

GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN COVID-19 REGRESO SEGURO AL TRABAJO

SECTOR MANUFACTURA

OBJETIVO

Brindar a las empresas del sector Manufactura orientaciones prácticas que les permitan implementar las normas contenidas en el Protocolo General de Bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, adoptado mediante Resolución 666 de abril 24 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social y de esta forma garantizar la continuidad de las actividades en un marco de protección integral de los trabajadores. Independiente de su forma de contratación, así como de las demás partes interesadas que estén presentes en sus instalaciones.

MARCO LEGAL ESPECÍFICO PARA EL SECTOR, PROTOCOLOS SECTORIALES

- RSI 2005 Reglamento Sanitario Internacional.
- Ley 09 de 1979 Código Sanitario Nacional.
- Resolución 2400 de 1979 Disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad industrial en los establecimientos de trabajo.
- Ley Estatutaria 1751 de 2015 Regulación del derecho fundamental a la salud.
- Resolución 3131 de 1998 Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de Productos Farmacéuticos con base en Recursos Naturales Vigentes.
- Resolución 1164 de 2002 Procedimiento para la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares.
- Decreto 1079 de 2015 Decreto único reglamentario para el Sector Transporte.
- Decreto 1886 de 2016 Reglamento de seguridad en las labores mineras subterráneas.
- Decreto 1496 de 2018 Sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos.
- Decreto 417 de 2020 Estado de emergencia económica, social y ecológica.
- Decreto 531 de 2020 Actividades exceptuadas.
- Decreto 482 de 2020 Medidas sobre la prestación del servicio público de transporte.
- Circular 021 de 2020 Medidas de protección al empleo con ocasión de la fase de contención del COVID-19.
- GIPS12 de 2020 Lineamientos para el sector productivo de productos

- Resolución 666 de 2020 farmacéuticos, alimentos y bebidas. Adopción del Protocolo General de Bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.
- Resolución 675 de 2020 Por el cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 en la industria manufacturera

ROLES Y RESPONSABILIDADES

Los roles y responsabilidades corresponden con los definidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. No obstante, es necesario que revise las nuevas actividades que surgen a partir de la emergencia sanitaria para garantizar el cubrimiento de todos los aspectos asociados con el protocolo de bioseguridad (Activación de la Gestión del Cambio).

Es importante que tengas en cuenta que la implementación exitosa del protocolo depende de la cooperación entre el empleador, los supervisores, los trabajadores y otras partes interesadas para lograr cambios positivos en el lugar de trabajo, y mejorar la preparación y respuesta ante el COVID-19.

Para facilitar el proceso, te planteamos la organización de los elementos del protocolo en cuatro grandes unidades (ver Gráfico 1), de tal forma, que puedan visualizarse con mayor claridad los frentes de trabajo.



Gráfico 1. Elementos para implementar el protocolo de bioseguridad

Fuente: Elaboración propia a partir de varios modelos de actuación

Como apoyo a esta labor, Colmena Seguros ha adaptado una lista de chequeo a partir del documento de la OIT: Prevención y Mitigación del COVID-19 en el Trabajo. Lista de Comprobación de abril 9 de 2020 (ver Anexo 1) con el ánimo de que en tu empresa puedan escoger la que mejor se adapte a sus necesidades.

Dentro de las acciones que se pueden llevar a cabo en la empresa, previo al inicio de las operaciones, te compartimos las siguientes¹:

- Designar un equipo que incluya a la alta gerencia, los jefes de área, los supervisores, los representantes de los trabajadores y el personal responsable de la seguridad y salud en la empresa.
- Aplicar la lista de chequeo
- Realizar un plan de acción de acuerdo con los resultados de la lista de chequeo, estableciendo prioridades de intervención, teniendo en cuenta la mayor o menor probabilidad de que una situación afecte la salud de los trabajadores, su severidad y urgencia.

En la Tabla te presentamos una referencia de aspectos contemplados en el protocolo de bioseguridad, así como y las posibles áreas y funciones responsables.

ASPECTO	ÁREA / FUNCIÓN RESPONSABLE
Análisis y definición de las modalidades de trabajo.	Comité directivo: Gerencia, jefes de área.
Análisis de turnos, número de personas por turno, turnos para el consumo de alimentos.	Comité directivo: Gerencia, jefes de área.
Definición de recursos.	Gerencia, Financiero.
Identificación del personal vulnerable.	Recursos Humanos / Seguridad y Salud en el Trabajo.
Adecuación de infraestructura.	Ingeniería, Jefatura de planta, Recursos físicos, Mantenimiento, Tecnología, Seguridad y Salud en el Trabajo.
Logística.	Compras, Contratación, Tecnología.
Actualización del SG SST.	Seguridad y Salud en el Trabajo.
Protocolos de prevención, Adaptación, monitoreo y seguimiento de cumplimiento.	– Seguridad y salud en el trabajo, Recursos humanos, Colaboradores con personal a cargo.
Interacción dentro de las instalaciones.	Colaboradores con personal a cargo.
Interacción con terceros (Proveedores, clientes, aliados).	Compras, Contratación, Supervisores de contrato, Comerciales.
Medidas con la ARL.	Gerencia, Recursos Humanos, Seguridad y Salud en

¹ Basado en OIT. Prevención y Mitigación del COVID-19 en el Trabajo. Lista de Comprobación. Abril 9 de 2020.

	el Trabajo.
Base de datos de trabajadores independientes de la forma de contratación.	Recursos Humanos.
Bitácora de control diario.	Sistemas, Recursos Humanos, Seguridad y Salud en el Trabajo.
Escaneo de temperatura.	Seguridad física, Seguridad y Salud en el Trabajo.
Manejo de situaciones de riesgo.	Gerencia, Recursos Humanos, Colaboradores con personal a cargo, Seguridad y Salud en el Trabajo.
Reporte de condiciones de salud, síntomas o eventos.	Todos los trabajadores.
Acatamiento de lineamientos definidos por la empresa.	
Plan de comunicaciones.	Comunicaciones, Gerencia, Recursos Humanos.
Comunicaciones internas (incluye capacitación).	Gerencia, Recursos Humanos, Colaboradores con personal a cargo, Comité Paritario.
Comunicaciones externas.	Gerencia, Comercial, Compras, Contratación.

Tabla 1. Responsabilidades para garantizar la implementación del protocolo de bioseguridad

En el caso de contratistas y proveedores, deben cumplir lo definido en los protocolos de la empresa y contar con su propio protocolo; la empresa definirá el mecanismo de verificación y control.

MEDIDAS DE CONTROL

Sin duda, el Protocolo GIPS24 adoptado mediante la Resolución 666 de abril 24 de 2020, contempla en detalle las medidas de control que las empresas deben implementar para minimizar el impacto de la exposición al COVID-19, motivo por el cual, Colmena Seguros busca herramientas que puedan complementarlo, tales como el Protocolo General de Retorno Seguro al Trabajo por COVID19 y un volumen significativo de guías, cartillas, afiches y videos que puedes consultar y descargar en la página web, y que te referenciaremos más adelante.

El presente documento incluye elementos adicionales a los mencionados, con énfasis en un abordaje estructurado para facilitar la gestión de las empresas y a futuro continuar con la emisión de nuevos apoyos.

4.1. Organización del trabajo, logística y adecuación de la infraestructura

Tal como lo refiere la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI) en su protocolo de acompañamiento a la reactivación de la producción, “es muy necesario que las organizaciones evalúen la forma de ‘hacer las cosas’ y los cambios que serán necesarios en asuntos tan importantes como la programación de sus turnos, la logística del personal e incluso la reorganización de los espacios con el fin de asegurar el distanciamiento mínimo que debe mantenerse entre quienes se encuentren dentro de las instalaciones”.

En línea con lo anterior, para garantizar la efectividad en la adopción de las medidas de bioseguridad es necesario que en tu empresa se adelante un análisis sistemático y se tomen decisiones en los siguientes aspectos:

Modalidad de trabajo

Para establecer las modalidades de trabajo es necesario que adelantes las siguientes acciones:

- Define los cargos o roles esenciales que deben trabajar de manera presencial, es decir, el personal crítico para la operación.
- Adelanta un censo de los empleados que incluya las siguientes variables: nombre, contacto, edad, enfermedades previas, estado de embarazo (si aplica), contexto familiar (convivencia con personas de alto riesgo y con personal del servicio de salud), EPS, ARL.
- Identifica a los trabajadores que por razones de salud (enfermedad pulmonar, enfermedad cardíaca, hipertensión arterial, enfermedad renal, diabetes o enfermedades inmunosupresoras incluyendo cáncer, trasplante previo, lupus, entre otras; estado de embarazo, edad (mayores de 60 años) o su rol al interior de la empresa (asesores que cuenten con conectividad, telemarketing, ventas, cobranza, áreas de apoyo transversales y administrativas) les aplica llevar a cabo el trabajo en casa.
- Determina cuáles son los productos y servicios fundamentales (materias primas, distribuidores, logística) que se requieren para no interrumpir la operación y para los cuales es necesario establecer medidas especiales que minimicen el riesgo de contagio durante las interacciones con ellos.

Organización del trabajo

- Define el número máximo de personal por turno dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo, tanto para el personal administrativo, de producción, centro de despacho, como para otra actividad.
- Implementa diferentes turnos de entrada y salida a lo largo del día laboral, con el fin de tener una menor concentración de personal en los ambientes de trabajo, mejor circulación del aire y reducir el riesgo por exposición asociado al uso de transporte público masivo en horas pico o zonas de gran afluencia de personas. Te sugerimos comenzar en horarios valle y no pico para evitar aglomeración de trabajadores.

En las Tablas 2 y 3 te presentamos dos ilustraciones incorporadas en el documento de ONUDI para la reactivación, las cuales bien puedes tomar como referencia.

TURNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
T1:50 PERSONAS 6AM A 10 AM	X	X	X	X	X	X
T2:50 PERSONAS 10 AM A 2 PM	X	X	X	X	X	X
T3:50 PERSONAS 2PM A 6PM	X	X	X	X	X	X
T4:50 PERSONAS 6PM A 10 PM	X	X	X	X	X	X

Tabla 2. Esquema de horarios de trabajo en planta

Fuente: ONUDI, Protocolo de acompañamiento a la reactivación de la producción

TURNOS REFRIGERIO:GRUPOS DE 13 PERSONAS				TURNOS REFRIGERIO:GRUPOS DE 13 PERSONAS			
T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4
8:30 AM – 8:45 AM	8:55AM- 9:10AM	09:20 AM- 09:35AM	09:45AM- 10:00AM	11:30AM- 12:00PM	12:10 PM- 12:40PM	12:50PM- 01:20PM	01:30PM- 02:00PM

Tabla 3. Esquema de horarios de refrigerios y almuerzos para el personal

Fuente: ONUDI, Protocolo de acompañamiento a la reactivación de la producción

- Adopta horarios flexibles para disminuir la interacción social de los trabajadores.
- Gestiona un aislamiento preventivo para los trabajadores con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19.
- Actualiza el SGSST teniendo en cuenta el Artículo 2.2.4.6.6., numeral 5. Considera el ajuste y adaptación de elementos tales como: matriz legal, identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (en el Anexo 2 te presentamos una orientación para la conformación de una lista de chequeo específica para el COVID-19), elementos de protección personal, protocolos de bioseguridad, reporte de condiciones de salud, programa de riesgo psicosocial, teletrabajo, gestión de contratistas, capacitación, reporte e investigación de accidentes y enfermedades laborales, plan y brigada de emergencias, entre otros.

Adecuación de infraestructura

Teniendo en cuenta que las medidas de bioseguridad pueden implicar cambios en la infraestructura actual, es necesario que analices los siguientes aspectos:

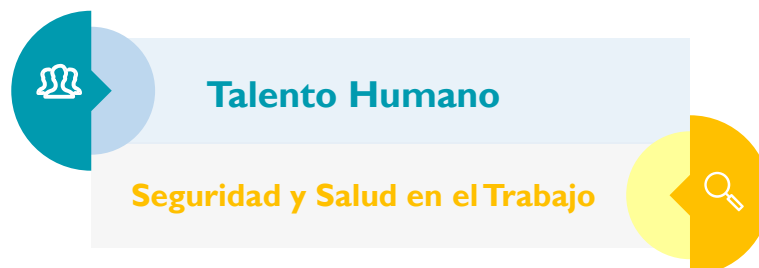
- Ubicación y la distancia física del personal para desarrollar sus labores.
- Circulación del aire y uso de aire acondicionado o ventiladores en las instalaciones que lo requieran.
- Se evitan los sistemas de control de ingreso por huella o que requieran contacto físico.
- Habilitación de puntos de aseo para el lavado frecuente de manos en áreas comunes y zonas de trabajo.

- Disposición de un espacio donde los trabajadores puedan cambiarse de manera individual, guardar sus elementos personales y ropa de diario, en los casos que se requiera.
- Adecuación de sitios de descanso que cumplan con las recomendaciones de distanciamiento físico y la circulación del aire favoreciendo el recambio.
- Dotación de herramientas tecnológicas para que el personal realice de manera idónea el trabajo en casa y ayudas virtuales para evitar la manipulación documental, entre otros.

Logística

- Compra y entrega de los elementos de protección, de acuerdo con las recomendaciones técnicas según el riesgo y la exposición.
- Verifica que haya existencia de agua potable, jabón líquido y toallas desechables en los baños.
- Suministra alcohol glicerinado (mínimo al 60%, máximo al 95%) y productos de desinfección.
- Asegúrate de tener existencia de desinfectantes cerca de las zonas de desplazamiento y trabajo.
- Dispón de paños y geles desinfectantes que permitan asear las áreas de contacto (ej. panel de control), los equipos de uso general (ej. horno microondas) y para todo aquel que los utiliza. En lo posible, designa a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.
- Habilita puntos de hidratación.
- Instala recipientes adecuados (canecas cerradas) para la disposición final de los elementos de bioseguridad, separados de los demás residuos de las áreas.

4.2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DEL CAPITAL HUMANO



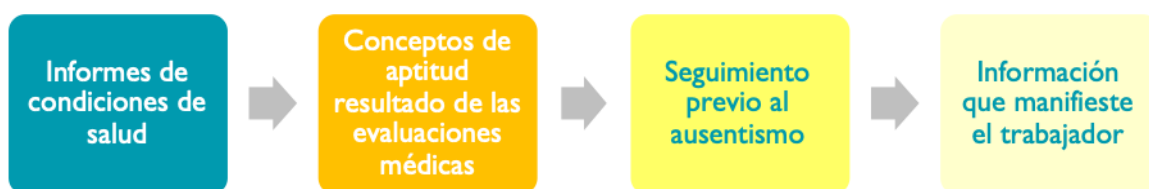
4.2.1. Seguimiento epidemiológico

Mantén actualizada la información sobre el estado de salud de cada uno de los colaboradores, el grupo familiar y el círculo social, esto con el fin de identificar posibles contagios de COVID-19 de manera individual y de que se pueda generar un contagio dentro de planta de producción.

Una vez obtenida dicha información, debes tabular por área y realizar un listado con los trabajadores menos vulnerables para asistir a las actividades normales.

Recomendaciones a trabajadores con enfermedades de base.

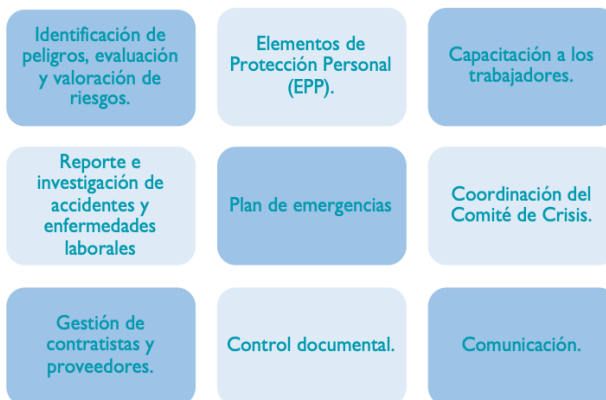
Importante que hagas seguimiento a partir de:



- Si el trabajador presenta alguna patología o es mayor de edad, lo recomendado es abstenerse de ingresar a laborar. Con relación a lo anterior, la Resolución 666 de 2020 orienta que los mayores de 60 años y los trabajadores que presenten morbilidades preexistentes identificadas como factores de riesgos para COVID-19 deberán realizar trabajo remoto.
- Es importante que tengas el listado de las EPS a las cuales se encuentran afiliados los trabajadores, sus contactos familiares, etc.
- Informa a tus colaboradores acerca del mayor riesgo al que se enfrentan quienes tienen estas enfermedades, y recomienda tener especial cuidado e informar inmediatamente a su EPS y a la Secretaría de Salud local, en caso de tener síntomas.
- Refuerza las medidas preventivas en el hogar para los trabajadores de grupos vulnerables, a partir de las indicaciones entregadas por la autoridad sanitaria.
- Evita hacer reuniones innecesarias en el trabajo. Implementa solo aquellas que sean necesarias y se realicen en espacios abiertos o bien ventilados, manteniendo siempre la distancia de mínimo dos metros entre las personas, y realizando previa y posterior limpieza y desinfección de las superficies y objetos utilizados.

4.2.2. Seguridad y Salud en el Trabajo

Se establecen directrices para los siguientes elementos:



a) Identificación de peligros evaluación y valoración de riesgo

La identificación de los peligros, evaluación y valoración de riesgos te permite conocer y entender los riesgos de tu organización; en este caso, debes actualizar los peligros generados por el COVID-19 así como las medidas de controles actuales y recomendados (eliminación, sustitución, control de ingeniería, control documental y humano).

b) Elementos de protección personal

De manera preliminar debes dar continuidad a la definición establecida por parte de tu empresa, en cuanto a los elementos de protección personal con los cuales se dotará a los trabajadores para el desarrollo de sus actividades, dependiendo de manera directa de su matriz de dotación y elementos de protección personal.

Actualiza la matriz de elementos de protección personal con los elementos definidos por tu organización frente al COVID-19, con el fin de garantizar la dotación continua de estos elementos de protección.

Los elementos de protección personal son el medio de mitigación entre el agente de riesgo y el trabajador. Debe ser mandataria la orientación de continuar su uso, implementando las siguientes recomendaciones:

- Incrementa la frecuencia de mantenimiento y limpieza a intervalos diarios, antes de iniciar la jornada y al terminarla.
- Dispón de contenedores y empaques que permitan el debido almacenamiento y conservación de los elementos de protección personal.
- Asegúrate de que se haga inspección de las características físicas de los elementos, previo a su uso.
- Los elementos de protección respiratoria reutilizables deben tener un tratamiento cuidadoso en su limpieza y desinfección. Sigue las recomendaciones del proveedor en cuanto a los productos de aseo y condiciones de almacenamiento.

Adicional a esto, te recomendamos cumplir con las siguientes condiciones:

- Garantiza la provisión y uso por parte de los trabajadores de los elementos de protección definidos por los protocolos que se utilizan de manera regular y por los requisitos legales vigentes.
- Los elementos de protección respiratoria se deben utilizar para realizar las actividades para las cuales usualmente se usan, para proteger de la inhalación de material particulado. Estos respiradores deben ser de uso personal, y deben tener procesos de limpieza y desinfección de acuerdo con su ficha técnica.
- Haz entrega de mascarillas a todos los empleados que vayan a realizar una actividad donde se requiera estar a una distancia menor de dos metros o que vayan a estar en un espacio cerrado, sin ventilación. Esta mascarilla debe ser desechada después de su uso.
- Los elementos de protección personal deben ser de uso individual y deben ser desinfectados con alcohol o agua y jabón, previo y después de su uso.
- Garantiza la provisión y el uso de todos los elementos de seguridad en el trabajo y protección personal dispuestos para el desarrollo la labor.

Mantenimiento y disposición final de los Elementos de Protección Personal (EPP)

- Cuando se manipulen sustancias tóxicas, bases, ácidos, etc., que puedan producir lesiones al trabajador, es aconsejable que pruebes su impermeabilidad inflándolos y sumergiéndolos en agua, haciendo presión; si se observan burbujas, deben desecharse. Antes de colocarte los guantes impermeables, te recomendamos espolvorear las manos y el interior de los guantes con talco.
- Los guantes de malla de acero o de fibra y acero deben revisarse y desinfectarse diariamente.
- Debes desinfectar los demás Elementos de Protección Personal (EPP) de manera regular (mínimo una vez por jornada) con alcohol, agua y jabón.
- Garantiza la disposición final de los Elementos de Protección Personal (EPP) en lugares adecuados con canecas separadas y marcadas. Dispón de dichas canecas con bolsas de color correspondientes a cada residuo; sella la bolsa inicial, pon el material en una segunda bolsa, sella y marca esta última para poner en rutas de recolección adecuada para este tipo de residuos de manejo biológico.
- Dispón los residuos biológicos de acuerdo con el Plan de Gestión Integral de Residuos y Peligros de tu organización.

Dotación:

- Los trabajadores de planta deben ingresar y salir de las instalaciones en ropa de transporte, la cual deben lavar de diariamente. Durante la jornada utilizarán overoles o ropa de trabajo, los cuales deben permanecer en la planta e intercambiarse o lavarse con la frecuencia que

regularmente se maneja. Sin embargo, si se presenta un caso positivo en la planta, los overoles y la ropa de trabajo de todos los posibles contactos deben ser lavados de manera inmediata.

- En caso de utilizar overoles, realiza una revisión diaria de costuras en éstos y también en la totalidad del material protector; adicionalmente, te recomendamos contar con un servicio de lavandería para controlar la higiene de estos. Lava periódicamente los guantes, teniendo especial cuidado en garantizar su secado. Los guantes impermeables deben tener, preferiblemente, forro de algodón para evitar el contacto directo con el material y absorber la transpiración que se produce por la falta de ventilación.

Para la limpieza y desinfección

En cualquier caso, los elementos de protección personal deben recibir limpieza a diario para lo cual te recomendamos hacer soluciones de agua y cloro en una concentración del 0.2% dispuesta en un envase atomizador.

Previamente debes hacer la remoción de excesos de polvo con una toalla húmeda, rociar la solución de agua clorada y pasar una toalla seca. Cuando el elemento se haya secado, ponlo en una bolsa plástica y almacénalo.

Otros elementos de bioseguridad requeridos

Adicional a los elementos de protección personal relacionados con anterioridad, te recomendamos llevar a cabo la adecuación de estaciones de limpieza y desinfección, contemplando los siguientes elementos:

- Lavamanos.
- Duchas.
- Jabones antibacteriales o desinfectantes.
- Geles antibacteriales.
- Toallas sanitarias desechables.
- Papel higiénico.
- Dispensador de agua en botella.

De igual forma, te aconsejamos proveer recursos para la realización de jornadas periódicas de aseo en las áreas comunes y elementos tales como escobas, trapeadores, baldes, canecas para la disposición de residuos. Usa soluciones con base de hipoclorito de sodio para la desinfección de los diferentes espacios.

c) Reporte e investigación de accidentes y enfermedades laborales

- Valida los ajustes requeridos al procedimiento de reporte e investigación de accidentes de acuerdo con las instrucciones impartidas por el Gobierno Nacional.
- Actualiza al COPASST y a los colaboradores con personal a cargo respecto a los ajustes realizados.

d) Plan de emergencias

Actualiza los siguientes procedimientos de emergencias de tu organización frente al COVID-19:

- Plan de contingencia.
- Procedimientos Operativos Normalizados (PON) – COVID-19.
- Ten a la mano los teléfonos de contacto entregados por la autoridad competente para la atención de casos y medidas de urgencias.
- Ten a la mano los contactos de la ARL de la empresa.
- Realiza verificaciones del estado de salud de los colaboradores, a través del personal médico idóneo (enfermeras, médicos, brigadistas).

En los centros de trabajo debes disponer de los siguientes elementos con acceso total a los trabajadores:

- BOTIQUÍN TIPO A: el cual está dotado con alcohol, termómetro y guantes desechables.
- CAMILLA PLÁSTICA: de conformidad con las normas de seguridad y salud en el trabajo.
- PUNTO DE ATENCIÓN BÁSICA: asignar una zona (carpa, contenedor u oficina) en donde se debe aislar al personal, en caso de sospecha, para realizar la valoración básica y activar el protocolo de acuerdo con la recomendación de la Secretaría de Salud y entidades externas en cuanto al reporte y remisión al centro médico.

e) Coordinación del comité de crisis:

En caso de declararse la presencia de casos sospechosos o confirmados en el establecimiento, te recomendamos organizar un comité con los responsables de la planta implicados (recepción, bodega, comunicación, mantenimiento, seguridad y salud en el trabajo, COPASST, Administradora de Riesgos Laborales y Secretaría de Salud). Todas las acciones relacionadas con la gestión de la crisis sanitaria deben ser gestionadas desde el comité de crisis, desde la implementación de medidas preventivas hasta las políticas de comunicación con los empleados, clientes, proveedores.

f) Gestión de contratistas y proveedores

Entendiendo que has identificado a los contratistas clave para la operación de la empresa, es importante que tengas en cuenta las siguientes recomendaciones generales para la gestión de

promoción, prevención y contención del COVID-19 en los procesos posteriores al aislamiento preventivo obligatorio en los que participen.

Antes de inicio de actividades:

- Solicita los documentos que sustentan la afiliación a la seguridad social.
- Verifica los certificados de aptitud médica, certificado de competencias laborales y alturas (para los trabajadores que aplique).
- Valida las condiciones de estado de salud del personal que ingresa a las instalaciones; para lo anterior, te sugerimos aplicar la lista de chequeo de validación de condiciones de salud.
- Mantén actualizado el listado de trabajadores que se encuentren en las instalaciones, incluyendo los números de contacto en caso de emergencia.
- Establece canales de comunicación con la empresa contratista para temas relacionados con la promoción, prevención y contención del COVID-19.
- Define un flujograma para el manejo de casos sospechosos que incluya los teléfonos de las diferentes EPS y Secretarías de Salud para la notificación de posibles casos.
- Si en las instalaciones se permite el ingreso de vehículos particulares, bicicletas y/o motocicletas, implementa el protocolo establecido por el Ministerio de Salud “Medidas para usuarios de vehículo particular, motocicletas y bicicletas”.
- Para el ingreso de materiales peligrosos solicita las fichas de seguridad, licencia de movilidad de productos químicos, documentos del vehículo y de las personas que movilizan las sustancias.
- Te sugerimos distribuir la jornada en diferentes turnos con el objetivo de evitar aglomeraciones, procurando mantener el distanciamiento entre los trabajadores.
- Define horarios para descansos, hidratación y almuerzo por turnos de trabajadores para evitar contacto estrecho.
- Realiza toma de temperatura corporal.
- Garantiza el suministro de mascarillas al personal que presente síntomas de infección respiratoria para limitar la propagación.
- Realiza la reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo al personal, contratistas y proveedores, incluyendo los mecanismos de reporte de condiciones peligrosas, auto-reporte de condiciones de salud, y las medidas de prevención del contagio y propagación del COVID-19.

Durante el desarrollo de actividades:

- Divulga los protocolos establecidos en la planta para la prevención del contagio y propagación de COVID-19.
- Verifica el suministro, uso y mantenimiento de los elementos de protección personal de acuerdo con las actividades a realizar, teniendo en cuenta la matriz de identificación de peligros y lo definido en la matriz de EPP.
- Fomenta la continua identificación de peligros, valoración y control de riesgo en las diferentes actividades, el promover el reporte de condiciones inseguras y la implementación de los mecanismos de control.
- Promueve el reporte de incidentes y realiza el reporte de los accidentes de trabajo.
- Investiga todos los incidentes y accidentes de trabajo e implementa los planes de acción.
- Verifica periódicamente y durante el desarrollo de las actividades, el cumplimiento de los protocolos establecidos.
- Verifica la implementación de controles en la fuente, medio y persona concertados por las partes.
- Define un programa de capacitaciones teniendo en cuenta los peligros prioritarios; organiza grupos de máximo cinco trabajadores, garantizando el distanciamiento entre las personas.
- Mantén la comunicación a través de cartelera informativa y boletines sobre las medidas de prevención y propagación del COVID-19.
- Promueve el frecuente lavado de manos, proporcionando sitios e insumos adecuados (agua limpia, jabón y toallas de papel) y de fácil acceso para los trabajadores.
- Implementar medidas de limpieza y desinfección de lugares de trabajo, máquinas, herramientas, superficies de trabajo, sitios de mayor afluencia de personas, zonas comunes, zonas de almacenamiento de materiales, baños, campamentos, comedor o casino, entre otros.
- Garantiza la limpieza y desinfección del calzado al inicio y al final de la jornada laboral.
- Respeta la señalización preventiva, demarcación de zonas de trabajo y áreas de tránsito definidas por la empresa.
- Implementa el distanciamiento social durante la jornada laboral, el lavado de manos y el uso de servicios sanitarios en las zonas de hidratación y alimentación.
- Evita las aglomeraciones en los campamentos.
- Asegúrate de que se dé cumplimiento a los procedimientos establecidos en la planta con relación a la disposición final de residuos sólidos.

Al finalizar las actividades:

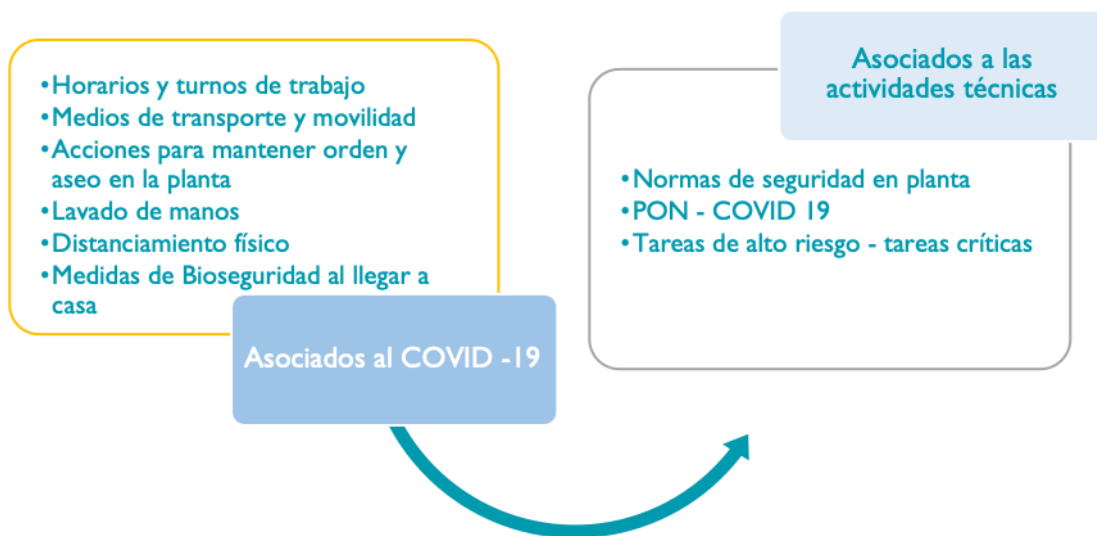
- Realiza limpieza y desinfección de herramientas, máquinas, equipos de trabajo, elementos de protección personal, calzado.
- Antes de salir de la planta, el personal debe realizar el cambio de ropa y guardarlo en una bolsa plástica. Promueve el lavado diario de la misma.
- Implementa el lavado de manos antes de la salida de la planta, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
- Fomenta en los trabajadores el lavado de manos antes de tener contacto con los miembros del grupo familiar.

g) Control Documental

Te recomendamos llevar a cabo el control de documentos y de registros de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse en partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, órdenes de servicios, cronogramas de limpieza, responsables, turnos de trabajo, capacitaciones, etc.

Capacitaciones a los trabajadores

Es necesario que los trabajadores tengan un proceso de reinducción. A continuación, te lo proponemos en dos pilares:



- La capacitación debe ser continua, reiterativa y suficiente en temas como el lavado de manos, la higiene respiratoria, el uso de tapabocas, y la desinfección y limpieza de superficies y utensilios. Te recomendamos hacer reuniones con grupos no superiores a cinco personas.

- Brinda material didáctico a los trabajadores, donde se promueva el adecuado lavado de manos y la desinfección de puestos de trabajo como una de las medidas más efectivas para evitar el contagio.
- Incluye una jornada de socialización de puntos críticos en los procesos donde puede presentarse riesgo de exposición, factores de riesgo individuales, signos y síntomas e importancia del reporte de condiciones de salud.
- Suministra a los trabajadores información clara y oportuna sobre las medidas preventivas y de contención del COVID-19, así como sobre las medidas en el hogar y fuera del trabajo.
- Comunica y capacita a los miembros de tu organización en los protocolos que se deben aplicar cuando se presenten casos sospechosos o confirmados de la enfermedad dentro de la empresa y, si es posible, realizar simulacros.
- Establece canales de información para la prevención, que permitan a los trabajadores reportar cualquier sospecha de síntomas o contacto con persona(s) diagnosticada(s) con la enfermedad.
- Establece jornadas de socialización virtual de las estrategias de prevención y demás medidas propuestas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Capacita acerca de las medidas impartidas por el Gobierno Nacional frente al COVID-19.
- Imparte capacitación en prevención contra el COVID-19 al personal de aseo y limpieza, así como a todas las empresas tercerizadas incluyendo transporte, alimentación y seguridad, entre otros.
- Mediante intranet, correos electrónicos, señalización, compromiso de calidad, etc., informa al personal sobre la forma más segura tanto para realizar las tareas diarias como para usar los equipos de protección personal e higiene.
- Informa y capacita a los grupos de apoyo, tales como el Comité Paritario, el Comité de Convivencia y la Brigada de Emergencia frente a los ajustes adelantados en el sistema de gestión.

h) Comunicación

Comunicación y señalización de medidas de prevención

- Publica en la entrada de la planta, un aviso visible que señale el cumplimiento de la adopción de las medidas contempladas en el presente protocolo, así como todas las medidas complementarias orientadas a preservar la salud y seguridad en el trabajo durante la emergencia por COVID-19.
- Ubica avisos en todas las áreas de las prácticas sugeridas para la prevención del COVID-19, que contengan como mínimo las siguientes recomendaciones:
 - a. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.

- b. Al toser o estornudar: tosa o estornude en un pañuelo o en la curva del brazo, no en la mano, y deseche los pañuelos usados lo antes posible en un cesto de basura forrado. Lávese las manos inmediatamente.
- Informa a los colaboradores cuando se presenten casos sospechosos y confirmados de COVID -19 en la organización de manera oportuna, con instrucciones para actuar y tomar medidas de autocuidado.
- Define cómo se moverá el flujo de información entre todos los niveles y a quién debe contactar un colaborador si tiene síntomas o cree estar en riesgo de tener la enfermedad.
- Toma medidas específicas de acuerdo con la actividad económica de la planta (Ej. Alimentos)

4.3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LA PLANTA

4.3.1. Protocolo de ingreso y salida de la planta

Recomendaciones para el ingreso a la planta

- Al momento del acceso a la planta, debes contar con personas que, con el debido entrenamiento, evalúen síntomas o posibles riesgos de contagio entre los trabajadores, incluyendo presencia de tos, dificultad para respirar, malestar general, debilidad, dolor de garganta, síntomas relacionados con gripa o posibles contactos.
- Te recomendamos realizar una encuesta de condiciones salud de la población trabajadora (directos y contratistas), con el objetivo de analizar las condiciones de salud de las personas que ingresen a la planta para identificar si existe personal sintomático y con posibilidad de contraer el virus COVID-19. Asimismo, permite analizar si existen personas en riesgo de complicaciones de salud a causa de antecedentes personales, lo cual te ayuda a identificar los posibles focos de expansión del virus (ver Anexo 4).
- En caso de que tu empresa así lo defina, realiza toma de temperatura a todos los trabajadores, utilizando termómetros infrarrojos y evitando todo tipo de contacto directo con los trabajadores. En caso de presentarse una temperatura mayor a 38° grados, espera 15 minutos y realiza una nueva toma para confirmar. Quien tome la temperatura debe hacer uso de tapabocas.
- No permitas el ingreso a laborar de ninguna persona que presente estados febriles, de acuerdo con las recomendaciones. Recuerda que es por su salud y por el bienestar colectivo.
- Ten presente que entre las directrices que da el Gobierno puedes sospechar que una persona haya contraído el virus, si presenta dos o más síntomas de la enfermedad: "con o sin fiebre", si hay presencia de un nexo epidemiológico o contacto estrecho con alguien que haya tenido el virus o haya viajado al exterior.
- Aquellas personas que presenten o reporten una temperatura mayor a 38° grados centígrados, así como las personas que durante el proceso de ingreso se detecten con

sintomatología o que refieran tenerla, deben ser reportadas al responsable de SST o a quien defina la empresa para la toma de las medidas pertinentes y la activación del protocolo de respuesta frente a un caso.

- Revisa los procesos y requisitos de entrada a las sedes, disminuyendo la necesidad de manipulación múltiple de documentos como carnés. Evita el uso de los sistemas de control de ingreso por huella e implementa sistemas alternos en los casos en los que sea posible. Si no es posible, establece mecanismos de desinfección frecuente del dispositivo y de desinfección de manos con alcohol glicerinado, luego del registro.
- Implementa mecanismos para programar y controlar la entrada de visitantes, proveedores, y contratistas, evitando ingresos masivos a horas determinadas en las instalaciones. Este ingreso debe ser escalonado para asegurar que se mantenga la distancia mayor a dos metros entre cada persona.
- Si es posible, mantén un mismo orden de ingreso de manera que se limite el número de contactos.
- Provee tapabocas de protección respiratoria a todo trabajador directo, contratista o subcontratista que realice actividades que así lo ameriten. Vela porque esto se cumpla rigurosamente.
- Asegura el uso de alcohol o gel antibacterial al ingreso de todas las personas, así como también al momento de utilizar el reloj de control de ingreso.
- Todas las medidas de control al interior de los centros de trabajo aplican de igual manera para visitantes y contratistas que deban permanecer dentro de las instalaciones o lugares conexos. Visitantes y contratistas deben llevar consigo los Elementos de Protección Personal que su actividad requiera, incluyendo overoles o ropa de trabajo; los tapabocas deben estar nuevos y los demás elementos, lavados y desinfectados.
- Tu empresa debe garantizar, a través de los contratistas, el cumplimiento de las medidas de bioseguridad específicas para el personal de vigilancia. Te recomendamos usar tapabocas desechable únicamente si el personal va a estar en contacto o a menos de dos metros de distancia de otras personas.
- Te sugerimos aplicar el lavado de manos antes de comenzar las actividades laborales. (Puedes consultar el protocolo de lavado de manos de Colmena Seguros).

Recomendaciones durante la permanencia en la planta

- Fomenta las políticas de lavado de manos de manera mandatoria siempre al ingreso al trabajo, por lo menos cada tres horas, antes de entrar en contacto con los alimentos, y antes y después de la manipulación de equipos y herramientas de trabajo, así como los protocolos de higiene respiratoria.
- Revisa los procesos y requisitos de entrada a las sedes, disminuyendo la necesidad de manipulación múltiple de documentos como carnés. Asimismo, para sitios donde se cuenta con

lectores de huella para el ingreso, debes realizar el proceso de desinfección después de cada uso y revisar alternativas para cambiar este mecanismo de control.

Recomendaciones salidas de la planta

- Lavado de manos con agua y jabón al menos durante 20 segundos.
- Pon a disposición de los trabajadores tapabocas para que los usen en los medios de transporte público.
- En caso de contar con buses para el transporte de los trabajadores, verifica que los vehículos sean desinfectados antes del inicio de los traslados y que cada uno disponga de puntos de limpieza de manos al ingreso de las personas.
- Las inspecciones a la salida de la planta deben hacerse sin contacto directo, logrando que cada trabajador manipule sus propios elementos.
- Los trabajadores deben ingresar y salir de la planta en ropa de transporte, la cual deben lavar de manera diaria. En la planta utilizarán overoles o ropa de trabajo, los cuales deben permanecer en la planta, intercambiarse o lavarse con la frecuencia que regularmente se maneja. Sin embargo, si se presenta un caso positivo en la planta, los overoles y la ropa de trabajo de todos los posibles contactos deben ser lavados de manera inmediata.
- Cuenta con el personal suficiente para realizar constantemente limpieza y desinfección de equipos de uso común como herramientas, equipo menor, baños, entre otros. (Decreto 531 del 08 de abril de 2020. Ministerio de Trabajo y Protección Social.

4.3.3 Uso de espacios comunes

- Suspende la socialización en espacios comunes, en donde no se tenga control de las medidas de distanciamiento e higiene personal, así como en lugares cerrados, con poca ventilación y que no permitan la distancia de más de dos metros entre personas.
- Implementa turnos de almuerzo y toma de refrigerios para evitar la concentración de personas en esos ambientes, garantizando una distancia mínima de dos metros entre cada persona y en todo momento.
- Desinfecta mesas y comedores antes y después de ser utilizados.
- Mantén el distanciamiento de dos metros entre mesas de comedores y adapta espacios al aire libre.
- Vela por el lavado de manos al ingreso y salida de estos espacios, y promueve el uso de utensilios exclusivamente personal.
- Si existen personas al interior de la planta que usan hornos microondas o similares, debes proveer elementos como paños y alcohol para que los usuarios hagan la limpieza.
- Suspende las barras de comidas de uso libre al interior de la planta.

- Para los casos en donde no sea posible suspender el servicio de casino, te sugerimos revisar con los proveedores del servicio la entrega de comida con elementos de protección necesarios y los procedimientos de lavado de utensilios, asegurando que se usen jabones o soluciones desinfectantes con técnicas que garanticen el control de microorganismos.
- Si es posible, sirve comida que requiera cocción a altas temperaturas.
- Teniendo en cuenta que, debido a esta contingencia la generación de residuos a nivel mundial aumenta y no siempre se realiza la debida disposición, es conveniente que los trabajadores lleven los utensilios para uso individual/personal y realicen el lavado posterior. De no ser así posible, ten en cuenta el uso de cubiertos o vasos desechables, asegurando el almacenamiento y la disposición adecuada de los mismos.
- Implementa el uso de cubiertos o vasos desechables o procurar que, si los trabajadores llevan estos utensilios, sean para su uso individual y realicen el lavado posterior.
- Los trabajadores que usen implementos comunes como microondas o neveras deberán lavarse las manos previamente y desinfectar las áreas de contacto posterior.
- Para evitar aglomeraciones, todos los casinos, sin excepción, deben distribuir todas sus jornadas (desayunos, medias nueves, almuerzo y media tarde) en los turnos que se requieran para mantener dos metros de distancia entre las personas.
- Define las medidas para el consumo de agua y bebidas desde fuentes, dispensadores y/o termos, evitando que los bordes de los vasos y de las botellas tengan contacto directo con el dispensador.

4.3.4. Control en vestidores, baños y duchas

- Asegura la disponibilidad permanente de jabón, toallas desechables y canecas de pedal con bolsas de un único uso para la disposición de residuos.
- Limita el ingreso a vestidores, baños y duchas a grupos de no más de 20 personas, dependiendo del tamaño del área destinada para dichos efectos, evitando así que la distancia entre personas al interior del lugar sea inferior a dos metros.
- Ventila de manera constante, si es posible, espacios como vestidores y baños.
- Lleva a cabo jornadas de limpieza y desinfección por los menos dos veces al día en las áreas destinadas para vestidores, baños y duchas.
- Garantiza que las zonas de vestidores y baños cumplan con la condición de separación de acuerdo con los géneros, y que son suficientes de acuerdo con el número de trabajadores.

4.3.5. Medidas para el Consumo De Alimentos

- Establece turnos y diferentes horarios de alimentación con el fin de evitar concentración de personal mayor a 10 personas.

- Higieniza tus manos antes de ingresar al lugar asignado para el consumo de alimentos, teniendo en cuenta el protocolo de lavado de manos.
- En caso de que tu empresa no suministre la alimentación y el trabajador se encargue de calentar su comida en hornos microondas, dispón de paños y alcohol glicerinado para asear el panel de control de este cada vez que alguien lo utilice, o bien, designa a alguien que se encargue de efectuar la desinfección.
- Realiza el lavado de manos previo y desinfección de hornos microondas, en caso de usarlos para calentar los alimentos.
- Ubícate conservando la distancia de protección establecida (dos metros) de acuerdo con la distribución y espacio de la zona asignada.
- Evita compartir elementos de uso personal entre colaboradores, como cubiertos, loza, vasos, entre otros.
- Procura que la desinfección total del lugar se realice antes y después de cada turno asignado.

4.3.6. Limpieza y Desinfección De Espacios De Trabajo

Toda la línea de producción, así como las bodegas de almacenamiento, zonas de comedor y casinos o cafeterías dispuestas para los trabajadores, son objeto de limpieza y desinfección. Para tales efectos te sugerimos:

- Abastecer las instalaciones con cantidades suficiente de elementos de higienización como geles antibacteriales, toallas desechables, alcohol y jabón para manos.
- Extremar la limpieza y desinfección especialmente en las zonas de alto flujo de personal como lo son baños, pasillos, bodegas, casinos, entre otros.
- Desinfectar los espacios de trabajo, herramientas de trabajo y maquinaria por lo menos dos veces al día.
- Evitar la limpieza en seco, puesto que provoca la exposición con agentes en ambiente y polvo; realizar arrastre en húmedo y no sacudir.
- Hacer uso obligatorio de elementos de protección personal como mascarillas, guantes y gafas de seguridad, incluyendo los elementos de protección de acuerdo con las actividades a realizar.
- Antes de finalizar la jornada se debe realizar higienización de áreas y lugares de trabajo empleando 0,1% de hipoclorito de sodio, es decir que por cada litro de agua se debe agregar 20cc de cloro a una concentración de un 5 o 5,5%.

4.3.7. Zonas de Acopio y Almacenamiento

a). Bodegas de almacenamiento

- De acuerdo con lo dispuesto por tu empresa, establece una programación a través de la cual los proveedores hagan la entrega de las materias primas, materiales y suministros en la planta. Para tal fin, genera una programación por horas, dentro de la cual no se superen las capacidades de recepción de recursos por parte del personal asignado.
- Las programaciones serán revisadas de manera conjunta entre el almacenista, los jefes de proceso y el gerente de planta, con el propósito de establecer prioridades y necesidades propias del proceso productivo.
- Asegúrate de que se haga efectiva la entrega de la orden de pedido vía correo electrónico a los proveedores, con el ánimo de que estos se sirvan programar y hacer entrega de acuerdo con las instrucciones impartidas para una recepción segura de los insumos.

b). Recibo de materias primas

Entrega de materias primas, elementos o insumos para la ejecución de actividades

Luego de recibidas las materias primas, insumos o materiales para el desarrollo del proceso productivo, debes llevar a cabo el proceso de distribución según corresponda, situación para la cual te recomendamos aplicar el siguiente procedimiento:

- Establece que las órdenes de salida se soliciten vía correo electrónico por parte del encargado del proceso, quien genera dicha la autorización u orden de salida.
- El almacenista junto con el personal designado para tal fin (auxiliar de almacén u otros), lleva a cabo el proceso de alistamiento para la entrega.
- En el área de entrega de materias primas, insumos o materiales debes aplicar el protocolo de distanciamiento social recomendable, así como también debes asegurarte de que se porten los elementos de protección personal necesarios para la prevención de transmisión o contagio.

Es importante que la entrega de elementos o insumos se lleve a cabo solamente en los horarios establecidos por parte del almacén, situación por la cual te recomendamos que sean cumplidos con el propósito de evitar aglomeraciones de personal.

Es de anotar que, en el caso de la herramienta o equipo menor en préstamo, este deber ser desinfectado de manera previa a su uso y a su devolución para el almacenamiento.

Cambios o Devoluciones de Insumos a Proveedores

Al momento de identificar la necesidad de llevar a cabo cambios o devoluciones, debes tener en cuenta lo siguiente:

- A través de correo electrónico solicita al proveedor la asignación de un vehículo y notifica el correspondiente agendamiento con fecha y hora para recoger los elementos o insumos.

- Al momento del retiro de los elementos y antes del ingreso del vehículo, debe llevarse a cabo un proceso de desinfección de este.
- El cargue de insumos o materiales debe hacerse a través del personal designado por parte de la planta, y los insumos deben estar acopiados en un sitio específico y de fácil acceso para el cargue. Durante este proceso se deben respetar los protocolos de distanciamiento social establecidos.
- El proceso de verificación del estado de los elementos o insumos por parte del proveedor o de su representante, debe llevarse de manera simultánea durante el proceso de cargue, respetando el protocolo de distanciamiento establecido.
- Las remisiones deben ser entregadas de manera digital, al igual que las órdenes de salida. Es responsabilidad del almacén notificar al área de seguridad física, a través de los medios establecidos a nivel interno, el inventario de elementos o insumos que salen de la planta.
- Al finalizar las labores de cargue y retiro es necesario que se apliquen medidas de desinfección del vehículo, así como también protocolos de seguridad para el personal que lleva a cabo el proceso de cargue.

Maquinarias y equipos

Los procesos de uso de maquinaria y/o equipos están sujetos al cumplimiento de las disposiciones en materia de seguridad y salud en el trabajo documentados por parte de cada organización, dependiendo las necesidades propias de cada entidad.

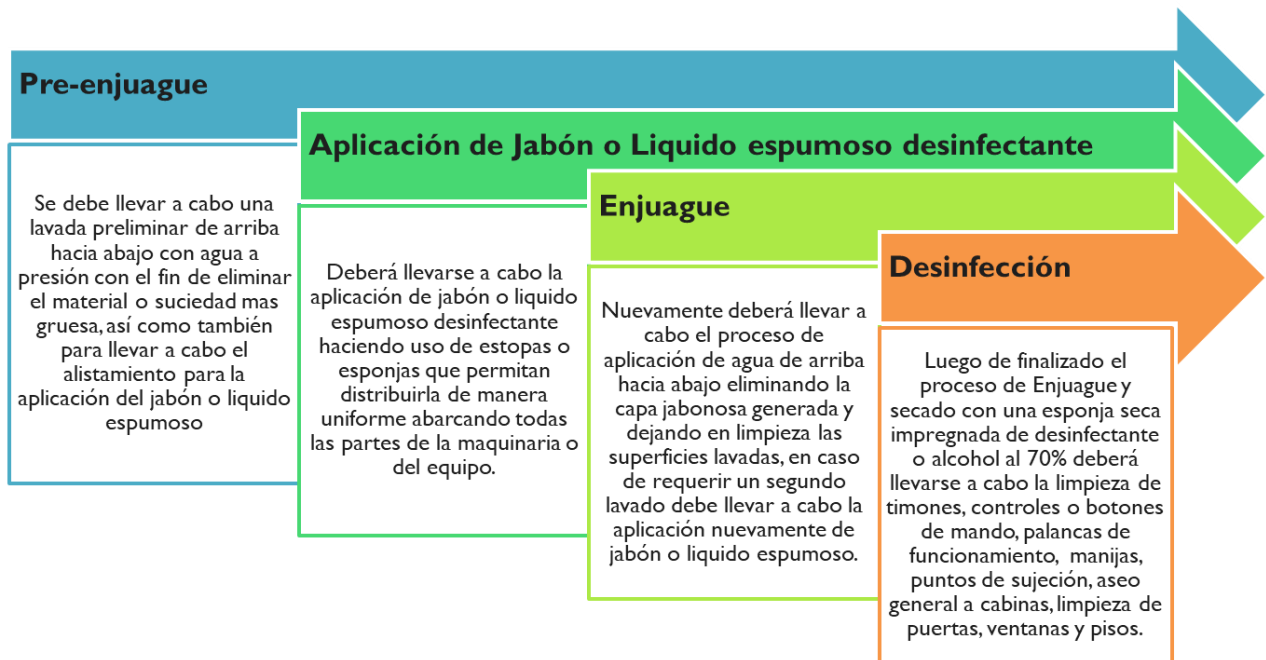
De igual forma, como protocolo de prevención para la contención del COVID-19, te recomendamos dar cabal cumplimiento a las siguientes condiciones:

- Luego de finalizado el confinamiento establecido por parte del Gobierno Nacional, es de carácter obligatorio y de manera preliminar al uso de maquinarias o equipos, la aplicación de un protocolo de limpieza y desinfección.
- Al aplicar dicho protocolo debes hacer efectiva la limpieza timones, controles o botones de mando, palancas de funcionamiento, manijas, puntos de sujeción, aseo general a cabinas, limpieza de puertas, ventanas y pisos.
- El proceso de limpieza y desinfección debe aplicarse en la siguiente secuencia:
 - Pre-enjuague.
 - Aplicación de jabón o líquido espumoso.
 - Enjuague.
 - Desinfección.

Esta secuencia debe hacerse de arriba hacia abajo de la maquinaria o del equipo que está siendo sometido al proceso.

- Luego de aplicado este protocolo, debes aplicar otro protocolo de desinfección dos veces al día, haciendo uso de alcohol y una esponja desechable. Dentro de este protocolo debes incluir manijas, puntos de sujeción, timones, palancas de funcionamiento y controles de mando.
- El personal operador, y quienes apoyen los procesos de limpieza y desinfección deben hacer uso permanente de los elementos de protección.
- Es de anotar que durante los tiempos de operación de maquinaria, el personal operador es el único que puede encontrarse ubicado en la cabina o zona de mando y operación del equipo totalmente aislado, haciendo uso de la totalidad de elementos de protección requeridos para el desarrollo cotidiano de sus actividades.
- Para el caso de los operadores de equipos mecanizados, neumáticos y/o eléctricos te recomendamos que la manipulación de estos equipos se haga respetando el distanciamiento social establecido de dos metros.
- Te aconsejamos adecuar tiempos de trabajo y descanso para el personal de maquinaria, sin que haya necesidad de que esté presente durante un descenso o retiro de la zona de operación de maquinaria que no corresponda a su turno establecido.
- Los operadores de maquinaria y/o equipo deben contar con gel antibacterial, agua jabonosa o alcohol al 70% para ser usado en procesos de higiene personal a lo largo de la jornada laboral.

Protocolo de lavado y desinfección para maquinaria vehículos



5. MODELOS DE ACTUACIÓN DE CASOS

5.1. Empresas

- Para el ingreso a la planta, establece entre las personas una distancia mínima social de dos metros en la fila.
- Entrega información sobre las recomendaciones para evitar contagio del COVID – 19, logrando alcanzar el 100% del personal.
- Garantiza la realización de la toma de muestra con el termómetro y diligencia la encuesta de condiciones de salud, que debe ser firmada por el trabajador.
- Igualmente, garantiza el cumplimiento de distancia mínima de dos metros.
- Implementa el lavamanos con agua, jabón y toallas de papel, validando que esté disponible y visible el instructivo de lavado de manos.
- Fomenta la hidratación continua del personal ubicando puntos de hidratación estratégicamente para uso de vaso personal o desechable, evitando así que se compartan con los compañeros.
- Realiza una supervisión constante de la desinfección de los elementos y las áreas. La desinfección debe ser con solución de hipoclorito de sodio al 0.5% utilizando técnica de dispersión/atomizado para garantizar mayor eficiencia en el proceso. Si las superficies o elementos son metálicos, consulta sobre la necesidad de utilizar otros agentes desinfectantes no corrosivos.

Toma de temperatura:

- Tomar la temperatura al ingreso y a la salida, dejando registro nominal en el formato de la empresa.
- Asegúrate de que se aplique la encuesta de síntomas por parte del personal competente.
- Asegúrate de que se realice el tamizaje de temperatura por parte del personal competente. La temperatura no debe ser mayor o igual a 38 °C.
- Si la temperatura es mayor o igual a 38 °C, debes aplicar el protocolo de posible caso, no dejar ingresar a laborar y revisar el flujograma de atención.
 - a) Haz la identificación de casos sintomáticos y asintomáticos.
 - b) Reporta y notifica los casos. Hacerlo es responsabilidad de los trabajadores, de las áreas SST y de la empresa.
 - c) Ten en cuenta los modelos de actuación ante casos.

5.2. Seguimiento a casos de COVID 19

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud y a las recomendaciones de organismos internacionales, del Gobierno Nacional y Distrital, ARL Colmena Seguros adopta las acciones requeridas para evitar la expansión del coronavirus COVID-19, así como también atenderá situaciones derivadas del brote que puedan presentarse en los trabajadores que, en el desarrollo de su labor, estén expuestos al virus.

Para tal efecto, es importante que tengas en cuenta algunas definiciones:

Definición operativa	Definición de caso
Caso 1	Paciente con fiebre cuantificada mayor o igual a 38 °C y tos con cuadro de Infección Respiratoria Aguda Grave (IRAG), que desarrolla un curso clínico inusual o inesperado, especialmente un deterioro repentino a pesar del tratamiento adecuado. Sí requiere hospitalización (IRAG inusitado) y cumple con algún criterio de nexo epidemiológico. IRAG inusitado – Código 348.
Caso 2	Persona con un cuadro sindrómico de Infección Respiratoria Aguda, que presenta por lo menos uno de los siguientes síntomas: fiebre cuantificada mayor o igual a 38 °C, tos, dificultad respiratoria, odinofagia, fatiga/adinamia. IRA leve o moderada que NO requiere hospitalización y cumple con algún criterio de nexo epidemiológico. IRA – Código 346.
Caso 3	Persona con Infección Respiratoria Aguda con antecedentes de fiebre y tos no mayor a 10 días de evolución, que requiera manejo intrahospitalario según la definición operativa de IRAG, y que no tenga nexo epidemiológico. Notificados a “IRAG-345”.
Caso 4	Muerte probable por COVID-19 Todas las muertes por infección respiratoria

	aguda grave con cuadro clínico de etiología desconocida. Notificados a "IRAG-348"
Caso 5	ASINTOMATICO: contacto estrecho de caso confirmado COVID-19 que no ha manifestado síntomas en los primeros siete días posteriores a la última exposición no protegida.

5.3. Criterios para considerar nexo epidemiológico laboral para COVID-19

- Tener un historial de viaje a países con casos confirmados de infección por el nuevo coronavirus (COVID-19) en los 14 días anteriores al inicio de los síntomas.
- Tener contacto con un trabajador de la salud u otro personal del ámbito hospitalario que, a su vez, haya tenido contacto estrecho con un caso confirmado de COVID-19.
- Tener antecedentes de contacto estrecho en los últimos 14 días con un caso confirmado de Infección Respiratoria Aguda Grave (IRAG) asociada al COVID-19.

5.4. Casos de contacto Estrecho de un caso probable de COVID 19

- Cuando una persona se encuentre a menos de dos metros de un caso confirmado de COVID – 19: este contacto puede ocurrir al convivir, cuidar, visitar, compartir un área de espera, encontrarse en el lugar de trabajo o en reuniones con un caso de COVID – 19.
- Cuando una persona tiene contacto directo, sin protección, con secreciones infecciosas de un caso de COVID – 19, por ejemplo, con la tos o la manipulación de los pañuelos utilizados.
- Cuando un trabajador de ámbito hospitalario tiene contacto con un caso probable o confirmado de COVID – 19.
- Cuando una persona viaje en cualquier tipo de transporte y se sienta hasta dos asientos de distancia y en cualquier dirección con respecto a un caso de COVID – 19. Los contactos incluyen compañeros de viaje y personal de la tripulación que brinda al caso durante el viaje.

Los casos probables y sospechosos deben ingresar a seguimiento epidemiológico; para los casos confirmados, luego del reporte como enfermedad laboral por parte de la empresa y adjuntando la documentación a Colmena Seguros, se realizará la calificación de origen y se brindará las prestaciones asistenciales y económicas a que haya lugar.

6. MEDIDAS PREVENTIVAS DEL TRABAJADOR

6.1 Medidas de prevención para todo el personal

Cuidado personal

- Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca con las manos.

- Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo y bótalos inmediatamente.
- Aplica, siempre que sea posible, medidas de distanciamiento social (mantén más de dos metros de distancia con personas con sintomatología respiratoria).
- Cambia y lava el uniforme o ropa de trabajo diariamente.
- La higiene de manos consiste en lavarse las manos con agua y jabón o con desinfectante de manos a base de alcohol. Tus uñas deben estar siempre cortas y limpias. Para esto utiliza un cepillo adecuado y jabón.

Medidas de higiene en el centro de trabajo

- Asegúrate de que se limpien y desinfecten frecuentemente las instalaciones del centro de trabajo como las superficies, chapas de las puertas, muebles, lavados, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puedes utilizar cloro de uso doméstico, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.
- Proporciona una ventilación adecuada en todos los locales.
- Para las tareas de limpieza, haz uso de guantes de nitrilo. En caso de usar guantes de látex, te recomendamos que sea sobre un guante de algodón.

Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas

Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de cloro (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de cloro de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces las concentraciones de etanol al 62-71% o peróxido hidrogeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debes asegurarte de la eficacia de los mismos. Siempre se utilizarán de acuerdo con lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad.

Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90°C. Para la manipulación de prendas textiles “sucias” utiliza guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación y debe desecharlo de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.

Medidas para el uso de medios de transporte

- Antes de subir al medio de transporte, limpia con desinfectante o alcohol las manijas de las puertas, manubrios y elementos de seguridad como cascos, guantes y gafas.
- Utiliza gel antibacterial después de entrar en contacto con objetos o superficies.
- Intenta mantener una distancia de más de dos metros entre las personas.

- Todo el personal debe usar mascarilla (tapabocas convencional), protección para los ojos (gafas o caretas) y guantes desechables.
- Para la protección de los ojos, se sugiere el uso de gafas de montura universal con protección lateral, para evitar el contacto de la conjuntiva con superficies contaminadas, como, por ejemplo, el contacto con manos o guantes durante el viaje en los buses o vehículos.

Medidas en supermercados

- Elabora un menú para varios días.
- Escribe una lista con lo que vas a comprar para pasar el menor tiempo posible en el supermercado.
- Escoge un horario donde sea menor la afluencia de personas en los establecimientos.
- Elige al miembro de tu familia que va a realizar las compras y que esté en buenas condiciones de salud.
- Si tienes el cabello largo recógetelo para evitar contacto con superficies.
- Colócate los elementos de protección como tapabocas y guantes.
- Lleva tu propia bolsa reciclable.
- Evita tocar manijas, chapas o el botón del ascensor, entre otros.
- Evita tocarte la cara.
- Desde que salgas de la casa, mantén distancia de seguridad de dos metros respecto a otras personas.

Medidas al llegar a la casa

Destina un lugar antes de tener contacto con tus familiares, en el cual puedas llevar a cabo los procesos de desinfección con alcohol de todas las prendas, incluyendo los zapatos, y sigue las siguientes recomendaciones:

- Al entrar, deja las bolsas en el suelo.
- Si usas guantes, retíratelos y deposítalos en el área destinada para tal fin.
- Lávate las manos dando cumplimiento a los protocolos y enseñanzas obtenidas.
- Lleva a cabo los procesos de desinfección con productos con alcohol o soluciones con hipoclorito.

Medidas para los espacios comerciales

- Prioriza el uso de canales digitales como principal medio para la comercialización.

- Genera piezas de comunicación de medidas de higiene y salud para las salas de reunión.
- El número de personas al interior de la sala de reunión debe garantizar una distancia mínima de dos metros entre personas y no debe haber más de cinco personas en el mismo espacio.
- Para facilitar la anterior recomendación, te sugerimos que la atención de los visitantes se haga mediante cita previa o programación.
- Adecúa los espacios en las salas de reunión de forma tal que se preserve la distancia mayor a dos metros entre los equipos comerciales y los visitantes.
- A la entrada, indaga por las condiciones generales de salud, síntomas de enfermedades respiratorias u otras condiciones de vulnerabilidad médica.
- Evita saludar de beso y de mano.
- Dispón del gel antibacterial en cada puesto de trabajo o lugar de atención de clientes e indica su uso obligatorio.
- Ten siempre tapabocas disponibles y ponlos a disposición de los clientes.
- Toma datos de todos los clientes que los visiten para poder hacer seguimiento en caso de que se presente un contacto.
- Prohíbe el acceso de comidas y bebidas.
- Evita el uso compartido de objetos e instrumentos de escritorio y desinféctalos de manera regular.
- Evita la entrega de tarjetas personales, así como *brochures* de cualquier tipo de publicidad impresa.
- Los trabajadores del equipo comercial, vigilancia, entre otros, que vayan a realizar actividades en espacios cerrados sin ventilación o a menos de dos metros de otras personas deben usar tapabocas. Las personas de aseo deben utilizar tapabocas en estos mismos casos, además de cuando sus actividades así lo establezcan.



De acuerdo con la **Resolución 666 del 24 de abril de 2020** y la **Resolución 675 de 2020**, cada empresa debe adaptar su protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del COVID-19. Por ello, Colmena Seguros pone a tu disposición una herramienta que tiene la **lista de chequeo** que le permite a las empresas establecer el estado actual de su gestión del riesgo frente a la exposición a COVID-19 y establecer el plan de acción para el cierre de las brechas identificadas mediante las cuales se adoptan los protocolos de bioseguridad general para la Industria manufacturera. Ingresa a través de nuestro portal con usuario y contraseña a gestión del conocimiento en productos transversales para que puedas realizar su descarga.

Lista de chequeo preparación y respuesta COVID-19				
Pregunta	Si	No	Prioridad	Observaciones
I. Política, planificación y organización				
La organización cuenta con plan de preparación y respuesta para la prevención del COVID-19 en el lugar de trabajo, considerando todas las áreas de trabajo y tareas desarrolladas por los trabajadores, así como las fuentes de exposición potenciales.				
¿Se encuentran identificados los requisitos legales aplicables a COVID-19?				
Está documentado el proceso productivo, las tareas, procedimientos, equipos de trabajo, tiempo de exposición (jornadas o turnos de trabajo), característica del trabajador (estado de salud, edad, sexo), de forma que se evidencien las características proclives a la exposición al contagio en los lugares de trabajo.				
En el marco del SGSST, se identificar las condiciones de salud de trabajadores (estado de salud, hábitos y estilo de vida, factores de riesgo asociados a la susceptibilidad del contagio).				
Se cuenta con un sistema de verificación para el control (Preferiblemente digital), en el que cada trabajador y personas que presten los servicios para la empresa, registren todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando: Fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto, en los últimos 7 días y a partir del primer momento de notificación, cada día.				
Se dispone de un reporte diario, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en trabajo remoto, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 de los trabajadores.				

Lista de chequeo preparación y respuesta COVID-19				
Pregunta	Si	No	Prioridad	Observaciones
Se dispone de un sistema para proporcionar información fiable y actualizada sobre la situación emergente de COVID-19, con referencia a la información publicada por las autoridades de salud, nacionales o locales.				
Se integran la seguridad y salud en el plan de contingencia y continuidad de operaciones y considerar otras necesidades relacionadas con el trabajo, incluyendo los lugares donde las operaciones deben hacerse con cantidad reducida de personal.				
Se promueve el teletrabajo para trabajadores no esenciales con el fin de minimizar la propagación del COVID-19 en su lugar de trabajo.				
Se desarrolla un plan con las acciones a seguir si se identifica un caso confirmado o sospechoso de COVID-19 en el lugar de trabajo, el cual incluya el reporte, monitoreo y desinfección de acuerdo a las directivas nacionales, entre otros.				
Se cuenta con un sistema de monitoreo y evaluación de las estrategias y planes sobre COVID-19				
II. Evaluación del riesgo, gestión y comunicación.				
Se evalúa el riesgo potencial por interacción con trabajadores, proveedores, clientes y visitantes en el lugar de trabajo y la contaminación del ambiente de trabajo, e implementar medidas (ver sección III).				
Se capacita a la gerencia, los trabajadores y sus representantes en las medidas adoptadas para la prevención del riesgo de exposición al virus y en cómo actuar en caso de infección por COVID-19. Para los trabajadores de alto riesgo, la capacitación debería incluir el uso correcto, mantenimiento y desecho del equipo de protección personal (EPP).				
Se informa a los trabajadores sobre su derecho a alejarse de una situación de trabajo o a interrumpirla cuando ésta entraña un riesgo inminente y grave para su vida y su salud, de acuerdo a la legislación nacional. Establecer procedimientos e informar inmediatamente a su supervisor directo de la situación.				
Se ayuda a los trabajadores de reparto, los conductores de camiones y otros trabajadores de transporte a minimizar el contacto directo con los clientes y asegurar las prácticas de higiene personal, tales como el lavado de manos y el uso de desinfectante para manos. Considerar la posibilidad de proporcionar equipo de protección personal si los trabajadores están en contacto directo con clientes.				
Los viajes deben de evitarse, si no son esenciales. Evaluar el riesgo de infección por COVID-19 cuando se planean viajes de				

Lista de chequeo preparación y respuesta COVID-19				
Pregunta	Si	No	Prioridad	Observaciones
negocios (asociados al trabajo).				
Se mantiene comunicación regular con los trabajadores y los representantes de los trabajadores, incluyendo por internet o, cuando no sea posible, por teléfono.				
Se ayuda a los trabajadores a gestionar cualquier riesgo psicosocial emergente, las nuevas formas de trabajo y en la promoción y mantenimiento de estilos de vida saludables, incluyendo dieta, descanso y sueño, ejercicio.				
III. Prevención y medidas de mitigación				
Se organiza el trabajo de una manera que permita mantener una distancia física de al menos 2 metros de otras personas, u otra distancia prescrita por la autoridad competente pertinente.				
Se evitan las reuniones presenciales y dar preferencia a las llamadas por teléfono, correos electrónicos o reuniones virtuales. Si es necesario organizar reuniones, organice el espacio de manera tal que permita mantener la distancia física.				
Se proporciona un espacio amplio de fácil acceso para que el personal, los clientes y los visitantes puedan lavarse las manos con agua y jabón y desinfectarlas con antiséptico. Adicionalmente, promover una cultura de lavado de manos.				
Se instalan dispensadores de desinfectante para manos en espacios visibles en el lugar de trabajo y asegurar su recarga regularmente.				
Se promueve una cultura de limpieza regular, con desinfectante, del escritorio y estaciones de trabajo, manillas de puertas, teléfonos, teclados y objetos de trabajo. Desinfectar regularmente las áreas comunes, incluyendo los baños. Las superficies que se manipulan con frecuencia deberían de limpiarse más a menudo. Dependiendo de las operaciones, considerar la posibilidad de contratar servicios de limpieza y desinfección.				
Se mejora la ventilación de escape y proporcionar más aire de reposición limpio en los espacios y operaciones con alto riesgo de exposición al virus.				
Se promueve y comunicar una buena higiene respiratoria en el lugar de trabajo, tal como cubrir la boca y nariz con el codo flexionado o con un pañuelo de papel al toser o estornudar.				
Se asegura la distancia social en el lugar de trabajo y mantenerse alejado de "sitios de congregación" lo más posible.				
Se proporcionan máscaras de protección respiratoria de acuerdo al riesgo y las recomendaciones técnicas del Ministerio, y se ponen a disposición toallas de papel en los lugares de trabajos				

Lista de chequeo preparación y respuesta COVID-19				
Pregunta	Si	No	Prioridad	Observaciones
para uso por parte de las personas que desarrollan una secreción nasal o tos. Se dispone de contenedores cerrados para la eliminación higiénica de estos elementos.				
IV. Disposiciones para casos sospechosos o confirmados de COVID-19				
De acuerdo con la orientación de las autoridades locales, animar a sus trabajadores con síntomas sospechosos de COVID-19 a no venir al lugar de trabajo				
Se recomienda a los trabajadores que llamen a su IPS o a la secretaría de salud local cuando tengan una condición de salud seria (incluyendo problemas para respirar) y den información				
Se dispone de aislamiento de cualquier persona que desarrolle los síntomas de COVID-19 en el lugar de trabajo, mientras se espera su traslado a un centro de salud apropiado. Organizar la desinfección del lugar de trabajo y la vigilancia de la salud				

ANEXO 2. ORIENTACIONES PARA IDENTIFICAR RIESGOS POR EXPOSICIÓN A COVID-19

Teniendo en cuenta las características del COVID-19, es necesario complementar la metodología de Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos mediante la configuración de una lista de chequeo que permita identificar los puntos críticos donde pueda presentarse exposición al contagio.

Es importante tener en cuenta que el COVID-19 se encuentra clasificado por la OMS como riesgo Muy Alto: Un patógeno que usualmente causa enfermedades serias y que puede retransmitirse rápidamente de un individuo a otro, directa o indirectamente. Las medidas preventivas y el tratamiento efectivo usualmente NO se encuentran disponibles. Si bien es cierto que con este concepto se evidencia que el proceso de evaluación y valoración de riesgos tradicional no aplicaría exactamente en este contexto, es posible valorar el riesgo por centros de trabajo luego de que la empresa implemente las medidas de bioseguridad a nivel general o específico por áreas; para tales efectos, puede utilizarse como referencia la metodología incluida en la Guía para la identificación de los peligros, evaluación y valoración de riesgos en SST de Colmena Seguros para riesgo biológico (ver Anexo 3).

El primer lugar, es necesario entender que, de manera general, tal como lo plantea el Ministerio de Trabajo en la Circular 17 del 24 de febrero de 2020, existen tres grupos de trabajadores expuestos, considerando el riesgo de exposición, tal como se presenta en el Gráfico 2.

Grupos de trabajadores según riesgo de exposición

Fuente: Ministerio de Trabajo – Circular 17, Febrero 24 de 2020



Gráfico 2. Grupos de trabajadores expuestos

Este entendimiento permitirá a la empresa adelantar una primera clasificación de su actividad y revisar si existen algunos procesos o actividades que puedan estar clasificadas en alguno de los otros grupos. Un ejemplo de ello sería:

- Empresa de productos metalúrgicos: Exposición intermedia en su planta de producción
- Entrada a instalaciones portuarias para entrega de productos para exportación: Exposición Indirecta

Por lo expuesto anteriormente, para estos efectos, se propone adelantar un análisis por procesos (incluyendo los procesos de apoyo tales como mantenimiento, aseo, vigilancia, etc. y aquellos procesos que podrían ser materia de contaminación al salir de la planta) que permita identificar (incluyendo a todos los trabajadores y partes interesadas) los momentos o puntos críticos donde podrían presentarse los contactos con el virus y de esta forma poder establecer los controles que se requieran.

NOTA: En línea con las medidas de prevención del contagio, la identificación del riesgo de exposición a COVID-19 se sugiere que sea realizada a través de herramientas tecnológicas de fácil acceso que ya tienen las empresas (Microsoft Forms, IsoTools, Google forms (siempre y cuando se tenga acceso por seguridad informática), etc.

A continuación, se ilustra la estructura de la lista de chequeo junto con algunos ejemplos por proceso que la empresa puede tomar como referencia para construir la suya.

Aunque se sugiere incluyen colores que permiten visualizar mejor el estado de cada punto, es importante considerar que el control parcial (color amarillo) puede dar una falsa seguridad y es preferible utilizarlo como estado de avance.

PROCESO	PUNTO CRÍTICO	RIESGO POTENCIAL	CON CONTROL	SIN CONTROL	CONTROL PARCIAL
Acceso a instalaciones en planta	Autorización de ingreso	Contacto entre personas o con objetos			

PROCESO	PUNTO CRÍTICO	RIESGO POTENCIAL	CON CONTROL	SIN CONTROL	CONTROL PARCIAL
producción		involucrados en el proceso (documentos de identificación, micrófonos, escarapelas de identificación, control de acceso dactilar)			
Acceso a instalaciones en planta de producción	Interior de vehículos	Contacto de las personas entre sí a menos de 2 metros			
Acceso a instalaciones en planta de producción	Interior de vehículos	Contacto de las personas con superficies de la cabina			
Acceso a instalaciones en planta de producción	Recepciones	Ausencia de lavamanos con sus aditamentos completos (incluyendo las instrucciones de lavado de manos en lugar visible)			
Acceso a instalaciones	Recepciones	Acumulación de personas separadas a menos de 2 metros			
Acceso a instalaciones	Mobiliario y objetos en recepciones	Contacto de las personas con mobiliario y objetos contaminados			
Recepción de materias primas	Materias primas, insumos y otros materiales	Contacto de las personas con materiales infectados			
Almacenamiento	Materias primas, insumos y otros materiales	Contacto de las personas con materiales infectados			
Almacenamiento	Estibas	Contacto de las			

PROCESO	PUNTO CRÍTICO	RIESGO POTENCIAL	CON CONTROL	SIN CONTROL	CONTROL PARCIAL
		personas con estibas infectadas			
Almacenamiento	Uso de equipos y demás ayudas mecánicas	Contacto de las personas con equipo infectado			
Transformación de materia prima	Uso de herramientas manuales	Contacto de las personas con herramienta infectada			
Transformación de materia prima	Uso de maquinaria y equipo	Contacto de las personas con maquinaria y equipo infectado			
Transformación de materia prima	Todo el proceso productivo	Contacto de las personas entre sí a menos de 2 metros			
Acondicionamiento de producto	Pasillos de circulación	Pasillos de circulación que obligan a contacto entre personas menor a 2 metros			
Despachos	Producto terminado	Ausencia de adecuada protección que facilite la contaminación al salir de la planta			
Transporte	Acceso al vehículo	Contacto con diferentes partes del vehículo contaminadas			

ANEXO 3. METODOLOGÍA PARA EVALUACIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS

FUENTE: Guía para la identificación de los peligros, evaluación y valoración de riesgos en SST de Colmena Seguros

NOTA: La presente metodología es una orientación y la empresa podrá adelantar los ajustes técnicos que considere necesarios.

Paso 1: Clasificar los agentes biológicos según el grupo de riesgo; de acuerdo con la clasificación de la Organización Mundial de la Salud el COVID-19 estaría clasificado como sigue:

GRUPO	RIESGO	DESCRIPCION
4	Muy alto	Un patógeno que usualmente causa enfermedades serias y que puede retransmitirse rápidamente de un individuo a otro, directa o indirectamente. Las medidas preventivas y el tratamiento efectivo usualmente NO se encuentran disponibles.

Paso 2: Analizar información complementaria: La consulta de los grupos de riesgo no basta para calcular el nivel de riesgo; por lo tanto, se requiere conocer las medidas de bioseguridad adoptadas; a través de la aplicación de la siguiente lista de chequeo:

MEDIDAS HIGIÉNICAS ADOPTADAS	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICABLE
Dispone de ropa de trabajo			
Uso de ropa de trabajo			
Dispone de elementos de protección personal			
Uso de elementos de protección personal			
El personal se retira la ropa de trabajo y elementos de protección personal al finalizar el trabajo			
Se dispone de lugar para almacenar los EPP			
Se controla el correcto funcionamiento de los EPP			
La entidad ha establecido es la responsable por el lavado de la ropa de trabajo			
Se dispone de duchas			
Se dispone del sistema para lavado de manos			
Se dispone de sistema para lavado de ojos			
Se prohíbe comer o beber en el puesto de trabajo			
Se prohíbe fumar			
Los suelos y paredes son de fácil limpieza			
Hay métodos de limpieza de equipos de trabajo			
Se aplican procedimientos de desinfección			
Se aplican procedimientos de limpieza			
Se aplican procedimientos de esterilización			
Se cumplen los estándares de ventilación y calidad de aire			
Se realiza mantenimiento al sistema de ventilación			
Existe señalización de peligro biológico			
Se cuenta con procedimientos de trabajo que minimicen o eviten la dispersión aérea de los agentes biológicos en el lugar de trabajo			
Se cuenta con procedimientos y programa de gestión de residuos			
Se cuenta con procedimientos para el transporte			

MEDIDAS HIGIÉNICAS ADOPTADAS	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICABLE
interno de muestras			
Se cuenta con procedimientos para el transporte externo de muestras			
Se cuenta con parámetros definidos y se cumplen los protocolos de vigilancia en salud del personal			
Se cuenta con programa de formación en prevención de riesgo biológico			
Se cuenta y se han divulgado las fichas de seguridad para agentes biológicos infecciosos			
Se cuenta con registros y control de mujeres embarazadas			
Se toman medidas específicas para el personal especialmente sensible			
Se dispone de dispositivos de bioseguridad			
Se utilizan dispositivos adecuados de bioseguridad			
Existen y se utilizan en la empresa procedimientos para el uso adecuado de los dispositivos de bioseguridad			
Se cuenta y se cumplen con protocolos de atención de accidente de riesgo biológico			

Paso 3: Evaluar el riesgo tomando el grupo de riesgo y cruzándolo con el resultado de la lista de chequeo, la deficiencia asociada a los peligros biológicos identificados se puede calificar de la siguiente forma:

NIVEL DE DEFICIENCIA	DESCRIPCIÓN
Medio	Si todas las respuestas de la lista de chequeo son afirmativas
Alto	Si una de las respuestas de la lista de chequeo que le aplican a la actividad es negativa
Muy Alto	Si más de dos de las respuestas de la lista de chequeo que le aplican a la actividad son negativas

Tabla 14. Parámetros para establecer nivel de deficiencia.

PASO 4: Asignar un nivel de consecuencia

El nivel de consecuencia para los peligros biológicos se asigna en concordancia con el PASO 1, de la siguiente forma:

NIVEL DE CONSECUENCIAS	GRUPO DE RIESGO	DESCRIPCIÓN
Mortal catastrófico	o 4	Causa enfermedades serias y que puede retransmitirse rápidamente de un individuo a otro, directa o indirectamente.

Tabla 15. Parámetros para establecer nivel de consecuencias.

PASO 5: Calcular el nivel de riesgo

Calcular el Nivel de riesgo de acuerdo con los parámetros dados en la Guía Técnica del Icontec GTC 45.

PASO 6: Priorización

De acuerdo con el nivel de riesgo y la aceptabilidad obtenido en el paso 5, se plantea la priorización; en términos de criterios de intervención así:

Aceptabilidad del riesgo		Ambiente/Organización
No Aceptable	control	Corrección urgente
Aceptable específico		Adoptar medidas de control
Mejorable		Mejorar control existente
Aceptable		Monitorear

Criterios de aceptabilidad del riesgo

ANEXO 4. ENCUESTA DE CONDICIONES SALUD DE LA POBLACIÓN TRABAJADORA

NOTA: Se recomienda realizar esta encuesta en forma virtual teniendo en cuenta la siguiente información:

Datos del trabajador		
Fecha de nacimiento		
Edad		
Teléfono		
Tipo Trabajador (Selección Única) [Dependiente, Independiente]		
Email		
Género (Selección Única) [Masculino, Femenino]		
1. Antecedentes. ¿Ha tenido alguno de los siguientes antecedentes?		
Hipertensión arterial, o enfermedad cardio -vascular, infartos, enfermedad cerebrovascular?	SI	NO
Diabetes	SI	NO
Enfermedades pulmonares crónicas (EPOC/ Asma)	SI	NO
Enfermedades renales (riñones) o hepáticas (hígado)	SI	NO
Enfermedades autoinmunes, inmunosupresión, toma medicamentos inmunosupresores, cáncer o VIH	SI	NO
Malnutrición (obesidad o desnutrición)	SI	NO
Tabaquismo	SI	NO

Embarazo actualmente	SI	NO
Convive con personas mayores de 70 años o personas que trabajan en prestación asistencial en salud	SI	NO
2. ¿Ha tenido síntomas en los últimos 2 días?		
Tos	SI	NO
Dolor de garganta	SI	NO
Fiebre cuantificada mayor a 38°C	SI	NO
Secreción nasal (moco o flema)	SI	NO
Malestar general	SI	NO
Disminución de percepción de olores	SI	NO
Dificultad respiratoria	SI	NO
3. Identificación de Contacto		
Ha tenido contacto estrecho (menor 2 metros por 15 minutos) con una persona con Covid-19 positivo sin EPP?	SI	NO
Ha tenido contacto estrecho (menor 2 metros por 15 minutos) con una persona con síntomas respiratorios y usted no sabe si tienen Covid-19 positivo?	SI	NO
4. Sector trabajo		
¿En qué sector trabaja usted?		
Personal asistencial en Salud que atiende pacientes	SI	NO
Personal asistencial en Salud que No atiende pacientes	SI	NO
Personal de Aseo en institución de salud	SI	NO
Personal de Vigilancia en institución de salud	SI	NO
Administrativo en institución de salud	SI	NO
Atención al público	SI	NO
Otro	SI	NO
5. Pruebas diagnósticas		
Le han realizado prueba de Covid19 con muestra en nariz que ha salido positiva?	SI	NO
Le han realizado prueba de Covid19 en sangre que ha salido positiva?	SI	NO
Ha estado o está en aislamiento preventivo?	SI	NO
Ha tenido incapacidad temporal por caso asociado a Covid 19?	SI	NO

BIBLIOGRAFÍA

- Resolución 666 de abril 24 de 2020 - Lineamientos de Bioseguridad para adaptar en los sectores diferentes a salud
- Organización de Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI). Protocolo de acompañamiento a la reactivación de la producción bajo

- OIT. Prevención y Mitigación del COVID-19 en el trabajo. Lista de Comprobación. Date 09/04/2020
- OSHA 3992-03 2020 Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para COVID 19.