



# Guía recomendaciones generales protocolo de bioseguridad

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.

Resolución 749 de 2020

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA Colmena Seguros S.A.



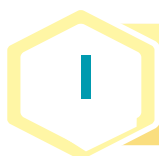
**Colmena**  
Seguros



# **GUIA DE ENTENDIMIENTO CON RECOMENDACIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO SECTOR 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**

Los administradores de centros comerciales, grandes superficies y plazas de mercado con plazoletas de comida, serán responsables de la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.).

## **RESOLUCIÓN 749 DE 2020**



### **Recomendaciones generales para la prevención del COVID-19**

Para controlar la transmisión de la enfermedad por Covid-19 todos los empleadores y trabajadores en Colombia deben atender y cumplir las acciones de prevención de (Bioseguridad) que han sido definidas por las autoridades sanitarias mediante las Resoluciones 666 y 749 de 2020.

Lograr que estas medidas de prevención y control cumplan con su objetivo de garantizar la continuidad de los negocios y proteger a los trabajadores de la exposición y el contagio por este virus, es un gran reto. Por eso, aquí te contamos cuáles son las acciones preventivas clave para empleadores y trabajadores (Independiente de su forma de contratación) y cómo pueden ser aplicadas.

A través de la Resolución 749 de 2020 el Ministerio de Salud y Protección Social define las directrices Protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo de la enfermedad COVID-19 para 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.

Para el desarrollo del Protocolo es necesario tener en cuenta que debe contemplar:

1. Objetivo
2. Medidas generales de bioseguridad
3. Medidas adicionales para el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, comercio al por menor en establecimiento no especializados y comercio al por menor de alimentos (víveres en general), bebidas y tabaco, en establecimientos especializados
  - 3.1 Medidas locativas
  - 3.2 Capital humano
  - 3.3 Plan de comunicaciones
  - 3.4 Prevención y manejo de situaciones de riesgos de contagio
4. Medidas adicionales para el alojamiento en hoteles (derogado)
5. Medidas adicionales para actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas que comercialicen sus productos mediante plataformas de comercio electrónico o por entrega a domicilio
  - 5.1 Medidas locativas
  - 5.2 Capital humano
  - 5.3 Prevención y manejo de situaciones de riesgos de contagio
  - 5.4 Plan de comunicaciones



1. Lavado de manos y técnica de lavado.
2. Distanciamiento físico.
3. Elementos de Protección Personal (EPP) para prevención del COVID-19.
4. Manejo de tapabocas.
5. Limpieza y desinfección.
6. Manejo de residuos.
7. Manipulación de insumos y productos.



**¡Te invitamos** a que te informes e implementes estas medidas!  
Tu participación y compromiso son muy importantes para todos.

## 2

## Medidas generales de bioseguridad

Las medidas generales de bioseguridad están indicadas en la Resolución 666 de 2020, que adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 para todas las actividades económicas, sociales y sectores de la administración pública.

Promover el uso del aplicativo CoronApp-Colombia en todo el personal.

### Lavado de manos adecuado y frecuente





## Recomendaciones para el uso de tapabocas

- ✓ Antes de ponerte el tapabocas, lávate las manos con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol. 
- ✓ Inspecciona que el tapabocas no tenga rasgaduras o agujeros. 
- ✓ Orienta hacia arriba la parte superior donde se encuentra la banda de metal. 
- ✓ Orienta hacia afuera el lado de color del tapabocas. 
- ✓ Coloca el tapabocas sobre la cara cubriendo nariz, boca y mentón, ajustando las cintas elásticas detrás de las orejas y halando hacia abajo sin dejar espacios vacíos. 
- ✓ Presiona la tira de metal sobre la nariz. 
- ✓ Evita tocar el tapabocas mientras lo usas. 
- ✓ Reemplaza el tapabocas cuando esté húmedo y cámbialo diariamente. 
- ✓ Después de usarlo, quítatelo por los cauchos sin tocar el tapabocas manteniendo la mascarilla alejada de la cara y la ropa, para no tocar las superficies potencialmente contaminadas. 
- ✓ Desecha el tapabocas en una caneca tapada inmediatamente después de su uso y lávate las manos después de botarlo. 
- ✓ Nunca se debe reusar ni compartir. 

## 3

### Medidas generales para el sector

#### 3.1 Medidas locativas

- 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
- Contar con dispensador “público” de elementos de protección personal como tapabocas y guantes, gratuitos o con costo
- 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 período de servicio
- 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.
- 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.
- Prohibir el ingreso de clientes o usuarios al establecimiento sin el uso de tapabocas.
- El establecimiento deberá dotar de tapabocas y guantes de vinilo, nitrilo y/o látex a los trabajadores para su uso en el proceso y manipulación de los alimentos y durante la atención a los clientes.
- Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.

### 3.2 Capital humano

- 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.
- 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.
- Guardar una distancia de dos (2) metros entre personas, tanto para la entrada a las instalaciones como en las filas de las cajas
- 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.
- Promover la consulta de los productos en oferta a través de páginas web o aplicaciones, que logren minimizar los tiempos de búsqueda de los clientes en las instalaciones.
- Guardar una distancia de 2 metros en los puntos de pago.
- Establecer horarios escalonados 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.
- Durante la atención a los clientes, en caso de uso de datáfonos por parte de los clientes, se debe ejecutar un protocolo de desinfección después de cada uso.

### 3.3 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
- 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

### 3.4 Prevención y manejo de situaciones de riesgo y contagio

- 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.
- 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.

## 4

### Medidas adicionales para el alojamiento en hoteles (derogado)

Las medidas de seguridad para alojamiento en hoteles se refieren en la Resolución 1285 de 2020.

## 5

### Medidas adicionales para actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas que comercialicen sus productos mediante plataformas de comercio electrónico o por entrega a domicilio

#### 5.1 Medidas locativas y 5.2 Capital humano

- Los restaurantes, cafeterías y establecimientos de comidas rápidas que comercialicen sus productos mediante plataformas de comercio electrónico o por entrega a domicilio deben cumplir, adicional a lo dispuesto en este anexo, con el protocolo adoptado mediante la Resolución 735 de 2020, para servicios domiciliarios, de mensajería y plataformas digitales.
- Los restaurantes, cafeterías y establecimientos de comida rápida que se encuentren dentro de plazoletas de comidas de un centro comercial, deben ceñirse adicionalmente al protocolo de bioseguridad de los centros comerciales.
- Disponer de canecas con pedal para facilitar la eliminación correcta de toallas, pañuelos, etc.



- Las mesas y sillas de servicio y el comedor de empleados se deben desinfectar cada vez que sean utilizados y, en todo caso, cada tres horas.
- Los meseros, los empleados de la cocina y en general todo el personal deben usar el tapabocas durante toda la jornada laboral.
- Está prohibido intercambiar herramientas personales de trabajo y equipos de protección personal.
- No barrer en seco, ya que las partículas de polvo que se levanten pueden desplazarse por el aire y contaminar alimentos o utensilios, equipos o superficies limpias que se usarán para preparar alimentos
- Contar con un protocolo de manejo de residuos sólidos
- Si un manipulador de alimentos del área de preparación debe salir del establecimiento, no podrá hacerlo con la ropa de dotación. A su retorno deberá seguir el protocolo de ingreso a las instalaciones.
- Solicitar que sus empleados reciban capacitación frente a las medidas de protección necesarias para evitar el contagio del COVID-19
- Proteger los alimentos del contacto directo con los proveedores, trabajadores aliados, entre otros, a través del uso de láminas de fácil lavado o desinfección o vitrinas
- Promover la llegada y salida del trabajo a pie, en bicicleta o en moto sin parrillero. Estos vehículos deben ser desinfectados de manera constante.

## 5.2 Prevención y manejo de situaciones de riesgo y contagio

- Garantizar la disponibilidad de todos los elementos de protección y asegurar un adecuado lavado de manos y desinfección de los elementos utilizados al terminar el proceso de limpieza y desinfección.
- Desinfectar áreas que hayan entrado en contacto con la persona sospechosa o positiva para COVID-19, así como sus elementos de trabajo, puesto y elementos de protección reutilizables, con productos que contengan amonios cuaternarios
- Realizar la toma de temperatura a los trabajadores al inicio del turno de trabajo y al final del mismo, esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento

- Llevar un registro de entregas, que incluya nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los domiciliarios, clientes y proveedores, con el objeto de servir como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador, cliente, o proveedor salga positivo para COVID-19 y poder rastrear los contactos.

### 5.3 Plan de comunicaciones

Establecer una estrategia de información que permita a trabajadores, consumidores y visitantes conocer las medidas de prevención frente al COVID-19, publicadas en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social.