

**BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN DE COVID-19  
ABRIL 2021**

CRITERIOS	
<b>Lavado de manos</b>	<b>1</b>
Disponer de agua, jabón y toallas de un solo uso, para realizar la higiene de manos.	<b>1</b>
Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%	<b>1</b>
Instalar dispensadores de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente para el uso de trabajadores y usuarios de la actividad.	<b>1</b>
Instalar en áreas comunes y zonas de trabajo, puntos de lavado de manos de acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	<b>1</b>
Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deberán realizar lavado de manos, mínimo cada 3 horas, en donde el contacto con el jabón debe durar de 20 - 30 segundos.	<b>1</b>
Todos los trabajadores deberán realizar el protocolo de lavado de manos, después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero, y antes y después de comer.	<b>1</b>
Los responsables de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo, deben establecer mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.	<b>1</b>
Intensificar las acciones de comunicación y educación de todas las medidas que evitan el contagio, para su correcta ejecución.	<b>1</b>
CRITERIOS	
<b>Lavado de manos y técnica de lavado</b>	<b>1</b>
El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara.	<b>1</b>
La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias.	<b>1</b>
El alcohol glicerinado a utilizar, debe tener una concentración entre 60% y el 95%.	<b>1</b>
Se deben instalar recordatorios de la técnica del lavado de manos en las zonas en las cuales se realiza esta actividad.	<b>1</b>
CRITERIOS	
<b>Distanciamiento físico:</b>	<b>1</b>
Los trabajadores deben permanecer al menos a (2) metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Para establecer estas medidas en espacios, áreas o recintos amplios, podrán pedir asistencia técnica a la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa o el contratista independiente vinculado mediante contrato de trabajo (áreas de ergonomía, densidad y seguridad industrial) con el fin de organizar y optimizar la ubicación de los puestos de trabajo y disminuir el riesgo de transmisión.	<b>0,5</b>
Las personas circulantes de aseo y seguridad también mantendrán las mismas distancias de protección.	<b>1</b>
Se debe controlar el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo	<b>1</b>
Estas mismas condiciones deben aplicarse en los sitios donde se consumen los alimentos (por ejemplo: comedores, cafeterías, casinos etc.) y en general en los sitios de descanso de los empleados.	<b>1</b>
No se deben permitir reuniones, en las que no se pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.	<b>1</b>
Se debe aprovechar las ayudas tecnológicas para evitar las aglomeraciones y se debe evitar el intercambio físico de documentos de trabajo.	<b>1</b>
Se deben hacer recomendaciones permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo, como en todos los lugares en donde se pueda tener encuentro con otras personas.	<b>1</b>
CRITERIOS	
<b>Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19</b>	<b>1</b>
Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa deben definir los EPP indicados para la protección personal de acuerdo con la labor y para la prevención del COVID-19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.	<b>1</b>
El empleador debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.	<b>1</b>
Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.	<b>1</b>
El uso de guantes se recomienda si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.	<b>1</b>
Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca. Se debe recordar que son de uso personal.	<b>1</b>
Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.	<b>1</b>
Ningún trabajador debe usar la dotación o EPP utilizados en la actividad laboral por fuera de sus actividades laborales.	<b>1</b>
Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.	<b>1</b>
CRITERIOS	
<b>Manejo de los tapabocas</b>	<b>1</b>
Uso del tapabocas obligatorio en el transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas.	<b>1</b>
El uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso. Mantenga visibles las técnicas de uso y disposición de EPP.	<b>1</b>
Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones de Ministerio de Salud y Protección Social, los cuales pueden ser consultados en <a href="https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf">https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf</a>	<b>1</b>
Siempre debe realizar el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.	<b>1</b>
Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de trabajo, que defina el procedimiento, la frecuencia, los insumos, el personal responsable, elementos de protección empleados, entre otros.	<b>1</b>
Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.	<b>1</b>
Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior al cierre del establecimiento, incluyendo sus zonas comunes y mobiliario con productos de desinfección de uso doméstico o industrial. Así mismo, garantizar jornadas de limpieza y desinfección periódicas durante el día.	<b>1</b>
Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas que establezca medidas preventivas y de control.	<b>1</b>
Elaboración de fichas técnicas e instructivos (idealmente digitales) sobre los procesos de limpieza y desinfección.	<b>1</b>
Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramienta de trabajo.	<b>1</b>
Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo.	<b>1</b>
Disponer de paños y uso de desinfectante que permita limpiar o desinfectar asear las áreas de contacto (ej. el panel de control) de los equipos o elementos de uso general (ej. Botones de ascensor, manijas etc.) entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.	<b>1</b>
Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda el hipoclorito de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio, o también se puede utilizar dicloroisocianurato de sodio diluyéndolo de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, entre otros.	<b>1</b>
Así mismo, revise las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza. El listado de desinfectantes puede ser consultado en el siguiente enlace: <a href="https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2">https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2</a>	<b>1</b>
Realizar las actividades de seguimiento y monitoreo a través de registros e inspecciones.	<b>1</b>
Realizar capacitación al personal de servicios generales.	<b>1</b>

En caso de contratar empresas especializadas estas deberán contar con concepto sanitario expedido por la Direcciones Territoriales.	1
Los insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes) deben ser sujetos de limpieza y desinfección constante periódica, considerando los ciclos de limpieza o áreas cubiertas, según la programación de la actividad.	1
Insumos químicos empleados, especificando dosis y naturaleza química del producto, deberán contar con su respectiva hoja de seguridad: desinfectantes, aromatizantes, desengrasantes, jabones o detergentes	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Manipulación de insumos y productos.</b>	1
Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social	1
Establecer un protocolo de recepción de insumos y productos	1
Establecer un protocolo de limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y entregarlos a los clientes.	1
Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.	1
Reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas.	1
Para productos terminados, se recomienda utilizar sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa para garantizar que no haya contaminación de estos.	1
No reenvasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal de servicio generales o trabajadores.	1
Descripción del sitio de almacenamiento de insumos.	1
Fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados.	1
Rotulado de las diluciones preparadas.	1
Manejo y disposición de envases de detergentes, jabones, desinfectantes.	1
Identificar los residuos generados en el área de trabajo.	1
Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.	1
Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.	1
Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos.	1
Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.	1
Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.	1
Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.	1
Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del SG.SST</b>	1
Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19, previstas en el presente protocolo.	1
Establecer un sistema de verificación para el control en el momento de la notificación positiva (preferiblemente digital), en el que cada trabajador y persona 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 10 días y a partir del primer momento de notificación cada día.	1
No permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.	1
Reporte diario, vía correo electrónico o telefónico o a través de la aplicación CoronApp, 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.	1
Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.	1
Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores y durante la jornada laboral, realizar el protocolo de lavado de manos, establecer una periodicidad mínima de cada 3 horas y al finalizar la jornada.	1
Establecer el canal de información entre el empleador, la EPS, la ARL y el trabajador para que informe cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.	1
Consolidar y mantener actualizada una base de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la Empresa. Teniendo en cuenta las reservas de información.	1
Se debe desarrollar un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal. En lo posible, utilizando termómetro láser o digital (al cual se le debe realizar la limpieza y desinfección después de cada uso), realizando la toma al ingreso y salida del turno por trabajador, con el debido registro nominal en formato establecido por la empresa. Esta medida también aplica al personal en trabajo en casa o en modalidad remota, los cuales deberán reportar su estado de salud y toma de temperatura, mediante correo electrónico o vía telefónica a su jefe inmediato o área de seguridad y salud en el trabajo según estructura orgánica de la empresa.	1
Establecer un protocolo de verificación de estado de salud (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura) cuando haya ingresado a las instalaciones de proveedores y clientes.	1
Instruir a los trabajadores, proveedores y clientes en la aplicación de la etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.	1
Si no se dispone del recurso humano idóneo, no se recomienda realizar test para COVID-19 a personas asintomáticas.	1
Difundir a los trabajadores la información sobre generalidades y directrices impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.	1
Proveer asesoría y acompañamiento a los trabajadores o colaboradores, incluidos los de aislamiento preventivo.	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Trabajo de forma presencial</b>	1
Capacitar a todos los trabajadores, en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.	1
Brindar información general relacionada con los lugares de la empresa en los que puede haber riesgo de exposición.	1
Comunicar los factores de riesgo del hogar y la comunidad.	1
Comunicar los factores de riesgo individuales.	1
Aclarar los signos y síntomas.	1
Comunicar la importancia del reporte de condiciones de salud.	1
Protocolo de actuación frente a síntomas.	1
Protocolo de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo, lavarse inmediatamente las manos, y abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.	1
Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 - segundos de acuerdo a los lineamientos de la OMS, y después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.	1
Los trabajadores que ingresan al turno con su ropa deben pasar luego hacia un espacio dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la transmisión del virus.	1
Es fundamental evitar tocar cualquier elemento que no sea indispensable de tocar y desinfectar los casilleros, llaves, maletas, entre otros.	1
Si la persona llega a presentar síntomas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud teniendo en cuenta los canales de notificación instaurados dentro de la empresa para definir la conducta a seguir.	1
La empresa debe buscar la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa.	1
Fomentar los hábitos de vida saludable con los trabajadores, como la hidratación frecuente, pausas activas y la disminución del consumo de tabaco como medida de prevención.	1

Se deben realizar las pausas activas, de conformidad con lo establecido en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa. Para la ejecución de dichas pausas no es necesario retirarse los elementos de protección personal como los tapabocas, es necesario garantizar la distancia de mínimo 2 metros entre cada uno de los trabajadores. Al finalizar las pausas activas, es necesario realizar el protocolo de lavado de manos antes de volver a la realización de las actividades laborales.	1
Promover e implementar el uso de herramientas tecnológicas que reduzcan contactos personales dentro de la empresa (por ejemplo: reuniones virtuales).	1
Los trabajadores deben abstenerse de ir al lugar de trabajo en caso de presentar síntomas de gripa o un cuadro de fiebre mayor a 38°C.	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Alternativas de organización laboral</b>	1
Se adoptaron esquemas operativos para garantizar la continuidad del servicio que prestan como empresa pensando en disminuir el riesgo de contagio para los trabajadores y demás personas que presten sus servicios a la empresa.	1
Implementación de jornadas flexibles de trabajo con el fin de evitar aglomeraciones tanto en el sitio de trabajo como en el transporte público.	1
Implementación de turnos de entrada y salida a lo largo del día con el fin de evitar aglomeraciones tanto en el sitio de trabajo como en el transporte público.	1
Determinar el número máximo de trabajadores por turno de acuerdo a las condiciones del lugar de trabajo.	1
Implementación del uso de medios alternativos de transporte	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Interacción en tiempos de alimentación</b>	1
Establecimiento de turnos u horarios flexibles de descanso para garantizar la distancia mínima entre personas.	1
Zonas diseñadas para tomar alimentos y descanso.	1
Disposición de paños y alcohol glicerinado que permitan, a cada persona que lo usa, asear el panel de control del horno microondas.	1
Esquema de limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios de alimentación.	1
Especificar a los empleados los protocolos a realizar antes de tomar sus alimentos, como lo son:	1
Lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables	1
Retirar el tapabocas	1
Lavar nuevamente las manos con agua y jabón	1
Disponer de mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros.	1
Colocar el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima de 2 metros entre los trabajadores a la hora de la alimentación y entre cada turno al realizar los procesos de desinfección.	1
Lavar de nuevo las manos, con agua y jabón, al finalizar la alimentación.	1
Utilizar de nuevo el tapabocas para retomar labores.	1
Dejar claro que no se pueden compartir utensilios de comida entre personas	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Medidas locativas</b>	1
Disposición de áreas comunes y zonas de trabajo con suficientes puntos para el frecuente lavado de manos cumpliendo con los protocolos de distanciamiento.	1
Suministro de casilleros dobles para evitar que la ropa de calle se ponga en contacto con la ropa de trabajo.	1
Existencia de desinfectantes cerca de las zonas de desplazamiento y de trabajo.	1
Garantizar la correcta circulación del aire en el espacio de trabajo.	1
Evitar el uso de aire acondicionado o ventiladores en las instalaciones.	0,5
Tomar medidas para favorecer la circulación y recambio de aire en espacios cerrados o de escasa ventilación.	1
Realizar el mantenimiento de los equipos y sistemas de ventilación.	1
Garantizar la existencia de agua limpia, jabón líquido y toallas desechables o de un solo uso en los baños.	1
Disponer de lavamanos suficientes para evitar aglomeraciones a la hora de realizar el lavado de manos.	1
Tener canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores y que sean de un solo uso desechables.	1
Eliminación de los sistemas de control de ingreso por huella e implementar sistemas alternos.	1
Si la eliminación de los controles de sistemas de ingreso no es posible, establecer mecanismos de desinfección frecuente del dispositivo y de desinfección de manos luego del registro, por ejemplo, alcohol glicerinado.	1
Garantizar un espacio donde los trabajadores guarden sus elementos personales y ropa de calle.	1
Garantizar bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado.	1
Disponer de áreas de trabajo despejadas de elementos ajenos a la labor.	1
Destinar un área para que el personal guarde maletas, chaquetas, cascos de motocicleta, bicicleta y otros elementos.	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Herramientas de trabajo y elementos de dotación</b>	1
Garantizar que una vez terminadas las labores los trabajadores se deben retirar y disponer en un lugar destinado para ellos los elementos de protección personal para COVID-19	1
Lavado y desinfección de los elementos de protección personal para COVID-19.	1
Dar recomendaciones necesarias para el manejo de los elementos de protección personal para COVID-19 en caso de que deban ser manejados en los hogares de los trabajadores.	1
Recomendar, si han de ser manejados en las casas de los trabajadores, que estos deben ser lavados al terminar la jornada y no ser mezclados con la ropa de la familia. Además, una vez se haya cambiado de ropa, se debe realizar el proceso de higiene de las manos.	1
Revisar los procesos y procedimientos de higiene y seguridad, tanto para el personal relacionado con la operación de cada sector, como para el personal de las áreas administrativas, comercial, servicio técnico o mantenimiento, servicio al cliente, entre otros, procurando la inclusión de actividades de limpieza y desinfección de sus elementos de trabajo, de los elementos de protección personal y ropa de trabajo, en los casos que aplique, al iniciar y al finalizar la jornada de trabajo	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)</b>	1
Definición de protocolos de interacción con proveedores, clientes y personal externo a la empresa.	1
Garantizar que en estas interacciones se use siempre el tapabocas, los guantes (estéril, nitrilo o caucho); se realice el lavado de manos; se mantenga la distancia mínima de 2 metros entre las personas; que las reuniones se realicen en lugares predeterminados y seguir el protocolo de etiqueta respiratoria, entre otros.	1
Establecimiento de turnos para los proveedores y clientes para que puedan estar en las instalaciones, delimitando lugares donde puedan acceder evitando aglomeraciones.	0,5
Fomentar el pago con tarjeta y otras plataformas digitales para reducir el uso de dinero en efectivo.	1
Si el pago debe ser en efectivo recomendar tener el monto exacto de la compra y evitar la firma de recibido, a menos que se use un lapicero propio.	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo</b>	1
Capacitar a los trabajadores en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso del transporte público, establecido por las autoridades competentes.	1
Capacitar a los trabajadores en los protocolos de los desplazamientos que se realizan en medios de transporte masivo como los son el uso del tapabocas, guantes (no estériles, nitrilo o caucho) y el procurar mantener distancia mínima de 1 metros entre las personas al interior del vehículo.	1

Si su empresa suministra el transporte se debe garantizar que el vehículo se encuentre limpio y sus superficies desinfectadas (manijas, asientos, cinturones, etc.). El proceso de limpieza y desinfección debe realizarse cada que termine la ruta de los trabajadores. No se deben autorizar paradas innecesarias. Además, se debe mantener gel antibacterial para la aplicación a la subida y bajada; evitar el uso de calefacción/aire acondicionado; se recomienda guardar una silla de distancia entre trabajador y trabajador.	1
Incentivar el uso de otros medios de transporte como la bicicleta, motocicleta, entre otros, y capacitar sobre la limpieza de los elementos como cascos, guantes y gafas.	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Capacitar a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID-19 y las maneras de prevenirlo</b>	1
Garantizar la disposición de información general relacionada con el COVID-19 y entregar datos sobre los lugares de la empresa en los que puede haber riesgo de exposición; factores de riesgo del hogar y la comunidad; factores de riesgo individuales; signos y síntomas; importancia del reporte de las condiciones de salud; uso adecuado de los elementos de protección personal; lavado de manos y detalles sobre la limpieza y desinfección.	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Medidas en coordinación con las Administradoras de riesgos laborales (ARL).</b>	1
Incluir en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos el factor de riesgo biológico por contagio de COVID-19 para identificar las actividades de mayor exposición y de este modo determinar los controles a implementar, entre ellos, la distribución de espacios de trabajo y ubicación del personal para el distanciamiento físico de los trabajadores, en concordancia con los protocolos.	1
Diseño, con la asesoría de la ARL, de la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral.	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Manejo de situaciones de riesgo por parte del empleador</b>	1
Definir un protocolo de remisión para el tratamiento de las personas con síntomas, o que hayan sido diagnosticadas con COVID-19, en línea con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social.	1
Implementación de un canal de comunicación directo con los trabajadores y todo aquel que se encuentre dentro de las instalaciones, para que se informe inmediatamente sobre cualquier eventualidad de salud que presente dentro de la empresa o de personas que avizoren síntomas de mal estado de salud.	1
Desarrollar un proceso de vigilancia para detectar trabajadores enfermos o con síntomas respiratorios.	1
Establecer en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, un sistema de alerta de síntomas y vigilancia a la salud de los trabajadores.	1
Manejo de situaciones de detección de algún trabajador enfermo y cruce con la información de personal con quienes ha estado en contacto (cerco epidemiológico).	1
Identificar posibles contactos al interior de la empresa e informar oportunamente a los potenciales contactos, en caso de identificarse trabajadores positivos para COVID-19, así como comunicar dichos casos ante las autoridades de salud competentes.	1
Procurar la rápida identificación y aislamiento de individuos potencialmente afectados y revisar y acatar las directrices establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social para tal fin. Cuando alguno de los trabajadores experimente síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del coronavirus COVID-19, se realizará aislamiento preventivo en lugar de trabajo, para lo cual debe colocarse mascarilla quirúrgica, dejarlo en una zona aislada y avisar a la EPS, para que establezcan los pasos a seguir. Además, se deberá bloquear de la programación de turnos de trabajo hasta tanto no sea dado de alta por el servicio médico.	1
Coordinar con las EPS para que realicen apoyo al seguimiento en la prevención, detección y seguimiento al estado de salud de los trabajadores, incluyendo estrategias de testeo aleatorio de COVID - 19, si es el caso. El trabajador debe informar a la EPS en las líneas de atención que esta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.	1
Se debe establecer un proceso para el manejo en situaciones de detección de algún trabajador o prestador de servicios, proveedor o cliente enfermo y realizar el cruce con la información de personas con quienes ha estado en contacto, dicha persona, esto también para proveedores y clientes. (Nexo epidemiológico).	1
Cuando algún trabajador experimente síntomas respiratorios en casa, debe informar al empleador para que se pueda realizar el aislamiento preventivo en casa. El trabajador debe informar a la EPS en las líneas de atención que esta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>¿Cómo se realizará el monitoreo de síntomas de contagio de COVID-19 entre trabajadores?</b>	1
Difundir información periódica a los trabajadores y al personal respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia física, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre, tos seca y dificultad para respirar). Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco (5) personas	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio</b>	1
Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19.	1
Establecer un sistema de verificación (preferiblemente digital), en el que cada trabajador y personas que presten los servicios para la compañía, 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.	1
No se puede permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripe ni cuadros de fiebre igual o mayor a 38°C.	1
Seguimiento diario aleatorio evidenciable, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en modalidad remota, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 del personal.	1
Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, realizar el protocolo de lavado de manos.	1
Establecer canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.	1
Utilizar la aplicación CoronApp, disponible en Android y iOS, para reportar su estado de salud y de su grupo familiar.	1
Establecer un protocolo de verificación de estado de salud y temperatura de proveedores y clientes cuando haya algún tipo de ingreso a las instalaciones.	1
Asegurar que todos los trabajadores estén afiliados al Sistema de Seguridad Social Integral, y así mismo, solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios para la compañía.	1
Asistir a las capacitaciones de prevención y control donde se explique la forma correcta de uso de elementos de protección personal, lavado de manos y otras medidas de autocuidado.	1
Asegurar que los trabajadores permanezcan en el sitio de trabajo asignado y en el horario de trabajo establecido.	1
Establecer para las cuadrillas las zonas de seguridad y salud en el trabajo.	1
Promover el uso de escaleras en vez de los ascensores si el estado de salud de la persona lo permite.	1
Utilizar tapabocas durante el recorrido en el ascensor.	1
Aumentar la frecuencia de limpieza de la cabina del ascensor y los botones.	1
Implementar y comunicar en la empresa el siguiente paso a paso si una persona presenta síntomas de COVID-19 como fiebre, tos y/o dificultad para respirar.	1
Comunicar a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente.	1
Conforme a los protocolos establecidos por las autoridades de salud en Colombia, deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con un caso confirmado de COVID-19.	1
Reportar el caso a la EPS y a la secretaría de salud que corresponda para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.	1
Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación, y tanto el empleador como el trabajador, deberán reportar el caso a la EPS y a la Secretaría de Salud que corresponda para que evalúen su estado.	1
Realizar una Lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha Lista se entregará a la Secretaría de Salud correspondiente para dar seguimiento, y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp.	1
Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.	1
Las áreas como pisos, bajos, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.	1
El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Identificar las áreas, superficies y objetos usados por la persona con sospecha de caso y realizar la limpieza y desinfección de manera inmediata.	1
Se debe garantizar que el personal se pueda realizar el lavado de manos por los menos 6 veces al día, y que se cuente con los insumos agua limpia, jabón y toallas de un único uso.	1
Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-19 a las entidades correspondientes: secretaría de salud distrital, departamental o municipal, a la EPS del trabajador y a la ARL.	1
<b>CRITERIOS</b>	
<b>Plan de comunicaciones</b>	1











