓN CON HIPOCLORITO 5.25% A EMPLEAR DURANTE LA**

**CONTINGENCIA**

**COVID -19**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ÁREA O SUPERFICIE** | **DOSIS DE**  **SOLUCIÓN**  **DESINFECTANTE** | **TIEMPO DE EXPOSICIÓN** | **USO** | **FRECUENCIA** |
| PISOS  PAREDES  PUERTAS  UNIDAD  SANITARIA  ESTIBAS  ESTANTERÍAS | 1 litro de agua  +  4 ml de desinfectante | Dejar en inmersión por 1 hora para blanqueamiento | 1.Lavar la superficie  2.Aplicar desinfectante por contacto | Diario |
| EQUIPOS  ENFRIADORES  NEVERAS | 1. litro de agua   +   1. ml de desinfectante | Un minuto | 1.Lavar la superficie  2.Aplicar desinfectante por contacto | Diario |
| ELEMENTOS  DE ASEO | 1 litro de agua  +  4 ml de desinfectante | Dejar en inmersión por 1 hora para blanqueamiento | Dejar en inmersión por 1 hora para blanqueamiento | Según necesidad |
| AMBIENTES | 1. litro de agua   +   1. ml de desinfectante | Mientras cae las gotitas al piso | 1. Aplicar desinfectante por aspersión. 2. Rociar desde la parte alta del servicio y dejar   caer hasta el piso | Mínimo tres veces al día. Antes de empezar labores;  después de limpieza |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE CONTINGENCIA POR**  **COVID19** | | | | |
| **FECHA** | **HORA** | **LIMPIEZA**  **SI/NO** | **DESINFECTANTE/**  **CONCENTRACION** | **AREAS Y/O SUPERFICIES** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | | | **Fecha de término del registro** | |
|  | | |  | |
| **Responsable del registro** | | |

**3.8 Medidas Específicas que se adoptarán en todo momento por parte de los empleados/administradores y propietarios:**

1. 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 en caso tal de que se requiera.
2. Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada en el establecimiento (calzado, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.).
3. 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.
4. Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias en el establecimiento.
5. Garantizar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento, así como las superficies en contacto directo e indirecto con los clientes.
6. Supervisar la manipulación higiénica de los productos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento y comercialización.
7. Abstenerse de exhibir productos sin protección, en especial que puedan estar al alcance directo de los clientes.
8. Instalación y el uso de dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos.
9. Ejecutar la estrategia para el control de ingreso de los clientes, de manera que se evite aglomeración de personas en pasillos y puntos de pago.
10. Promover que sólo asista una persona por hogar al momento de hacer las compras, evitando la presencia de menores y personas adultas mayores; y que tengan claro los artículos específicos de compra para hacer más ágil esta actividad.
11. Sugerir a los compradores pagar sus cuentas por medio electrónico en caso de que disponga de los medios, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
12. Al final de la operación, cada día, realizar una limpieza y desinfección profunda de todas las superficies que tengan contacto con personas.

**Manipulación de Insumos y Productos**

* + 1. Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por el INS y MSPS.
    2. No se permitirá el ingreso de ningún proveedor, teniendo en cuenta que todos los insumos serán recibidos por el administrador en la puerta del establecimiento donde se verificaron fechas de vencimiento y facturas, para su pago
    3. Realizar limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y entregarlos a los clientes.
    4. Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.
    5. Reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas.
    6. Para entrega de pedidos a domicilio, se empacan a doble bolsa para garantizar que no haya contaminación de estos.
    7. No re envasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal de servicio generales o trabajadores.
    8. Descripción del sitio de almacenamiento de insumos.
    9. Fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados.
    10. Rotulado de las diluciones preparadas.
    11. Manejo y disposición de envases de detergentes, jabones, desinfectantes.

**4. PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CON SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19**

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 (fiebre igual o superior a 38°C, tos seca, dificultad para respirar, odinofagia, fatiga) se cumplirá con el siguiente procedimiento:

* 1. Los empleados deberán comunicarle a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente.
  2. Conforme a los protocolos establecidos por las autoridades de salud en Colombia, deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos y sin tapabocas) con un caso confirmado o sospechoso de COVID-19.
  3. El establecimiento debe reportar el caso a la EPS y a la Secretaria de Salud del municipio para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento obligatorio preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.
  4. Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación y tanto el empleador como el trabajador deberán reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado.
  5. Realizar una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha lista se entregará a la secretaria de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento obligatorio preventivo por 14 días con el fin de verificar si desarrollan el virus. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp y/o Barbosa Te Cuida.
  6. Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.
  7. Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.
  8. El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
  9. Identificar las áreas, superficies y objetos usados por la persona con sospecha de caso y realizar la limpieza y desinfección de manera inmediata.
  10. Se debe garantizar que el personal se pueda realizar el lavado de manos por los menos 6 veces al día, y que se cuente con los insumos agua limpia, jabón  y toallas de un único uso.
  11. Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-

19 a las entidades correspondientes: Secretaria de Salud municipal, EPS del trabajador y a la ARL.

**Al salir de su vivienda tenga en cuenta los estipulado por el Ministerio de Salud.**

* + 1. Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
    2. Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
    3. Asignar un adulto que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo para la compra de víveres, medicamentos o cosas estrictamente urgentes, cumpliendo la medida de pico y cédula.
    4. Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
    5. Evitar saludar con besos, abrazos o de mano, utiliza el saludo del codo o puño.
    6. Utilizar tapabocas en áreas de afluencia masiva de personas, en el transporte público, supermercados, bancos, entre otros, así como en los casos de sintomatología respiratoria o si es persona en grupo de riesgo. **Circular conjunta 001 del 11 de abril 2020.**

**Al ingresar a la vivienda tenga en cuenta lo estipulado por el Ministerio de Salud.**

* + 1. Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
    2. Lavar las manos de acuerdo a los protocolos del INS y MSPS.
    3. Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
    4. Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
    5. Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
    6. La ropa debe lavarse en la lavadora a más de 60 grados centígrados o a mano con  agua caliente que no queme las manos y jabón, y secar por completo. No reutilizar  ropa sin antes lavarla.
    7. Bañarse con abundante agua y jabón.
    8. Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.
    9. Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
    10. Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar**. Circular conjunta 001 del 11 de abril 2020.**

**Al convivir con una persona de alto riesgo tenga en cuenta las siguientes recomendaciones dadas por el INS y MSPS.**  

* + 1. Si el trabajador convive con personas mayores de 60 años, con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, o con personal de servicios de salud deberá mantener la distancia siempre mayor a dos (2) metros.
    2. Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio de la persona a riesgo, tratar de mantener los dos metros de distancia al cocinar y comer.
    3. Aumentar la ventilación del hogar.
    4. Asignar un baño y habitación individual para la persona que tiene riesgo, si es posible. Si no lo es, aumentar ventilación, limpieza y desinfección de superficies.
    5. Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas el INS y MSPS. **Circular**  **conjunta 001 del 11 de abril 2020**.

1. **ATENCIÓN Y EMERGENCIA** 
   * Se cuentan con los números de teléfonos entregados por la autoridad competente para la atención de casos y medidas de urgencias.
   * Se tienen los contactos de la ARL de la empresa.
   * En caso de que se requiera se realizarán verificaciones de estados de salud de colaboradores por personal médico idóneo (enfermeras, médicos, bomberos).

1. **MARCO LEGAL Y DE REFERENCIA** 
   * **Decreto 457 de 2020**. Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia de Coronavirus COVID-

19 y el mantenimiento del orden público.

* + **Decreto 488 de 2020**. Por el cual se dictan medidas de orden laboral, dentro del estado de emergencia económica, social y ecológica.
  + **Resolución 470 de 2020**. Por el cual se adoptan las medidas sanitarias obligatorias de aislamiento preventivo de personas adultas mayores en centro de larga estancia y de cierre parcial de actividades de centros vida y centros día.
  + **Resolución 380 de 2020**. Por el cual se adoptan medidas preventivas sanitarias en el país, por causa del coronavirus COVID-19 y se dictan otras disposiciones.
  + **Resolución 453 de 2020**. Lineamientos mínimos a implementar de promoción y prevención para la preparación, respuesta y atención a casos  de enfermedad por COVID-19 (Antes denominado coronavirus).
  + **Circular 17**. Lineamientos mínimos a implementar de promoción y prevención para la preparación, respuesta y atención a casos de enfermedad por COVID-19 (Antes denominado coronavirus).
  + **Circular 29 de 2020**. Los elementos de protección personal son responsabilidad de las empresas o contratantes, ante la presente emergencia por COVID 19, las administradoras de riesgos laborales apoyaran a los empleadores o contratantes en el suministro de dichos elementos exclusivamente para los trabajadores con exposición directa a

COVID-19.

* + **Protocolo de bioseguridad Agencia Nacional de Infraestructura – ANI**
  + **Circular Conjunta 001 del 11 de abril de 2020**. orientaciones sobre  medidas preventivas y de mitigación para reducirla exposición y contagio  por infección respiratoria aguda causada por el sars-cov-2 (covid-19)
  + **Resolución 666 abril 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
  + **Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia**, Ministerio de Salud marzo de 2020.

Atentamente,

Firma del representante legal o propietario

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_