

**PROTOCOLO GENERAL DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA
PROPAGACIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19**

PLAZA MINORISTA JOSÉ MARÍA VILLA

MEDELLÍN, 30 DE ABRIL DE 2020

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	4
2. OBJETIVO	4
4. NORMATIVIDAD ASOCIADA.....	5
5. DEFINICIONES.....	7
6. JUSTIFICACIÓN.....	10
7. DIRECTRICES GENERALES Y ACCIONES DE PREVENCIÓN DESDE LA ADMINISTRACIÓN:.....	11
7.1. Personal administrativo:	11
7.2. Accesos:	11
7.3. Horarios:	11
7.4. Plan de comunicación.....	12
7.5. Mantenimiento y desinfección de zonas comunes:	12
7.6. Control de ingreso peatonal:	12
7.6.1. Clasificación por Edad	12
7.6.2. Pico y cédula:	13
7.6.3. Monitoreo de temperatura:	13
7.6.4. Elemento de protección individual:	14
7.7. Punto de lavado de manos:.....	15
7.8. Punto con dispensadores de alcohol gliserinado:	16
7.9. Control de ingreso de vehículos:.....	16
8. DIRECTRICES GENERALES PARA EL CARGUE Y DESCARGUE DE MERCANCÍA	17
9. DIRECTRICES GENERALES PARA LA MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS AL INTERIOR DE LOCALES Y MODULOS.....	18
10. DIRECTRICES GENERALES PARA PERSONAL DE SALUD Y DE BRIGADA DE EMERGENCIA	19
11. DIRECTRICES GENERALES PARA PERSONAL ENCARGADO DE ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CONTRATISTAS Y PERSONAL DE COOMERCA	20
12. DIRECTRICES GENERALES PARA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE ABARROTES FRUTAS Y VERDURAS	20
13. DIRECTRICES GENERALES PARA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE SALSAMENTARIAS, CARNES Y PESQUERAS	22

14. DIRECTRICES GENERALES PARA LAS ENTIDADES DE SERVICIOS FINANCIEROS	23
15. DIRECTRICES GENERALES PARA COMERCIANTES CON DOMICILIARIOS Y MENSAJERÍA.....	24
16. DIRECTRICES GENERALES PARA RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.....	24
17. DIRECTRICES GENERALES PARA SERVICIOS HIGIENICOS	26
18. DIRECTRICES GENERALES PARA PERSONAL DE CARRITOS DE MERCADOS Y CARRETAS	26

1. INTRODUCCIÓN

En atención a la declaración de emergencia de salud pública con ocasión a la pandemia por el (COVID-19), **La Plaza Minorista “José María Villa”** ha implementado lineamientos generales basados en la normatividad legal vigente y protocolos establecidos por **La Organización Mundial de la Salud -OMS-** y el **Gobierno Nacional** con el fin de establecer las medidas de promoción y prevención necesarias para la reducción y mitigación de la exposición de los comerciantes, trabajadores, proveedores, usuarios y público en general que frecuenta la **Plaza Minorista “José María Villa.”**

2. OBJETIVO

Definir estrategias y alternativas frente a las medidas de promoción y prevención necesarias para la reducción y mitigación de (COVID-19), entre los, comerciantes, trabajadores, proveedores, usuarios, clientes y público en general que frecuenta La Plaza Minorista “José María Villa.”

3. ALCANCE

Este protocolo de bioseguridad va dirigido para todos los trabajadores, copropietarios, arrendatarios, usuarios, clientes y público en general de la Plaza Minorista “José María Villa” para el desarrollo de las actividades que se vive actualmente por consecuencia del COVID-19.

4. NORMATIVIDAD ASOCIADA

- **Circular 017 de 2020:** Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
- **Resolución 380 de 2020:** Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social “Por la cual se adoptan medidas preventivas sanitarias en el país, por causa del coronavirus COVID 19 y se dictan otras disposiciones”.
- **Resolución 385 de 2020:** Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social “Por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa de coronavirus COVID 19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus”.
- **Resolución 521 de 2020:** Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social “Por la cual se adopta el procedimiento para la atención ambulatoria de población en aislamiento preventivo obligatorio con énfasis en población con 70 años o más o condiciones crónicas de base o inmunosupresión por enfermedad o tratamiento durante la emergencia sanitaria por COVID 19”.
- **Circular 023 de 2017:** Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social “Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda -IRA-
- **Circular 031 de 2018:** Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social “Intensificación de las acciones para la prevención, atención y control de la Infección Respiratoria Aguda -IRA-”
- **Circular 05 de 2020:** Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social “Directrices para la detección temprana, el control y la atención ante la posible introducción del nuevo coronavirus (2019-nCoV) y la implementación de los planes de preparación y respuesta ante este riesgo”.
- **Circular 011 de 2020:** Expedida entre Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y Ministerio de Salud y Protección Social.
- **Circular 18 de 2020:** Expedida entre Ministerio de trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social “Acciones de contención ante el COVID-19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias
- **Decreto 457 de 2020:** “Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19 y el mantenimiento del orden público”.

- **Ley 09 de 1979:** “por la cual se dictan Medidas Sanitarias”
- **Ley Estatutaria 1751 de 2015:** “Por medio de la cual se regula el derecho fundamental a la salud y se dictan otras disposiciones
- Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- **Ley 09 de 1979:** “Por la cual se dictan Medidas Sanitarias”
- Ley Estatutaria 1751 de 2015 “Por medio de la cual se regula el derecho fundamental a la salud y se dictan otras disposiciones”
- **Decreto 780 de 2016.**
- **Resolución 3280 de 2018.**
- **Resolución 1164 de 2002.**
- **Ley 09 de 1979:** “Por la cual se dictan medidas sanitarias” Título III Salud Ocupacional.
- **Resolución 2400 de 1979:** Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social “Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo”. Título V De la ropa de trabajo equipos y elementos de protección personal; artículos.
- **Decreto 1601 de 1984.**
- **Decreto número 1072 de 2015:** Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”.
- **Resolución 4445 de 1996:** “Por el cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título IV de la Ley 09 de 1979, en lo referente a las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos hospitalarios y similares.” Artículo 35 Numeral 3.
- **Decreto 3518 de 2006:** Compilado en el Decreto 780 de 2016.
- **Decreto 1443 de 2014:** Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Artículos 24 y 25.
- **Circular N° 202060000126** de la secretaria de salud del municipio de Medellín.

5. DEFINICIONES

- **Afectado:** Persona, equipaje, carga, contenedor, medio de transporte, mercancía, paquete postal o resto humano que está infectado o contaminado, que es portador de fuentes de infección, plagas o contaminación; de modo tal, que constituyen un riesgo para la vida humana, la salud pública, la sanidad animal y vegetal.
- **Aislamiento:** Separación de un individuo de las demás personas, animales, plantas o vegetales enfermas; de mercancías, paquetes postales y medios de transporte afectados; con objeto de prevenir la propagación de una infección o contaminación.
- **Aislamiento respiratorio:** Se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).
- **Aislamiento por gotas:** Se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.
- **Antisepsia:** Empleo de sustancias químicas para inhibir o reducir el número de microorganismos de la piel viva, las membranas mucosas o tejidos abiertos a un nivel en el cual no generen infecciones.
- **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.
- **Bioseguridad:** Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico 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 procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.
- **Centro Nacional de Enlace - CNE -:** Es la instancia del Ministerio de Salud y Protección Social con el que se podrá establecer contacto en todo momento para intercambiar información con la Organización Mundial de la Salud y demás organismos internacionales, en cumplimiento de las funciones relativas a la aplicación del Reglamento Sanitario Internacional - RSI- 2005. - **COVID-19:** es una nueva 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 **Clasificación de triage:** sistema de selección y clasificación de pacientes en los servicios de urgencias, basado en sus necesidades terapéuticas y los recursos disponibles para atenderlo. La Resolución 5596 del 24 de diciembre de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social estipuló cinco categorías

de triage, con la salvedad que los tiempos establecidos de atención no aplicarán en situaciones de emergencia o desastre con múltiples víctimas.

- **Desinfección:** Es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.
- **Desinfección de bajo nivel:** Procedimiento mediante el cual se tiene efecto sobre las bacterias en forma vegetativa, levaduras y virus de tamaño medio, pero sin acción sobre el bacilo de la tuberculosis.
- **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.
- **Hipoclorito:** Es un desinfectante que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Estos desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como esté grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.
- **Limpieza:** Procedimiento mecánico que remueve el material extraño u orgánico de las superficies que puedan preservar bacterias al oponerse a la acción de biodegradabilidad de las soluciones antisépticas.
- **Material contaminado:** es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.
- **Microorganismo:** Cualquier organismo vivo de tamaño microscópico, incluyendo bacterias, virus, levaduras, hongos, algunas algas y protozoos.
- **Minimización:** Racionalización y optimización de los procesos, procedimientos y actividades que permiten la reducción de los residuos generados y sus efectos, en el mismo lugar donde se producen.
- **Normas de bioseguridad:** Normas de precaución que deben aplicar los trabajadores en áreas asistenciales al manipular sangre, secreciones, fluidos corporales o tejidos provenientes de todo paciente y sus respectivos recipientes, independiente de su estado de salud; forman parte del programa de salud ocupacional.
- **Partes interesadas:** Son los diferentes públicos que identifica la organización: copropietarios, comerciantes, clientes, proveedores, transportadores, visitantes, entre otros.
- **Precaución en ambiente:** Principio según el cual cuando exista peligro de daño grave e irreversible, la falta de certeza científica absoluta no deberá utilizarse como razón para postergar la adopción de medidas eficaces para impedir la degradación del medio ambiente.
- **Precaución en salud:** principio de gestión y control de la organización estatal, empresarial y ciudadana, tendiente a garantizar el cumplimiento de las normas de protección de la salud pública, para prevenir y prever los riesgos a la salud de las personas y procurar mantener las condiciones de protección y mejoramiento continuo.

- **Prestadores de Servicios de Salud:** Se consideran como tales: las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS –, los profesionales independientes de salud, las entidades con objeto social diferente y el transporte especial de pacientes.
- **Prevención:** Conjunto de acciones dirigidas a identificar, controlar y reducir los factores de riesgos biológicos, del ambiente y de la salud, que puedan producirse como consecuencia del manejo de los residuos, ya sea en la prestación de servicios de salud o cualquier otra actividad que implique la generación, manejo o disposición de esta clase de residuos, con el fin de evitar que aparezca el riesgo o la enfermedad y se propaguen u ocasionen daños mayores o generen secuelas evitables.
- **Residuo biosanitario:** Son aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.
- **Residuos peligrosos:** Cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.
- **Técnica aséptica:** Distintos procedimientos que se utilizan para conservar la ausencia de gérmenes patógenos, en el cuidado del paciente y en el manejo de equipos y materiales.

6. JUSTIFICACIÓN

La enfermedad por coronavirus COVID-19, causada por el coronavirus detectado por primera vez en Wuhan, China, en diciembre de 2019 es la razón por la que el 30 de enero de 2020, el Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró que el brote actual constituía una emergencia de salud pública de preocupación internacional.

Además, afectando todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales, incluyendo los viajes, el comercio, el turismo, los suministros de alimentos y los mercados financieros entre otros.

Ante la llegada de este fenómeno de salud pública Colombia, después del 6 de marzo de 2020, el país inició la fase de contención en la cual es importante brindar instrucciones e información en el marco de la intervención, respuesta y atención de la enfermedad, en especial para el uso racional de elementos de protección personal (EPP) en entornos de salud y comunitarios, todos estos basados en las recomendaciones de la OMS (World Health Organization -WHO, 2020).

7. DIRECTRICES GENERALES Y ACCIONES DE PREVENCIÓN DESDE LA ADMINISTRACIÓN

7.1. Personal administrativo:

A partir del martes 28 de abril con la reapertura de la **Plaza Minorista “José María Villa”** se pondrá en práctica las medidas del Gobierno del aislamiento inteligente y se realizarán capacitaciones al personal en los aspectos relacionados con la forma de transmisión del **COVID 19** y las maneras de prevenirlo como lo es el lavado de manos y el uso de tapabocas, se contara con dispensadores de gel antibacterial, se realizara charlas de 5 minutos en grupos no mayores de cinco (5) personas y a 2 metros de distancia entre cada persona, y se realizara lavado de manos frecuente cada 2 horas, se realizara pausas activas individuales en cada puesto de trabajo.

7.2. Accesos:

La Plaza Minorista “José María Villa” consciente de la importancia de los controles para el ingreso y salida de peatones y vehículos dispondrá de 6 ingresos y 3 salidas y con sus respectivos controles.

- Ingreso Puerta 1 Principal: Con dirección (Carrera 57 con calle 56) Av. Ferrocarril
- Ingreso M11 Vehículos Quincalla Puerta A: Con dirección (Calle 55ª con Carrera 58)
- Ingreso M-11 Quincalla Puerta B: Con dirección (Calle 55ª con Carrera 58)
- Ingreso Puerta M-13: Con dirección (Calle 56 con Carrera 59 Av. Regional)
- Ingreso Puerta M-14: Con dirección (Calle 56 con Carrera 59 Av. Regional)
- Parqueadero De Rivoly: Con dirección (Calle 54 con Carrera 59 Av. Regional)
- Salida Puerta 26 Rivoly 1: Con dirección (Calle 55ª con Carrera 58c)
- Salida vehículos Puerta M-12: Con dirección (Calle 55ª con Carrera 59 Av. Regional)
- Salida Puerta M-15: Con dirección (Calle 57 con Carrera 59 Av. Regional)

7.3. Horarios:

La Plaza Minorista “José María Villa” consciente de la importancia de los controles para el ingreso y salida de peatones y vehículos dispondrá de los siguientes horarios para el ingreso de comerciantes, clientes y público en general.

- Puerta principal de 4:00 am a 4:00 pm
- Parqueadero Quincalla de 12:00 am a 4:00 pm
- Parqueadero muelle entrada de 1:00 am a 4:00 am
- Parqueadero muelle Salida de 4:00 a 4:00pm
- Parqueadero Sótano de 4:00 am a 4:00 pm

7.4. Plan de comunicación:

La Plaza Minorista “José María Villa” cuenta con el área de Mercadeo y Comunicaciones, desde allí se ejecutará diferentes estrategias para tener informado a los comerciantes, trabajadores, clientes y público en general de las medidas del Gobierno del aislamiento inteligente y aspectos relacionados con la forma de transmisión del **COVID 19** y las maneras de prevenirlo como lo es el lavado de manos y el uso correcto de tapabocas. Esta labor se realizará por medio de volantes, medios tecnológicos, alta voces y pantallas se informa sobre las generalidades y directrices dadas en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación, respuesta y atención ante la presencia del **COVID-19**.

7.5. Mantenimiento y desinfección de zonas comunes:

La Plaza Minorista “José María Villa” viene desarrollando protocolos permanentes de limpieza, desinfección y mantenimiento de áreas comunes, corredores, pasillos, parqueaderos, locales y módulos con las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de los protocolos de prevención del **COVID-19**, además se cuenta con apoyo de la empresa **SIMPA** Y de personal operativo de **Coomerca** para realizar las labores de limpieza y desinfección.

7.6. Control de ingreso peatonal:

Con el fin de prevenir la propagación del **COVID-19**, la Plaza Minorista “José María Villa” ha implementado las siguientes acciones para el ingreso peatonal a sus instalaciones:

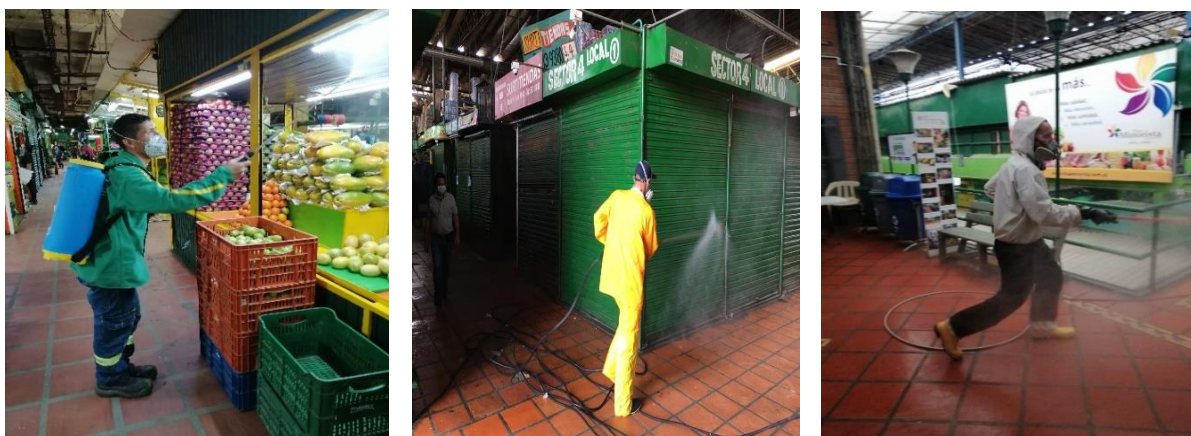


Imagen 1: Constancia de desinfección constantes en cada lugar de la Plaza Minorista José María Villa.

7.6.1. Clasificación por Edad:

La Plaza Minorista “José María Villa” conociendo la importancia de la protección de la población vulnerable y susceptible frente al **COVID-19** ha restringido el ingreso de menores de edad y adultos mayores (más de 70 años).

7.6.2. Pico y cédula:

La Plaza Minorista “José María Villa” ha acogido la reglamentación del pico y cédula impuesto por el **Gobierno Municipal de Medellín** para el tránsito y abastecimiento de la población en general, por las razones antes mencionadas. Toda persona que ingrese a sus instalaciones debe presentar su documento de identidad para la validación de su pico y cédula que se realizara con el apoyo de la Policía Nacional de Colombia.



Imagen 2: Personal de la Policía Nacional verificando el pico y cédula en las entradas de la Plaza Minorista José María Villa.

7.6.3. Monitoreo de temperatura:

Actualmente la Plaza Minorista “José María Villa” cuenta con 5 termómetros infrarrojos que miden la temperatura corporal a distancia, esto nos permite no entrar en contacto directo con las personas y poder desarrollar procesos de monitoreo de temperatura, con el fin de detectar personas con temperatura mayor o igual a los 38°C, ya que puede ser uno de los síntomas de **COVID -19**.



Imagen 3: Personal tomando temperatura para el ingreso de personas en la **Plaza Minorista José María Villa**.

7.6.4. Elemento de protección individual:

Toda persona que ingrese a la **Plaza Minorista “José María Villa”** debe ingresar con su respectiva mascarilla de protección.



Imagen 4: Personal verificando el uso de protección personal en el ingreso a la **Plaza Minorista José María Villa**.

7.6.5. Cabinas de desinfección:

Actualmente la **Plaza Minorista “José María Villa”** cuenta con 2 cabinas de desinfección por donde deben de ingresar los trabajadores, copropietarios, arrendatarios, usuarios, clientes y público en general para la desinfección de la suela de los zapatos esta misma actividad se realiza cuando las personas se retiran de las instalaciones.



Imagen 5: Cabinas de desinfección para el ingreso peatonal en la **Plaza Minorista José María Villa.**

7.7. Punto de lavado de manos:

La Plaza Minorista “José María Villa” habilitó 15 puntos de lavado de manos en los siguientes lugares: Sector 1, Sector 2, Sector 7, Sector 10, Sector 12, Sector 16, Puerta #10, baños #14, Parqueadero Rivoli, Parqueadero Pesqueras, Parqueadero Carnes, Parqueadero Quincalla, Parqueadero Chócolos, Parqueadero del Sector 16.

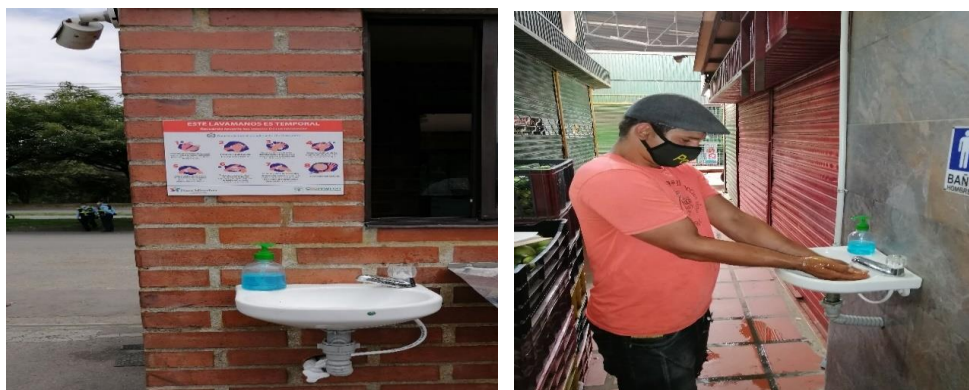


Imagen 6: Lavamanos ubicados en diferentes sitios de la **Plaza Minorista José María Villa.**

7.8. Punto con dispensadores de alcohol gliserinado:

La Plaza Minorista “José María Villa”, instaló dispensadores con alcohol gliserinado para la desinfección de manos de trabajadores, copropietarios, arrendatarios, usuarios, clientes y público en general en diferentes sectores.



Imagen 7: Dispensadores de alcohol gliserinado ubicados en diferentes sitios de la **Plaza Minorista José María Villa.**

7.9. Control de ingreso de vehículos:

La Plaza Minorista “José María Villa” viene realizando desinfecciones perimetrales con bombas de aspersión en las zonas de ingreso, vehículos de carga, livianos y motocicletas para reducir el riesgo de contaminación y exposición de los visitantes durante su permanencia, igualmente cuando el vehículo sale se vuelve a suministrar alcohol gliserinado al cliente.

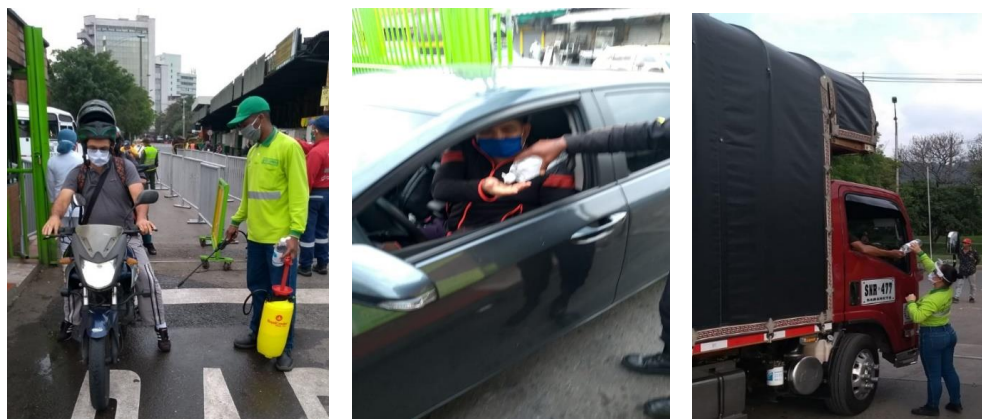


Imagen 8: Desinfección de vehículos al ingreso de la **Plaza Minorista José María Villa.**

7.10. Control para distanciamiento entre personas:

La Plaza Minorista “José María Villa” realizó la demarcación en el suelo por corredores y pasillos para distanciamiento entre las personas, además se contará con personal que vigile constantemente distanciamiento de 2 metros entre las personas.



Imagen 9: Línea para señalar el distanciamiento en los locales dentro de la **Plaza Minorista José María Villa**.

8. DIRECTRICES GENERALES PARA EL CARGUE Y DESCARGUE DE MERCANCÍA

- Para el cargue y descargue de mercancía e insumos en la **Plaza Minorista “José María Villa”** se deben cumplir las siguientes recomendaciones:
- Verificar por parte del comerciante y operarios de parqueadero el estado de salud de conductores y auxiliares que proceden a su descargue.
- Verificar la procedencia de la mercancía, su manipulación y almacenamiento anterior.
- Solicitar al transportista y personal de descargue el uso de sus elementos de protección personal, como: mascarilla, gafas, gel antibacterial.
- Verificar que el transportista y personal de descargue cumpla con las normas de higiene básicas durante el cargue o descargue de su mercancía (distancia de 2 metros, lavado y desinfectado de manos con ciclo cortos y uso permanente del tapabocas).
- Garantizar que la entrega se haga sin contacto físico.
- Verificar y notificar al transportador, la limpieza y desinfección de su vehículo antes de la entrega de mercancía y después de la misma.

9. DIRECTRICES GENERALES PARA LA MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS AL INTERIOR DE LOCALES Y MODULOS

Dentro de la **Plaza Minorista “José María Villa”** la manipulación de insumos y productos se deben ajustar con los protocolos establecidos por las autoridades sanitarias con el fin de evitar la propagación del **COVID-19** y debe haber un compromiso por parte de los comerciantes en entregar los productos debidamente desinfectados, en la medida de lo posible se debe:

- Establecer un plan de limpieza y desinfección por parte del comerciante de los productos al momento de recibirlos por parte de los proveedores y entregarlos a los clientes.
- Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.
- Certificar que el movimiento de productos entre personas se debe realizar con el menos contacto físico posible.
- Usar protección como mascarilla, guantes, gafas para la correcta manipulación del producto.
- Cumplir con el protocolo básico de lavado y desinfección de manos permanentemente, de acuerdo a su exposición.
- Se debe garantizar el uso permanente del tapabocas.

10. DIRECTRICES GENERALES PARA PERSONAL DE SALUD Y DE BRIGADA DE EMERGENCIA

Los prestadores de servicios de brigada de emergencia de la **Plaza Minorista “José María Villa”** deben establecer mecanismos para indagar a las personas antes de su intervención sobre la presencia de síntomas respiratorios o por **COVID-19** y cumplir con las siguientes recomendaciones:

- El personal de salud y brigada de emergencia deben utilizar mascarillas apropiadas hasta que se determine con claridad la naturaleza del virus.
- El personal de la brigada de emergencia debe utilizar protección facial (careta o gafas de seguridad) para evitar contaminación de membranas mucosas, si realizan procedimientos con riesgo de salpicadura.
- El personal de la brigada de emergencia debe usar una bata limpia, de manga larga o traje tipo Dupont para la intervención de lesionados o presuntos casos.
- El personal de la brigada de emergencia debe usar guantes de látex en caso de realizar procedimientos que lo requieran.
- Después de la atención al paciente o lesionados se debe realizar el desecho y la eliminación apropiada de todos los EPP según lo establecido en el PMIR.
- Realizar la higiene de manos antes y después de la colocación de los EPP y atención al lesionado.
- Evitar el desplazamiento y el transporte de pacientes o lesionados por áreas no autorizadas de la Plaza Minorista.
- Mantener un registro de todas las personas que ingresan al punto de atención al lesionado, incluido todo el personal que lo atendió.
- Limpiar y desinfectar rutinariamente las superficies y elementos que está en contacto con el lesionado.

11. DIRECTRICES GENERALES PARA PERSONAL ENCARGADO DE ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CONTRATISTAS Y PERSONAL DE COOMERCA

El personal encargado del aseo, limpieza y desinfección en la **Plaza Minorista “José María Villa”** deben cumplir las siguientes recomendaciones:

- Utilizar durante el desarrollo de su actividad mascarillas según la actividad a realizar.
- El personal encargado del aseo general o manipulación de residuos deben utilizar protección para los ojos o protección facial (gafas o careta) para evitar contaminación de membranas mucosas, si realizan procedimientos con riesgo de salpicadura.
- El personal encargado del aseo general, limpieza o desinfección deben usar ropa manga larga (overol) o traje tipo Dupont (si su actividad lo amerita) para el desarrollo de su actividad, debido a su alta exposición frente a contacto con superficies y residuos.
- El personal encargado del aseo general, limpieza o desinfección al finalizar su turno laboral debe empacar su ropa con la que laboro en bolsas y posteriormente lavarla y desinfectada con jabón y abundante agua.
- El personal de aseo, limpieza y desinfección deben usar guantes de caucho para el desarrollo de su actividad. Al finalizar su turno laboral éstos deben ser lavados y desinfectados.
- Lavado de manos con agua y jabón cada hora o uso de alcohol glicerinado en caso de que sus manos visiblemente estén limpias.
- El personal de aseo, limpieza y desinfección debe realizar el desecho y eliminación apropiada de todos los residuos según lo establecido.

12. DIRECTRICES GENERALES PARA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE ABARROTES FRUTAS Y VERDURAS

Dentro de la **Plaza Minorista “José María Villa”** cada establecimiento de comercio deben cumplir las siguientes recomendaciones:

- Cada local o módulo debe desarrollar un plan de limpieza y desinfección frecuente de estanterías, infraestructura, suelos, paredes, techos; además de la protección de los alimentos disminuyendo al máximo la manipulación por parte de los usuarios.

- Entregar a los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo 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.
- El personal encargado de la atención al público en los locales o módulos debe usar los elementos de protección personal, especialmente tapabocas, se debe garantizar las mismas condiciones de limpieza y desinfección usadas para las manos.
- Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, pasamanos, vitrinas, neveras, mesas, sillas entre otros elementos de uso frecuente por los comerciantes y clientes.
- Tomar medidas como la aplicación periódica de productos desinfectantes de ambiente en los sitios de mayor circulación y en donde se exhiban alimentos sin empaque (frutas, verduras...).
- Evitar aglomeración en pasillos y puntos de compra y pago.
- Mantener como mínimo un (2) metro de distancia con las personas de la fila, el local o modulo donde se realiza la compra.
- 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; así mismo, que tengan claro los artículos específicos de compra para hacer más ágil esta actividad.
- Realizar la limpieza y desinfección diaria de los vehículos donde se transportan los alimentos.

13. DIRECTRICES GENERALES PARA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE SALSAMENTARIAS, CARNES Y PESQUERAS:

Cada local debe desarrollar un plan de limpieza y desinfección dirigido a mejorar las condiciones higiénicas para la recepción de materias primas, almacenamiento y comercialización de productos. Algunas de las acciones a incluir en el plan están relacionadas con:

- Supervisar la frecuencia de lavado de manos y la práctica de hábitos de higiene 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 local o modulo (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, entre otros EPP).
- Garantizar el uso permanente de tapabocas.
- Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, pasamanos, vitrinas, neveras, mesas, sillas entre otros elementos de uso frecuente por los comerciantes y clientes.
- 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.
- 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, cuchillos, afiladores, pinzas, entre otros), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras...).
- Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, exhibición, empaque y venta.
- Procurar la no exhibición de alimentos.
- 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).
- Realizar la limpieza y desinfección diaria de los vehículos y contenedores donde se transportan los alimentos recibidos y entregados a domicilio.
- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos.
- Evitar la aglomeración en pasillos y puntos de compra y pago, además garantizar que se conserve como mínimo un (2) metro de distancia con las personas de la fila, el local o modulo donde se realiza la compra.
- 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.
- No realizar degustación de alimentos y bebidas.

- El personal que manipula productos y dinero en efectivo debe cumplir con el protocolo básico de lavado y desinfección de manos permanentemente, de acuerdo a su exposición.

14. DIRECTRICES GENERALES PARA LAS ENTIDADES DE SERVICIOS FINANCIEROS:

Deben de garantizar al momento de la atención de clientes lo siguiente:

- Implementar señalización o métodos con los que se asegure la distancia mínima de (2) metro entre las personas.
- Contar con dispensadores de alcohol gliserinado la desinfección de manos al ingreso y salida de la entidad.
- Exigir el uso permanente del tapabocas a los clientes.

15. DIRECTRICES GENERALES PARA COMERCIANTES CON DOMICILIARIOS:

Cada comerciante de local o módulo que se encuentre en la **Plaza Minorista “José María Villa”** debe incluir las siguientes acciones para realizar domicilios:

- Garantizar el uso de elementos de protección individual (gel antibacterial, mascarilla, gafas y guantes si es necesario).
- Garantizar el uso permanente del tapabocas.
- Evitar que la persona que reciba el domicilio presente síntomas respiratorios.
- Evitar tener contacto con el domiciliario, al recibir el servicio.
- Mantener mínimo 2 metros de distancia entre las personas.
- Evitar que el domiciliario ingreso a la vivienda.
- Garantizar que el producto este en doble bolsa. Este debe ser sacado de la bolsa o del empaque y ser lavado y desinfectado.
- Se debe utilizar gel antibacterial antes de la entrega y después del servicio, después de utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes.
- Se debe llevar un registro de entrega de los clientes con dirección, teléfono, que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso que algún trabajador o mensajero salga positivo, de modo que se puedan rastrear los contactos.

16. DIRECTRICES GENERALES PARA RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Cada local o módulo debe desarrollar un plan de limpieza y desinfección dirigido a mejorar las condiciones higiénicas para la recepción de materias primas, elaboración, almacenamiento y comercialización de productos; reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y producto elaborado. Solo se presta el servicio a puerta cerrada y con servicio a domicilio.

Algunas de las acciones a incluir en el plan están relacionadas con:

- Supervisar la frecuencia de lavado de manos y la práctica de hábitos de higiene de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.
- Garantizar el uso permanente del tapabocas.
- 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, entre otros).
- 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.
- 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, entre otros), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras...).
- Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, exhibición, servido y venta.
- Procurar la protección permanente de los alimentos con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, entre otros.
- 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).
- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso este se debe usar siempre y cuando la persona tenga visiblemente limpias las manos de lo contrario debe de utilizar agua y jabón antibacterial para una adecuada limpieza y desinfección.
- No realizar degustación de alimentos y bebidas.
- Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.

17.DIRECTRICES GENERALES PARA SERVICIOS HIGIENICOS:

Cada servicio higiénico debe desarrollar un plan de limpieza y desinfección dirigido a mejorar las condiciones higiénicas.

- Asegurar la disponibilidad permanente dispensadores de gel antibacterial, toallas desechables jabón antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos.
- El personal encargado del aseo general, limpieza o desinfección deben usar ropa manga larga (overol) o traje tipo Dupont (si su actividad lo amerita) para el desarrollo de su actividad, debido a su alta exposición frente a contacto con superficies y residuos.
- El personal encargado del aseo general o manipulación de residuos deben utilizar protección para los ojos o protección facial (gafas o careta) para evitar contaminación de membranas mucosas, si realizan procedimientos con riesgo de salpicadura.
- Garantizar adecuadas condiciones de higiene.
- Se debe garantizar el uso permanente del tapabocas.
- Limpieza y desinfección de servicios higiénicos cada dos horas, con hipoclorito de sodio al 0.5% (equivalente a 5000 ppm).
- Dotación de canecas de color rojo para la disposición de residuos peligrosos.

18.DIRECTRICES GENERALES PARA PERSONAL DE CARRITOS DE MERCADOS Y CARRETAS:

La Plaza Minorista “José María Villa” para evitar la aglomeración de personas y dar cumplimiento a las medidas preventivas para enfrentar el COVID-19 implemento el pico y plaza para las personas de carritos de mercados y carretilleros con el fin de controlar el ingreso de ellos a las instalaciones, además deben de tener en cuenta al momento del ingreso lo siguiente:

- Mantener mínimo (2) metros de distancia entre él y el cliente.
- Usar los elementos de protección personal.
- Garantizar las condiciones de limpieza y desinfección para las manos.
- Garantizar la adecuada limpieza y desinfección de carritos de mercados y carretas.
- Tomar medidas como la aplicación periódica de productos desinfectantes.
- Se debe garantizar el uso permanente del tapabocas.

REVISADO POR: NOMBRE: Edison Alexander Palacio Cardona CARGO: Gerente FECHA: 30/04/2020	APROBADO NOMBRE: Edison Alexander Palacio Cardona CARGO: Gerente FECHA: 30/04/2020
FIRMA: 	FIRMA: 