



# PROTOCOLO PARA IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE SEGURIDAD

DIRIGIDO A  
ESTABLECIMIENTOS  
COMERCIALES



**Cámara de Comercio**  
de Manizales por Caldas



## FINALIDAD

**Este protocolo tiene como objetivo guiar a los empresarios de nuestros municipios para adoptar las medidas de seguridad que garanticen su seguridad personal y la de sus clientes. En este protocolo se ha tenido en cuenta la información, instrucciones y recomendaciones que ha emitido el Gobierno Nacional en cabeza del Ministerio de Salud y Protección Social.**

**Cada empresario debe ser consiente y responsable de la aplicación de este protocolo para hacer frente al COVID – 19, con la intención de evitar un efecto negativo en la economía, el empleo y la salud de nuestro país.**



# ACCIONES



## ACCIONES ANTES DE ACTIVAR OPERACIONES

1. **Antes de que tu establecimiento o empresa inicie operaciones, es importante realizar un censo con los empleados que te permita identificar su estado de salud, entre otros aspectos:**

- ✓ **Nombre del empleado**
- ✓ **Cuantos años tiene**
- ✓ **Como es su estado de salud**
- ✓ **Con quien vive y edades de su grupo familiar**
- ✓ **Como es el estado de salud del grupo familiar**
- ✓ **Que medio utiliza para desplazarse de la casa al trabajo**

**Puede consultar un modelo para adaptar a su empresa o establecimiento en el siguiente link: <https://bit.ly/2zrm4ij>**

2. **Al iniciar a operar, siempre al ingreso del establecimiento o empresa una persona debe estar regulando la temperatura de los empleados y clientes, quienes tengan una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar.**
3. **Diariamente, al iniciar la jornada laboral debes hacer un refuerzo sobre las actividades a seguir del protocolo de seguridad con todos los empleados, puedes apoyarte en este protocolo o en videos que las ARL tienen publicados.**



# PRÁCTICAS GENERALES



## EN CUANTO AL EQUIPO DE TRABAJO:

- 1. Recordar el lavado de manos cada tres horas, puedes activar una alarma en el celular para que te recuerde que debes hacerlo tú y tus colaboradores.**
- 2. Suminístrales desinfectante, pero recuerda que esto no reemplaza el lavado de manos.**
- 3. Recuerda suministrarles tapabocas y fomentar el uso para ti y tus colaboradores, durante la jornada laboral y cuando usen transporte público (buses, taxis) para desplazarse.**
- 4. Garantiza que los trabajadores tengan un periodo de recuperación, hidratación y descanso durante la jornada laboral.**
- 5. Recuerda al personal que, una vez en casa, se retiren la ropa, el calzado y lo depositen todo en una cesta. Después de esto, es importante que se laven sus manos y su cuerpo según su exposición antes de entrar en contacto con familiares u objetos. 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.**



# PRÁCTICAS GENERALES



## EN CUANTO AL EQUIPO DE TRABAJO:

- 6. Identifica trabajadores con síntomas: este personal no puede tener contacto con el resto de población, debe seguir los protocolos de aislamiento, debes reportarlo a la EPS en la que el empleado se encuentre afiliado para identificación y manejo.**
- 7. Organización de los turnos de trabajo (garantizando la distancia mínima de seguridad), si la cantidad de trabajadores es superior a la que puede estar en el lugar de trabajo se podrá laborar por turnos, dividiendo la jornada semanal entre los trabajadores activos (alternando los días de labores entre todos los trabajadores).**
  - **Definir según el espacio de libre circulación del establecimiento cuántas personas podrán ingresar, sin que se incumpla la medida de distancia de seguridad (1 metro).**
- 8. Definir si es necesario contratar una persona para domicilios, y así evitar aglomeraciones en el establecimiento.**



# PRÁCTICAS GENERALES



## EN CUANTO A LOS CLIENTES:

- 1. Suministra desinfectante de manos para tus clientes antes de atenderlos.**
- 2. Promueve la conservación de un metro de distancia entre tus clientes.**
- 3. Cumple con las medidas de protección (aislamiento social) para la población más vulnerable (mujeres embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares, cáncer, u otros que por sus condiciones de salud requieran especial cuidado y personas mayores de 70 años).**
- 4. Evita aglomeraciones dentro del establecimiento, debes estar atento a las instrucciones de las Alcaldías Municipales en cuanto al número de personas autorizadas para permanecer en un sitio.**

+



Cámara de Comercio  
de Manizales por Caldas

PROTOCOLO DE PRÁCTICAS DE SEGURIDAD

5

# PRÁCTICAS GENERALES



## EN CUANTO AL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

- 1. Intensifica los procesos de limpieza y de desinfección en mostradores, canastillas, carros de mercado, pasamanos, superficies críticas como bandas de cajas, mesas, teclados, pantallas, vidrios de neveras, manijas, pisos, mercancías y zonas de mayor tráfico entre otros.**
- 2. Permite la ventilación del establecimiento de forma permanente y la libre circulación.**
- 3. De contar con los medios electrónicos, promover el pago con tarjetas para evitar el contacto con dinero en efectivo.**

# PARA LA IMPLEMENTACIÓN

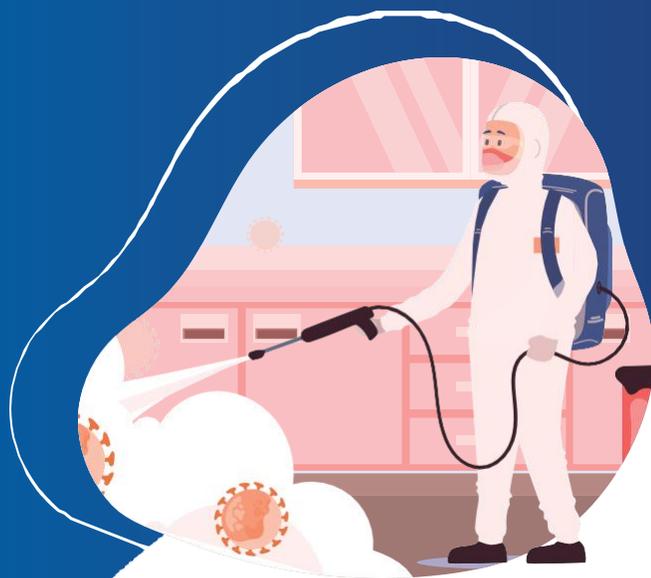


- 1. Diseñar instructivo de lavado de manos y fijarlo en el área de lavado. Puede consultar este protocolo de la ARL SURA:**  
[www.segurossura.com.co/covi](http://www.segurossura.com.co/covi)
- 2. Junto al instructivo de lavado de manos debe definir el orden en el que los empleados que estén en el turno de trabajo pasarán a lavarse las manos, esto con el objetivo de evitar aglomeraciones en el sitio de lavado y que el lugar de trabajo.**
- 3. Capacitar el personal sobre el uso correcto del gel antibacterial.**
- 4. Diseñar instructivo de uso correcto del tapabocas y socializarlo con los empleados, sus riesgos y ventajas al usarlo.**
- 5. Diseño y socialización de protocolos de limpieza donde se defina la periodicidad, los EPP necesarios para realizar la labor de manera segura (guantes, respiradores, gafas de seguridad entre otros) y las sustancias químicas a utilizar.**

**Socialización de fichas de seguridad de todos los productos químicos utilizados en la limpieza del establecimiento.**



# PARA LA IMPLEMENTACIÓN



- 6.** Realizar la demarcación en el piso, donde facilite tener un espacio de 2 metros entre persona y persona para evitar contacto entre ellos, puede ser en la parte de afuera y en el acceso a las cajas de pago.
- 7.** Diseño y divulgación de infográficos o afiches que faciliten la información sobre la importancia de cumplir la distancia de seguridad.
- 8.** Acatar y divulgar normas de seguridad y requerimientos emitidas por el Gobierno Nacional y Municipal.
- 9.** Establecer en un documento escrito los tiempos de recuperación, hidratación, descansos y espacios por cada colaborador en turno.
- 10.** Defina la forma en la cual se garantizará la ventilación de forma permanente del establecimiento.
- 11.** Capacitar al personal en cuanto a medidas de desinfección y prevención necesarias al llegar a casa.
- 12.** Establecer lineamientos de prevención y desinfección en cuanto al cambio de ropa al llegar y salir del sitio de trabajo.



# PARA LA IMPLEMENTACIÓN



## EN CUANTO A LO OPERATIVO

- 1. Tener en el lugar de trabajo un lavamanos con jabón y toallas de papel.**
- 2. Tener a disposición de empleados antibacterial o alcohol glicerinado también para el ingreso al establecimiento de clientes y proveedores.**
- 3. Dotar de manera continua de tapabocas a los empleados, es posible usar tapabocas de tela con filtros desechables, los cuales brindan una protección adecuada. Los tapabocas de tela deben tener un lavado diario, dejar en agua caliente y jabón por un periodo de dos a tres horas.**
- 4. Emplear sustancias como detergentes enzimáticos, desinfectantes o aguas jabonosas, para hacer aspersión y limpieza manual de superficies, no olvidar pisos y paredes.**
- 5. Disponer de sitios de almacenamiento seguro de los productos químicos utilizados (lugares ventilados, secos, con aireación y luz natural pero protegido de la luz directa del sol).**
- 6. Se sugiere marcar con cinta de color llamativo, para tráfico pesado entre otras, con un espacio de 1 metro entre cada una, en zonas como pasillos, áreas comunes y cajas.**
- 7. Disponer de una persona que verifique el cumplimiento de la distancia de seguridad y el uso de gel antibacterial antes del ingreso al establecimiento.**



# PARA LA IMPLEMENTACIÓN



## EN CUANTO A LO OPERATIVO

- 8.** Socializar por medio de material informativo visual o auditivo la cantidad de personas que podrán ingresar al establecimiento.
- 9.** La disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas, la distribución de espacios (mobiliarios, estanterías, pasillos, líneas de cajas, deben modificarse de manera necesaria con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener distancias mínimas exigidas por el ministerio de salud.
- 10.** Hacer uso de ventilación de forma natural abriendo ventanas, puertas, entre otros, de no contar con este medio hacer uso de la ventilación forzada por medio de ventiladores, extractores u otros.
- 11.** Disponer de un lugar como vestidor para que los empleados puedan hacer uso y hagan el cambio de ropa y calzado antes y después de salir del establecimiento, así mismo debe adecuar el depósito de implementos personales
- 12.** Se recomienda que, a lo largo de la jornada, preferiblemente a medio día, se proceda a una pausa para las tareas de mantenimiento, limpieza y reposición. Esto además serviría de recuperación del personal por los sobreesfuerzos realizados y la tensión sufrida en esta situación excepcional. Estos horarios de cierre por limpieza deberán ser conocidos por el consumidor.