



# Manual de Apertura de Establecimientos

Guía práctica de lineamientos de Bioseguridad



CÁMARA DE COMERCIO  
DE VALLEDUPAR  
PARA EL VALLE DEL RÍO CESAR

## TABLA DE CONTENIDO

|  |           |
|--|-----------|
| .....  | 1         |
| <b>PRESENTACIÓN</b> .....  | <b>4</b>  |
| <b>INTRODUCCIÓN</b> .....  | <b>5</b>  |
| <b>COVID 19 EN EL MUNICIPIO</b> .....  | <b>6</b>  |
| <b>SISTEMA DE SALUD EN EL MUNICIPIO</b> .....  | <b>7</b>  |
| <b>ASPECTOS DEMOGRÁFICOS DEL MUNICIPIO</b> .....   | <b>7</b>  |
| <b>COMPOSICIÓN DEL TEJIDO EMPRESARIAL DEL MUNICIPIO</b> .....  | <b>8</b>  |
| <b>AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA Y ACTIVIDADES DE SERVICIOS CONEXAS</b> .....                         | <b>9</b>  |
| <b>INDUSTRIA MANUFACTURERA</b> .....   | <b>9</b>  |
| <b>CONSTRUCCIÓN</b> .....  | <b>9</b>  |
| <b>COMERCIO</b> .....  | <b>10</b> |
| <b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b> .....   | <b>10</b> |
| <b>TABLA GENERAL DE ACTIVIDADES DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO DEL MUNICIPIO DE SAN DIEGO</b> ..... | <b>11</b> |
| .....  | <b>14</b> |
| <b>LAVADO DE MANOS.</b> .....  | <b>15</b> |
| <b>Técnica de lavado de manos</b> .....  | <b>15</b> |
| <b>DISTANCIAMIENTO FÍSICO</b> .....  | <b>16</b> |
| <b>MANEJO DE LOS TAPABOCAS.</b> .....  | <b>16</b> |
| Tapabocas convencional .....   | <b>17</b> |
| Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales: .....                                    | <b>17</b> |
| <b>CONSIDERACIONES CON EL MANEJO DEL PERSONAL</b> .....  | <b>18</b> |
| <b>Trabajo en casa</b> .....   | <b>19</b> |
| <b>INTERACCIÓN DENTRO DE LAS INSTALACIONES</b> .....   | <b>19</b> |
| <b>ALTERNATIVAS DE ORGANIZACIÓN LABORAL</b> .....  | <b>20</b> |
| <b>HERRAMIENTAS DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE DOTACIÓN</b> .....   | <b>21</b> |
| <b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)</b> .....  | <b>21</b> |
| <b>INTERACCIÓN EN TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN</b> .....  | <b>21</b> |
| <b>DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO</b> .....  | <b>22</b> |
| <b>RECOMENDACIONES EN LA VIVIENDA</b> .....  | <b>23</b> |
| <b>Al salir de la vivienda</b> .....   | <b>23</b> |



|  |           |
|--|-----------|
| Al regresar a la vivienda .....  | 23        |
| <b>CONVIVENCIA CON UNA PERSONA DE ALTO RIESGO.....</b>   | <b>24</b> |
| <b>MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN .....</b>  | <b>26</b> |
| <b>SISTEMAS DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN.....</b>  | <b>28</b> |
| <b>MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS .....</b>   | <b>29</b> |
| <b>RELACIÓN CON LOS CLIENTES .....</b>   | <b>29</b> |
| <b>MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESPECÍFICAS EN CAJAS Y PUNTOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO</b>                    | <b>32</b> |
| <b>DEVOLUCIÓN DE PRODUCTOS .....</b>   | <b>33</b> |
| <b>AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA Y ACTIVIDADES DE SERVICIOS CONEXAS .....</b>                         | <b>37</b> |
| <b>PARA PROPIETARIOS DE PREDIOS GANADEROS Y AGRÍCOLAS .....</b>                                      | <b>38</b> |
| Desinfección y aseo.....   | 38        |
| En el sitio de trabajo.....  | 38        |
| Para evitar el ingreso del Coronavirus COVID-19 a la finca o predio destinado a la agricultura:..... | 39        |
| <b>PARA PRODUCTORES Y TRABAJADORES .....</b>   | <b>39</b> |
| Limpieza y desinfección herramientas y equipos de campo.....   | 39        |
| Refuerzo en la limpieza de las instalaciones y zonas de contacto .....                               | 40        |
| Transporte de trabajadores .....   | 41        |
| <b>G. COMERCIO .....</b>   | <b>43</b> |
| <b>ALIMENTACIÓN .....</b>  | <b>43</b> |
| <b>TEXTIL .....</b>  | <b>43</b> |
| <b>CALZADO .....</b>   | <b>44</b> |
| <b>JOYERÍAS, RELOJERÍAS Y SIMILARES.....</b>   | <b>44</b> |
| <b>TECNOLOGÍA, TELEFONÍA Y CULTURA (LIBROS, CD'S, PELÍCULAS Y SIMILARES) .....</b>                   | <b>45</b> |
| <b>MUEBLES.....</b>  | <b>45</b> |
| <b>TIENDAS DE CERÁMICA, BAÑOS, COCINAS Y REFORMAS EN GENERAL .....</b>                               | <b>46</b> |
| <b>VENDEDORES AMBULANTES Y ESTACIONARIOS.....</b>  | <b>47</b> |



## PRESENTACIÓN

Sin lugar a dudas el COVID 19 se ha convertido en uno de los principales retos para la humanidad en la historia reciente, afectando las distintas esferas de la sociedad y alterando la cotidianidad a nivel global. Si bien es cierto que la prioridad siempre debe ser el salvaguardar la integridad y la salud de la población, los importantes avances que ha tenido el país producto de las medidas tempranas adoptadas por el Gobierno Nacional, nos permiten en este momento empezar a planear el proceso de reapertura de las actividades económicas del país. Esto considerando la importancia de atender a los diferentes factores que constituyen a la sociedad de una manera integral, reconociendo que la economía y en especial los medios de subsistencia de la población menos favorecida y de las personas de clase media está siendo fuertemente impactada.

En este contexto y teniendo en cuenta que la atención a los municipios siempre ha sido una prioridad para esta entidad, desde la Vicepresidencia de Competitividad se ha diseñado el Manual de Apertura de Establecimientos que ponemos a su disposición con las principales estrategias y buenas prácticas que el equipo de trabajo identificó, basados en consultas a expertos y experiencias nacionales e internacionales.

Esperamos que este manual se constituya en una herramienta para su municipio y que contribuyamos de esta manera a la reactivación comercial que tanto anhela la comunidad, pero de una manera responsable, cumpliendo siempre los estándares internacionales y velando por la seguridad de todos los habitantes del municipio.

Asimismo, aprovecho para ponernos a su disposición para realizar el acompañamiento respectivo en el diseño e implementación de sus políticas de apertura si así lo requieren.

La Cámara de Comercio de Valledupar para el Valle del Río Cesar siempre será un aliado de su municipio.

**JOSÉ LUIS URÓN MÁRQUEZ**  
Presidente Ejecutivo



**CÁMARA DE COMERCIO  
DE VALLEDUPAR**  
PARA EL VALLE DEL RÍO CESAR

## INTRODUCCIÓN

Los importantes avances que ha tenido el país en la batalla contra la expansión del COVID 19 han permitido el inicio del proceso de Aislamiento Inteligente en donde se retome la vida económica de los municipios salvaguardando siempre la salud tanto de los consumidores como de quienes laboran en los establecimientos.

El gobierno nacional le ha otorgado facultades a los municipios para que diseñen las estrategias de apertura que consideren pertinentes de acuerdo a las condiciones de cada territorio. Sin embargo, esta gran responsabilidad constituye un desafío que requiere de un trabajo cuidadoso e interdisciplinar. Es por esto, que desde la Cámara de Comercio de Valledupar para el Valle del Río Cesar se busca acompañar a los municipios que conforman su jurisdicción en este proceso, mediante el diseño y socialización del presente manual, que busca convertirse en una herramienta para que entes locales desarrollen sus políticas y protocolos respectivos.

El Manual de Apertura de Establecimientos ha sido desarrollado por la Vicepresidencia de Competitividad de la mano de expertos en diversas áreas, creando así un abordaje multidisciplinario, que reúne además los lineamientos establecidos por el Gobierno Nacional y las buenas prácticas que han sido recopiladas a nivel nacional e internacional.

El siguiente manual ha sido concebido desde las especificidades del municipio, es por ello que se inicia con la contextualización del mismo, destacando los aspectos demográficos y empresariales más relevantes en el marco de la emergencia sanitaria, para continuar esbozando los aspectos más relevantes que se deben tener en cuenta a nivel empresarial para retomar las actividades económicas, destacando las medidas de bioseguridad que deben ser tenidas en cuenta tanto a nivel general como específicas conforme a la actividad a desarrollar. Cabe destacar que este manual no reemplaza en ningún momento las estipulaciones de la normatividad; pese a que ha sido diseñado bajo la normativa actual al momento de su envío, es obligación de las administraciones locales o de quien haga uso del manual, informarse sobre las nuevas disposiciones, asimismo, su aplicación parcial o total es estrictamente a consideración del ente que lo llegará a aplicar, eximiendo a la Cámara de Comercio de Valledupar para el Valle del Río Cesar de toda responsabilidad.



## SAN DIEGO

San Diego es un municipio privilegiado. Cuenta con diversidad de fauna y flora gracias a sus condiciones geográficas que le permiten tener zonas de planicies, zonas montañosas acompañadas de ríos, y una gran parte de su territorio en la Serranía del Perijá lo que le hace disfrutar de diferentes pisos térmicos. Su temperatura va desde los 10 a 34 grados, en las zonas pertenecientes a dicha Serranía hasta la zona plana.

El municipio posee con terreno en su mayoría muy fértil, apto para la agricultura y la ganadería un poco de terreno semidesértico y un sistema fluvial que le baña, afluentes en su mayoría del río Cesar, facilitando los regadíos para la agricultura y la ganadería de forma casi permanente. Entre los principales encontramos: El río Chiriaimo, Hobo o Tocaimo, El Salado, Perú, El Riecito, el río Cesar y una ramificación de acequias afluentes de estos ríos. En la cabecera municipal es común encontrar jardines llenos de flores, y entre ellas la Trinitaria, que se caracteriza por florecer en cualquier época del año, sea invierno o verano, por eso a San Diego se le conoce como “San Diego de las Flores”, además de ser un municipio muy arborizado.

Limita por el norte con Valledupar y La Paz, por el este y el sur con La Paz y por el oeste con Valledupar.

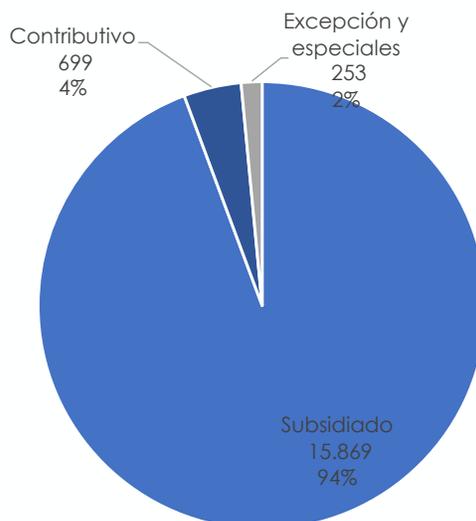
### COVID 19 EN EL MUNICIPIO

A la fecha, en el municipio de San Diego se han presentado 3 casos confirmados de los cuales 2 están activos. El primer caso se identificó el 19 de marzo y el último el 24 de abril, lo que da un espectro de 36 días. El 66.67% de los casos están en estudio para determinar la fuente del contagio, mientras que el 33,33% fue relacionado. Asimismo, se destaca que la totalidad de los contagiados identificados se encuentran entre los 50 y 59 años de edad, mientras que el 33..33.5 son mujeres y el 66.67% hombres.



## SISTEMA DE SALUD EN EL MUNICIPIO

Según cifras publicadas por el Ministerio de Salud, 16.821 habitantes del municipio cuentan con cobertura de salud, de los cuales 15,869 que representan el 94% del total afiliado, hace parte del régimen subsidiado hecho que ejerce fuerte presión sobre el sistema de salud público del municipio.



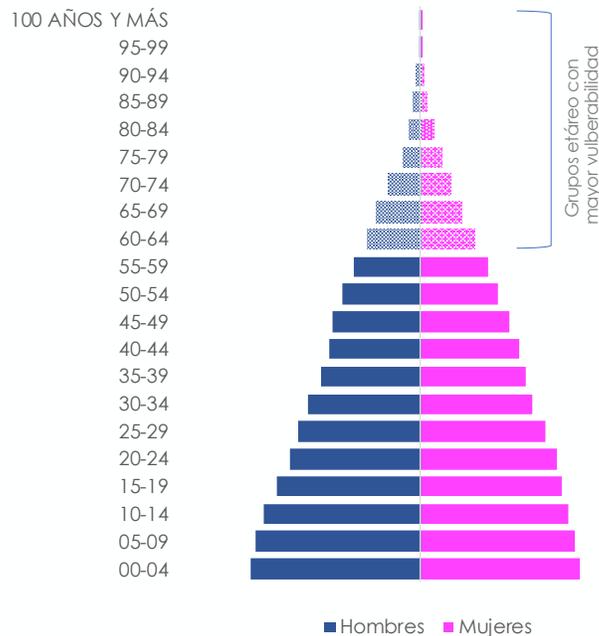
Composición del sistema de salud por tipo de afiliación

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social con corte a marzo de 2020

## ASPECTOS DEMOGRÁFICOS DEL MUNICIPIO

Según cifras relevadas por el Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas (DANE) el municipio de San Diego cuenta con 20.470 habitantes, de los cuales, como se evidencia en la pirámide poblacional adjunta, el 11% es mayor de 60 años, por lo que se considera como grupo de riesgo.

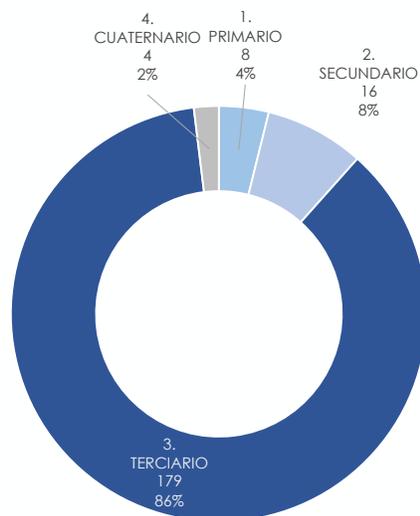




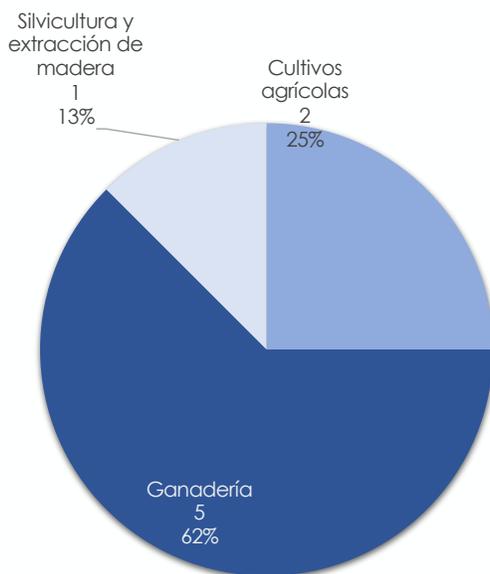
Pirámide poblacional del municipio de San Diego  
Fuente: DANE censo 2018 con proyecciones a 2020

### COMPOSICIÓN DEL TEJIDO EMPRESARIAL DEL MUNICIPIO

El municipio de San Diego cuenta con 207 establecimientos de comercio con registro activo, es decir, formalmente constituidos. De los cuales el 86% desarrolla actividades del sector terciario, principalmente del comercio.



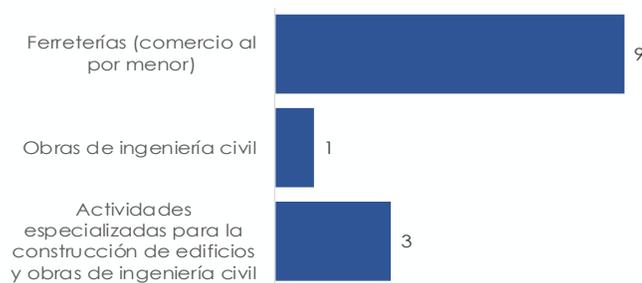
## AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA Y ACTIVIDADES DE SERVICIOS CONEXAS



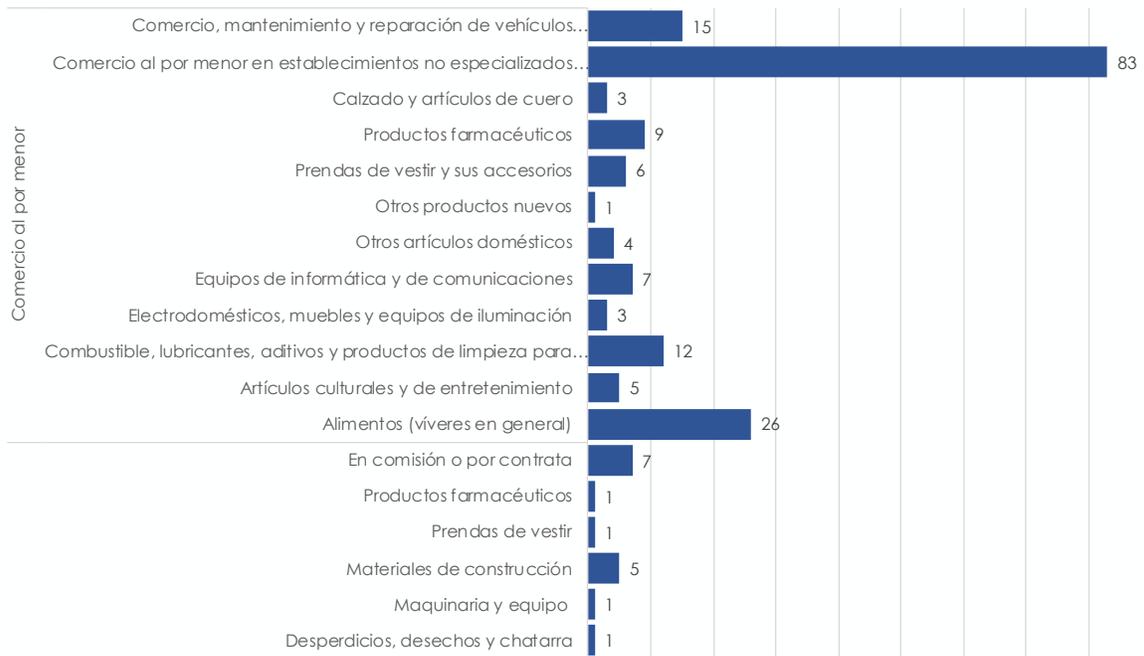
## INDUSTRIA MANUFACTURERA



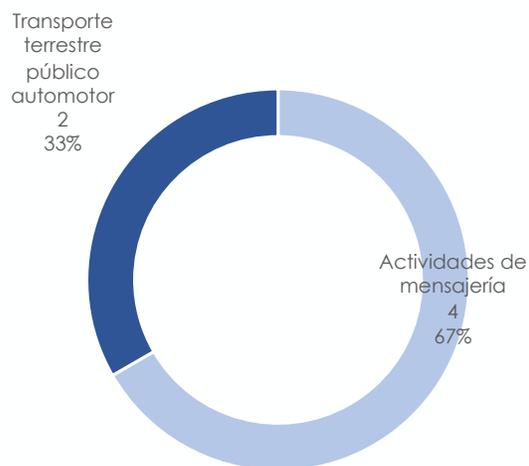
## CONSTRUCCIÓN



## COMERCIO



## TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO



**TABLA GENERAL DE ACTIVIDADES DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO  
DEL MUNICIPIO DE SAN DIEGO**

| <b>ACTIVIDAD ECONÓMICA</b>   | <b>#</b>   |
|--|------------|
| <b>A. AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA Y ACTIVIDADES DE SERVICIOS CONEXAS</b>  | <b>7</b>   |
| Cultivos agrícolas   | 2          |
| Ganadería  | 5          |
| <b>B. EXPLOTACIÓN DE MINAS Y CANTERAS</b>  | <b>1</b>   |
| EXPLOTACIÓN DE MINAS Y CANTERAS  | 1          |
| <b>C. INDUSTRIA MANUFACTURERA</b>  | <b>16</b>  |
| Confección de prendas de vestir  | 4          |
| Elaboración de productos alimenticios  | 10         |
| Instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo   | 1          |
| Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería | 1          |
| <b>D. SUMINISTRO DE ELECTRICIDAD, GAS, VAPOR Y AIRE ACONDICIONADO</b>  | <b>1</b>   |
| Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado  | 1          |
| <b>E. DISTRIBUCIÓN DE AGUA; EVACUACIÓN Y TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES, GESTIÓN DE DESECHOS Y ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL</b>         | <b>2</b>   |
| Captación, tratamiento y distribución de agua  | 2          |
| <b>F. CONSTRUCCIÓN</b>   | <b>4</b>   |
| Actividades especializadas para la construcción de edificios y obras de ingeniería civil   | 3          |
| Obras de ingeniería civil  | 1          |
| <b>G. COMERCIO</b>   | <b>102</b> |
| Comercio al por mayor de productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador   | 1          |
| Comercio al por mayor no especializado   | 1          |
| Comercio al por mayor y en comisión o por contrata, excepto el comercio de vehículos automotores y motocicletas                                  | 5          |

| ACTIVIDAD ECONÓMICA  | #         |
|--|-----------|
| Comercio al por menor de alimentos (víveres en general), bebidas y tabaco, en establecimientos especializados                            | 12        |
| Comercio al por menor de artículos culturales y de entretenimiento, en establecimientos especializados                                   | 1         |
| Comercio al por menor de artículos de ferretería, pinturas y productos de vidrio en establecimientos especializados                      | 9         |
| Comercio al por menor de combustible, lubricantes, aditivos y productos de limpieza para automotores, en establecimientos especializados | 3         |
| Comercio al por menor de equipos de informática y de comunicaciones, en establecimientos especializados                                  | 5         |
| Comercio al por menor de otros artículos domésticos en establecimientos especializados   | 1         |
| Comercio al por menor de otros productos nuevos en establecimientos especializados   | 1         |
| Comercio al por menor de prendas de vestir y sus accesorios (incluye artículos de piel) en establecimientos especializados               | 2         |
| Comercio al por menor de productos farmacéuticos y medicinales, cosméticos y artículos de tocador en establecimientos especializados     | 9         |
| Comercio al por menor de todo tipo de calzado y artículos de cuero y sucedáneos del cuero en establecimientos especializados.            | 1         |
| Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabaco         | 42        |
| Comercio, mantenimiento y reparación de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios                            | 9         |
| <b>H. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>  | <b>4</b>  |
| Correo y servicios de mensajería   | 2         |
| Transporte terrestre público automotor   | 2         |
| <b>I. ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA</b>  | <b>31</b> |
| Actividades de servicios de comidas y bebidas  | 26        |
| Alojamiento  | 5         |
| <b>J. INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES</b>   | <b>4</b>  |
| INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES   | 4         |
| <b>K. ACTIVIDADES FINANCIERAS Y DE SEGUROS</b>   | <b>1</b>  |
| Actividades de servicios financieros, excepto las de seguros y de pensiones  | 1         |
| <b>L. ACTIVIDADES INMOBILIARIAS</b>  | <b>1</b>  |
| Actividades inmobiliarias  | 1         |
| <b>M. ACTIVIDADES PROFESIONALES, CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS</b>  | <b>3</b>  |

| <b>ACTIVIDAD ECONÓMICA</b>   | <b>#</b>   |
|--|------------|
| ACTIVIDADES PROFESIONALES, CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS  | 3          |
| <b>N. ACTIVIDADES DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y DE APOYO</b>                                    | <b>6</b>   |
| Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades de apoyo a las empresas    | 5          |
| Actividades de alquiler y arrendamiento  | 1          |
| <b>O. ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y DEFENSA; PLANES DE SEGURIDAD SOCIAL DE AFILIACIÓN OBLIGATORIA</b> | <b>1</b>   |
| Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria           | 1          |
| <b>P. EDUCACIÓN</b>  | <b>1</b>   |
| Educación  | 1          |
| <b>Q. ACTIVIDADES DE ATENCIÓN DE LA SALUD HUMANA Y DE ASISTENCIA SOCIAL</b>                      | <b>5</b>   |
| Actividades de atención de la salud humana   | 5          |
| <b>R. ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, DE ENTRETENIMIENTO Y RECREACIÓN</b>                                | <b>12</b>  |
| Actividades creativas, artísticas y de entretenimiento   | 2          |
| Actividades de juegos de azar y apuestas   | 6          |
| Actividades deportivas y actividades recreativas y de esparcimiento                              | 4          |
| <b>S. OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS</b>   | <b>5</b>   |
| OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS   | 5          |
| <b>Total general</b>   | <b>207</b> |





## MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD

# Manual de Apertura de Establecimientos

---

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas.

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad o sector, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.

A continuación, se describen de manera puntual las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus.

## LAVADO DE MANOS.

- Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).
- Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.
- Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.
- Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se debe garantizar el lavado frecuente de manos por los menos cada 3 horas o antes si lo requiere.
- Se deben organizar turnos para realizar el lavado de manos, con el fin de garantizar el distanciamiento social con una distancia mínima de 2 metros al interior del baño.
- Los responsables de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo deberán establecer mecanismos de seguimiento y monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.
- Se deben intensificar las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas las actividades que eviten el contagio.

### Técnica de lavado de manos

- 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.
- La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias.
- El alcohol glicerinado a utilizar debe tener una concentración entre 60% y el 95%.
- Se deben tener recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza la actividad lavado de manos.



## DISTANCIAMIENTO FÍSICO

El distanciamiento físico, significa mantener un espacio entre usted y las demás personas fuera de su casa. Para practicar el distanciamiento físico se requiere:

- 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 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, para poder disminuir el riesgo de transmisión. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.
- Además de las medidas cotidianas para prevenir el COVID-19, se deben hacer recomendaciones permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo como en todos los lugares en donde pueda tener encuentro con otras personas, es una de las mejores medidas para evitar la propagación.

## MANEJO DE LOS TAPABOCAS.

- Uso del tapabocas en el transporte público, en áreas con afluencia masiva de personas, donde no sea posible mantener dos metros de distancia de otras personas.
- El uso correcto de los EPP 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.
- Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Siempre debe hacer el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas



## Tapabocas convencional

- Estos elementos que cubren de manera no oclusiva la nariz y boca de las personas reducen la probabilidad de contacto con secreción nasal o saliva de otra persona.
- Los tapabocas convencionales tienen distintos diseños, entre ellos, los que se pliegan sobre la boca o nariz y los preformados, que no lo hacen.
- Los tapabocas que no vienen preformados se humedecen más fácilmente y entran en contacto con mayor facilidad con secreción nasal o saliva de la persona.
- Para la colocación y uso del tapabocas se deben tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

### Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- 1) Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- 2) El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante.
- 3) Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas, si es de tiras de deben atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y se ata por encima del cuello.
- 4) La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- 5) La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
- 6) Debido a su diseño, el filtrado no tiene las mismas características en un sentido y en otro, y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección del profesional: La colocación con la parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del profesional y acumulo de humedad en la cara. Por otro lado, dejar la cara absorbente de humedad hacia el exterior favorecerá la contaminación del tapabocas por agentes externos.
- 7) Sujete las cintas o coloque las gomas de forma que quede firmemente.
- 8) Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior para moldear la banda sobre el tabique nasal.
- 9) No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- 10) El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.



- 11) Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- 12) Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura.
- 13) No reutilice el tapabocas.
- 14) Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- 15) El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- 16) Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

## CONSIDERACIONES CON EL MANEJO DEL PERSONAL

Se recomienda adaptar modalidades de trabajo en casa o en su defecto ajuste de las jornadas laborales (flexibilidad de horarios/ distintas jornadas de trabajo) para los trabajadores, en especial para los que presenten comorbilidades puedan trabajar desde casa, para reducir el riesgo de contagio de los trabajadores y minimizar la circulación y movimiento del personal dentro de las instalaciones del establecimiento. Asimismo, se deben considerar las medidas de prevención conforme los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud (ej. lavado de manos, protocolo respiratorio, hidratación, hábito de vida saludable, pausas activas etc) y brindar mecanismos de acompañamiento para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social.

- Disponer de información general relacionada con los lugares del establecimiento 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 condiciones de salud

## Trabajo en casa

Se deberá priorizar el desarrollo de las siguientes actividades con modalidad de trabajo en casa:

- Asesores que cuenten con conectividad en su hogar, permitiendo la continuidad de su trabajo.
- Actividades de Telemercadeo.
- Áreas de apoyo transversales y administrativas.

## INTERACCIÓN DENTRO DE LAS INSTALACIONES

- Uno de los síntomas del Covid-19 es la fiebre alta. Por ello, se recomienda a los trabajadores que se realicen un control diario de la temperatura antes de salir de su vivienda y, en caso de tener más de 37.5 grados, no acudan al trabajo y lo notifiquen a su empresa llamando al jefe inmediato
- Mantener los lineamientos de distanciamiento social y de interacción restringida entre trabajadores y colaboradores, garantizando el distanciamiento mínimo de 2 metros entre trabajadores. En los casos en los que no se puede garantizar este distanciamiento de 2 metros, se deben establecer medidas de prevención, higiene y desinfección, de acuerdo con los lineamientos de Ministerio de Salud.
- Evitar las reuniones de trabajo dentro del establecimiento y si se tienen que celebrar, se harán en una zona amplia que permita guardar la distancia de seguridad interpersonal, lo más alejada posible de clientes, y nunca en zonas comunes.
- Limitar las aglomeraciones en zonas comunes como cafeterías, zonas de descanso y zonas de circulación del establecimiento.
- Evitar realizar reuniones y/o estrategias de socialización presenciales. Se recomienda el uso de redes sociales, videoconferencias, uso de plataformas, etc.
- Los trabajadores y colaboradores del establecimiento, deben abstenerse de compartir los elementos de protección personal.
- Se debe hacer obligatorio el uso de medidas de protección (tapabocas y guantes) durante el turno, mientras se den contactos posibles con otros trabajadores y colaboradores.
- La ocupación máxima del montacargas o ascensores para mover mercancía o reponer será de una persona o más si se puede garantizar el distanciamiento de 2 metros y se limitará el uso al mínimo. Si fuera necesario que fuera ocupado por más



de una persona, deberá garantizarse el uso de mascarillas conforme a lo dispuesto en el presente documento.

- Minimizar las visitas de clientes y proveedores.
- Se recomienda evitar compartir objetos (por ejemplo, dinero, tarjetas de pago, bolígrafos...etc.) con clientes u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará una desinfección de manos después de dicho intercambio.
- Eliminar o clausurar en los lugares de trabajo aparatos de uso común como surtidores de agua, cafeteras, neveras, microondas, etc. Se hará lo posible por facilitar a los empleados agua envasada en caso de que no se disponga de surtidor para rellenar botellas personales.
- Evitar permanecer en la empresa fuera del tiempo de trabajo, tanto al inicio como a la finalización del turno, sin perjuicio de los descansos laborales.

## ALTERNATIVAS DE ORGANIZACIÓN LABORAL

- Implementar diferentes turnos de entrada y salida a lo largo del día laboral, con el fin de evitar aglomeraciones de los trabajadores en el ingreso, en los centros de trabajo y en los medios de transporte masivos.
- Se debe determinar claramente el número máximo de personal por turno dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo, que garantice la preservación de 2 metros de distancia entre cada trabajador. Cuando no pueda garantizarse la distancia mínima de seguridad entre el personal y no pueda eliminarse la función de un trabajador concreto o desarrollarla en otra modalidad (como teletrabajo o trabajo en casa) al ser esta imprescindible, se deberá proveer al personal de dichas áreas o trabajos, además de la mascarilla, otras medidas de protección individual adicionales, como pantallas de protección facial o guantes de protección.
- El establecimiento debe procurar que el personal que tiene que desplazarse a realizar labores por fuera de aislamiento sea menor a 60 años y priorizar aquellos que tengan las mejores condiciones de salud. Se debe gestionar un aislamiento preventivo para los trabajadores con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19.
- Abstenerse de ir al lugar de trabajo en caso de presentar los síntomas relacionados con el COVID -19.



## HERRAMIENTAS DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE DOTACIÓN

- Una vez terminadas las labores, deben retirarse y disponer los elementos de protección personal para COVID- 19, cascos, guantes, y ropa de trabajo, en los casos que aplique, para ser guardada o dispuesta para su lavado.

## ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

- Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del establecimiento deben definir los Elementos de Protección Personal indicados para la protección personal de acuerdo con la labor de para la prevención del COVID-19. Puede apoyarse en la ARL en donde se encuentra afiliado.
- Entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.
- Informar las recomendaciones de uso eficiente de Elementos de Protección Personal.
- El uso de guantes se recomienda si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- Instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- Realizar la entrega de los elementos de protección personal según lineamientos del ministerio de salud y garantizar su disponibilidad (tapabocas, guantes de látex y equipos de dotación).
- Tener un registro de los trabajadores, lugar y horario de trabajo

## INTERACCIÓN EN TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN

- En los tiempos de alimentación, limitar el número de personas realizando la actividad de forma simultánea para que se garantice la distancia mínima entre las mismas. Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones.
- Se debe evitar tomar los alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.
- En caso, que la alimentación no sea suministrada por el establecimiento y el trabajador se encargue de calentar su comida en hornos microondas, se debe disponer de paños y alcohol glicerinado que permitan asear el panel de control de

este entre cada persona que lo utiliza, o designar a alguien que se encargue de efectuar la manipulación de los hornos.

- Antes de tomar los alimentos, es necesario realizar el siguiente protocolo:
  - Lavar las manos con agua y jabón.
  - Retirar el tapabocas
  - Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.
  - Disponer las mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros a la hora de la alimentación.
  - Al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos con agua y jabón y utilizar un nuevo tapabocas para retomar las labores.

## DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO

- Recomendación de uso del transporte individual cumpliendo las recomendaciones del Ministerio de Transporte al respecto para asegurar las distancias. A ser posible, la empresa podrá facilitar el uso de parking propio del establecimiento destinado a los clientes
- Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes de látex, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de dos metros (2 m) entre las personas.
- Cuando el transporte sea suministrado por el establecimiento, se debe garantizar que el vehículo se encuentre limpio y desinfectado sobre todo en las superficies con las cuales los pasajeros van a tener contacto, tales como manijas de puertas y ventanas, cinturones de seguridad y asientos, entre otras. El procedimiento de limpieza y desinfección debe realizarse nuevamente una vez haya terminado la ruta de los trabajadores hacia el trabajo o al lugar de residencia. Se debe evitar realizar paradas no autorizadas o innecesarias.
- Se recomienda guardar una silla de distancia entre trabajador y trabajador.



## RECOMENDACIONES EN LA VIVIENDA

### Al salir de la vivienda

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.
- Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios.
- En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que perteneces al grupo de riesgo de contagio.

### Al regresar a la vivienda

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- La ropa debe lavarse en la lavadora a más de 60 grados centígrados o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón, y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente.
- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.



- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

## CONVIVENCIA CON UNA PERSONA DE ALTO RIESGO

Si el trabajador convive con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, (Diabetes, Enfermedad cardiovascular - Hipertensión Arterial- HTA, Accidente Cerebrovascular – ACV), VIH, Cáncer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica -EPOC, mal nutrición (obesidad y desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, debe extremar medidas de precaución tales como:

- Mantener la distancia siempre mayor a dos metros.
- Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona a riesgo y al cocinar y servir la comida.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona a riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Lavar y desinfectar en forma regular pisos, paredes, puertas y ventanas, e incrementar estas actividades en las superficies de los closets, roperos, armarios, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, juguetes, bicicletas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas de la familia tienen contacto constante y directo.
- La limpieza y desinfección debe realizarse procurando seguir los pasos: i) retiro de polvo, ii) lavado con agua y jabón, iii) enjuague con agua limpia y iv) desinfección con productos de uso doméstico.
- Limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, como: computadores, mouse, teclados, celulares, teléfonos fijos, control remoto, otros equipos electrónicos de uso frecuente, que se



limpian empleando un paño limpio impregnado de alcohol o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos.

- Lavar con regularidad fundas, sábanas, toallas, etc.

## MEDIDAS LOCATIVAS

- Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo puntos de aseo para el lavado frecuente de mano y desinfección según las recomendaciones de las autoridades de salud.
- Disponer suministros de alcohol glicerinado, como mínimo al 70%, y productos de desinfección que recomienden las autoridades sanitarias en todas las áreas donde haya personal. Asimismo, establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramienta de trabajo.
- Garantizar la existencia de desinfectantes cerca de las zonas de desplazamiento y puestos de trabajo.
- Garantizar la correcta circulación del aire y en caso de requerirse el uso de aire acondicionado o ventiladores en las instalaciones del establecimiento, tomar las medidas para favorecer la circulación y para garantizar el mantenimiento de los equipos respectivos y sistemas de ventilación.
- Garantizar la existencia de agua potable, jabón líquido y toallas desechables en los baños.
- Implementar y mantener puntos de hidratación en el establecimiento.
- Disponer de recipientes adecuados (canecas cerradas) para la disposición final de los elementos de bioseguridad.
- Disponer de paños y gel desinfectante que permitan asear las áreas de contacto los equipos de uso general.
- Evitar los sistemas de control de ingreso por huella o que requieran contacto físico.
- Garantizar un espacio para que el trabajador guarde sus elementos personales y ropa de diario en los casos en que se requiera.
- Considerar la ubicación y la distancia física del personal para desarrollar sus labores.



## MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

- Elaborar una ficha técnica, preferiblemente digital estableciendo la frecuencia y responsable de la limpieza diaria.
- Las limpiezas deben ser realizadas haciendo especial énfasis en las zonas comunes y mobiliario, con productos de desinfección de uso doméstico o industrial, tales como hipoclorito al 5% de uso comercial.
- Los establecimientos y locales comerciales que abran al público realizarán, al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuente como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, etc. utilizando para ello desinfectantes como hipoclorito al 5% de uso comercial o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado
- Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se realizará una limpieza por la mañana, antes de la apertura del establecimiento y una segunda limpieza a lo largo de la jornada (preferentemente a mediodía). Es muy recomendable realizar una pausa al mediodía en la apertura, dedicada a realizar las tareas de mantenimiento, limpieza, desinfección y reposición de productos sin la presencia de clientes.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- Se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo por la mañana y en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación.
- El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal (usar guantes, delantal y tapabocas).
- Realizar la limpieza de áreas y superficies retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.



- Varios productos de limpieza y desinfectantes vendidos en supermercados pueden eliminar el coronavirus en las superficies. Revise las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza. Consulte el listado de desinfectantes en el siguiente enlace: [https://www.epa.gov/sites/production/files/2020-03/documents/sars-cov-2-list\\_03-03-2020.pdf](https://www.epa.gov/sites/production/files/2020-03/documents/sars-cov-2-list_03-03-2020.pdf).
- Las superficies del cuarto de baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día.
- Elimine los guantes y paños en una papelerera después de usarlos, si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado. Al finalizar el proceso báñese y cámbiese la ropa.
- Utilizar desinfectantes o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
- Cuando en el establecimiento vaya a permanecer más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo a la zona comercial, si no también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, baños, cocinas y áreas de descanso.
- Se reforzarán las condiciones de limpieza de aseos y zonas comunes para cuyo acceso se establecerán turnos de entrada para evitar aglomeraciones.
- No se utilizarán los baños de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios y grifos.
- En la medida de lo posible se colocarán dispensadores o se facilitará, individualmente, gel hidroalcohólico para la desinfección de las manos.
- Los establecimientos y locales deberán disponer de papeleras con tapa y a ser posible con pedal o basculante en los que poder depositar pañuelos y otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.
- En teléfonos usados por diferentes personas, es recomendable utilizar el sistema de “manos libres” o sistemas que permitan la individualización de su utilización, o, de no ser posible, serán limpiados después de cada uso.
- Los carros, cestas, las escaleras mecánicas y los ascensores serán objeto de atención y limpieza continua. Podrán facilitarse al cliente guantes o bolsas de plástico

asimilables que puedan usarse como guantes y toallitas desinfectantes para la limpieza de carritos o cestas de la compra antes y después de su uso.

- En la medida de lo posible, siempre que no contravenga ninguna norma sectorial o de seguridad, mantener las puertas abiertas con cuñas y otros sistemas, para evitar el contacto de las personas con las manetas y pomos.
- En caso de considerarlo conveniente y según el tipo de establecimiento, se dispondrá de felpudos humedecidos con una solución de agua y lejía al 2% en las entradas y salidas al centro de trabajo.

## SISTEMAS DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN

- Realizar una revisión de la instalación de climatización antes de la reapertura, donde se asegure la limpieza o reemplazo de los filtros de aire exterior en caso necesario, para maximizar en lo posible el caudal de ventilación. (Nota técnica: se recomienda incrementar el caudal de ventilación a 12,5 litros/segundo y persona para el aforo del establecimiento).
- Aumentar en lo posible la ventilación de los espacios con aire exterior. Generalmente los sistemas que se emplean en comercios pueden funcionar tomando solamente aire exterior. En este caso, cerrar en lo posible la recirculación de aire para ventilar al máximo con aire exterior.
- Realizar una ventilación natural (regular) abriendo puertas y ventanas el mayor número de horas posible. Se recomienda comenzar la ventilación natural una hora antes de la hora de apertura del comercio y dejarla al menos una hora después del cierre del establecimiento. Esta acción es especialmente importante en locales que no dispongan de sistemas de climatización con ventilación forzada de aire exterior.
- La ventilación de los comercios siempre se refiere al aporte de aire exterior (aire fresco). En este sentido, no se debe poner en funcionamiento ventiladores de techo o de pie ya que únicamente remueven el aire interior sin aportar aire fresco.
- Mantener la ventilación de los baños permanentemente: 24horas/7días en funcionamiento. Verificar el correcto funcionamiento de la extracción de aire en los baños.
- Indicar que los inodoros se descarguen con la tapa cerrada
- Priorizar la ventilación con aire exterior sobre el confort y la eficiencia energética.

- Los trabajos de mantenimiento correctivo de la instalación, se realizarán preferentemente fuera del horario de apertura, tomando las medidas de protección adecuadas para evitar el contagio por COVID-19.
- En las instalaciones que lo admitan, se recomienda instalar sistemas de purificación del aire como los de luz ultravioleta.

## MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS

- Asegurarse que el proveedor de insumos y productos del establecimiento se ajuste con los protocolos establecidos por las autoridades sanitarias.
- Establecer un protocolo de limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y entregarlos a los trabajadores. Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.

## RELACIÓN CON LOS CLIENTES

- Facilitar las entregas a domicilio, a ser posible realizadas por pago on-line y preferiblemente depositar la entrega en la puerta del domicilio, sin acceder a la vivienda, manteniendo en todo caso la distancia recomendada con el cliente de al menos 1 metro cuando se cuente con elementos de protección, o de 2 metros sin estos elementos y sin ningún contacto físico, informando al cliente de ello en el momento de tramitar su pedido. Al personal de reparto, sea propio o subcontratado, se le facilitará mascarilla y gel o solución alcohólica sustitutiva del lavado de manos, para proceder de manera inmediata a la higiene necesaria entre cada entrega. Asimismo, se recomienda mantener en óptimo estado de limpieza el transporte utilizado para el reparto, interior y exteriormente.
- Se recomienda a los clientes el uso de mascarillas dentro del establecimiento para asegurar así la protección del resto de clientes y personas trabajadoras. Los establecimientos podrán obligar a los clientes al uso de mascarillas dentro del establecimiento.
- Se deberá establecer un aforo máximo, que deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades competentes en cada fase de flexibilización de las medidas de contención, concretamente con el requisito



de distancias mínimas. El aforo será proporcional a la superficie del local y fase de desescalamiento y deberá estar expuesto mediante cartelera en el acceso al establecimiento, siendo visible tanto para el cliente como para los trabajadores.

- En caso de completarse el aforo permitido, los clientes deberán esperar fuera del establecimiento de forma organizada y guardando rigurosamente la distancia de seguridad.
- El tiempo de permanencia en los establecimientos y locales será el estrictamente necesario para que los consumidores puedan realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.
- Los establecimientos y locales deberán señalar de forma clara la distancia de seguridad de 2 metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de pendones, carteleras y señalización para aquellos casos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo, que no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo empleado.
- La distancia entre vendedor y cliente será de al menos 1 metro cuando se cuente con elementos de protección como mamparas o pantallas faciales de protección, o de 2 metros sin estos elementos, durante todo el proceso de compra, así como en las zonas de atención y de pago.
- Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles desinfectantes, en todo caso en la entrada del local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público guantes desechables, pudiendo utilizarse los denominados guantes de sección o de cualquier otra clase no reutilizable, en todo caso en la entrada del local, junto con papeleras para que sea posible desecharlos de forma segura a la salida del local comercial. Se recomienda disponer de papeleras con tapa y accionamiento a pedal.
- Informar mediante cartelera a los trabajadores y a los clientes de los procedimientos de higiene publicados por las autoridades sanitarias, llamando a la colaboración y seguimiento de las normas por el bien de todos. Se darán recomendaciones especiales en las zonas más sensibles como:
  - **Escaleras mecánicas:** evitar, en la medida de lo posible, tocar los pasamanos. Además, cada 4 o 5 escalones, se marcarán para indicar la distancia de seguridad de 2m.

- **Ascensores:** evitar, en lo posible, su uso. Limitar su ocupación máxima a una persona o más si se puede garantizar el distanciamiento de 2 metros. Se dará prioridad a aquellas personas con limitaciones físicas que podrán estar acompañadas si se requiere o a carritos de niño.
  
  - **Cajas:** respeto de las distancias de seguridad. Establecer, así mismo, un flujo controlado en la entrada y salida de clientes, evitando el cruce de unos y otros. Si es posible, definir sentidos de circulación de clientes en las zonas de mayor confluencia, diferenciando ambos sentidos mediante cintas de separación y/o vinilo adhesivo en el pavimento.
- 
- Igualmente, en el pavimento de los espacios generales de las tiendas se podrán instalar vinilos adhesivos circulares (20 cm de diámetro) con la inscripción “2m”, separados entre sí 2m, en forma de línea o malla en función de la anchura del espacio disponible (hasta 3m anchura una hilera, entre 3 y 5, dos hileras y así sucesivamente cada 2m de anchura adicional). Esto supondrá un recordatorio permanente a empleados y clientes y un indicador de cuándo el aforo del centro o de la planta alcanza el máximo admisible, que será una fracción del número de puntos rojos dispuestos en la planta.
  - Siempre que sea posible, utilizar puertas distintas para la entrada y para la salida de los clientes al establecimiento, donde se situarán medios de limpieza adecuados para la higiene de las manos.
  - En las puertas de entrada y salida al establecimiento comercial o a zonas comunes dentro del mismo, se señalará y establecerán dispositivos para garantizar la distancia mínima de seguridad entre personas. Si por motivos de espacio, esto no fuera posible, los empleados deberán utilizar mascarilla.
  - Se marcará una línea de seguridad en el suelo y/o cartelera informativa tanto en la zona de caja como en la zona de venta directa al consumidor, de forma que se asegure la distancia entre cliente - producto - personal del local.
  - Si las características del establecimiento lo requiriesen, se contará con personal de seguridad que se encargará del control de aforo a la entrada del establecimiento o para la dispersión de personas. En el interior de los locales podrá dedicarse personal a labores de organización de la circulación de los clientes y evitar zonas de elevada concentración de personas.



- En caso de ser posible, crear "carriles de compra segura" con posibles flechas indicativas o señalizaciones que se sigan en orden de entrada y salida, con el objetivo de evitar contactos no necesarios entre los clientes. Se informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento, mediante avisos tales como anuncios periódicos por megafonía o con cartelera.
- En los establecimientos comerciales no alimentarios que normalmente cuentan con zonas de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.
- De manera general no se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba y se restringirá su uso o manipulación únicamente al personal del local, excepto para ciertos subsectores detallados en los apartados posteriores como el textil, calzado, sombreros o joyería los que deben seguir las recomendaciones específicas.

## MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESPECÍFICAS EN CAJAS Y PUNTOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO

- En la línea de caja se respetará la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros. En la medida de lo posible, se utilizarán terminales alternos, para aumentar la distancia entre filas y evitar aglomeraciones.
- Se priorizará la atención a embarazadas, personas mayores, discapacitados, personas con movilidad reducida y padres y madres con niños menores de 3 años y carritos de bebé.
- Se instalarán estructuras divisorias de espacios de vidrio, acrílico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección, de forma que, una vez instalada quede protegida la zona de trabajo, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno. Si no fuera posible la instalación de estas estructuras, el personal de caja y atención al público llevarán sobre la mascarilla, una pantalla facial protectora de toda la cara, adecuada a la actividad que van a desarrollar.
- Evitar, en la medida de lo posible, que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente productos. En caso que no sea posible, se utilizarán las medidas higiénicas indicadas.
- Fomentar el pago con tarjeta. Se deberán desinfectar las manos después del manejo de billetes o monedas y antes de empezar la siguiente transacción. Cuando se usen los datáfonos se limpiará el terminal, así como el bolígrafo en el caso de que la



operación requiera firma. Será válido el proteger el terminal con un film desechable en cada operación. En el caso de uso de dinero en efectivo este se depositará por la clientela en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto personal y desinfectando la superficie por cada operación.

- Disponer en estos puestos de trabajo de gel hidroalcohólico, pañuelos desechables y papeleras con tapa y bolsa (preferentemente con pedal o basculante) para depositar pañuelos y otro material desechable. Las papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente.
- Se recomienda que las zonas de atención al público que los clientes toquen de forma habitual, se limpien con productos desinfectantes frecuentemente.

## DEVOLUCIÓN DE PRODUCTOS

- En el caso de devolución de productos, el establecimiento contará con una estrategia de tratamiento y/o desinfección de los mismos, que defina en función de las características del producto el tratamiento adecuado, antes de ponerlos a la venta, procediendo a su recogida con guantes desechables.

## MEDIDAS EN COORDINACIÓN CON ADMINISTRADORAS DE RIESGOS LABORALES – ARL

- Incluir en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos el factor de riesgo biológico por contagio de coronavirus 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 lo indicado en este documento.
- Diseñar con la asesoría de la Administradoras de Riesgos Laborales - ARL la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral.
- Las Administradoras de Riesgos Laborales- ARL deberán disponer de un equipo técnico responsable para orientar en la gestión del riesgo laboral por exposición a COVID-19.



- Dar aplicación a los protocolos, procedimientos y lineamientos adoptados por el Ministerio de Salud y Protección Social conforme a sus funciones de asesoría y asistencia técnica.
- Las Administradoras de Riesgos Laborales- ARL deberán suministrar asistencia técnica para la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos al riesgo laboral de COVID -19.
- Las Administradoras de Riesgos Laborales- ARL deberán orientar al establecimiento sobre la gestión del riesgo laboral de los trabajadores vulnerables a la infección con COVID- 19.
- Orientar a los empleadores, contratantes, trabajadores dependientes e independientes afiliados sobre la postura, uso, porte adecuado, retiro, manipulación, disposición y eliminación de los elementos de protección personal, según las instrucciones de las autoridades sanitarias, establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Responder de manera ágil y oportuna a las solicitudes del establecimiento referente al control del riesgo laboral por COVID - 19.

### **PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CON SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19.**

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como: fiebre, tos, dificultad para respirar se cumplirá con el siguiente procedimiento:

- Comunicar a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente.
- 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.
- El establecimiento debe 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.

- 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 secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado.
- 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.
- 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.
- Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- 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.

## PLAN DE COMUNICACIONES

- El establecimiento, debe contar con un plan de comunicaciones claro y oportuno con todos los trabajadores.
- En particular, se deben divulgar las medidas contenidas en los lineamientos y la información sobre generalidades y directrices dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación, respuesta y atención ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional, así como en el departamento o municipio donde opera el establecimiento.

- Brindar mensajes continuos a todos los trabajadores y demás personal que preste sus servicios en el establecimiento, autocuidado y las pausas activas para desinfección. Se debe reiterar a todo el personal, la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social (no abrazar, besar ni dar la mano).
- Divulgar a la población trabajadora del sector, los protocolos de prevención de contagio de COVID-19 y de atención de casos sospechosos de contagio, en articulación con las Entidades Promotoras de Salud- EPS y con la asesoría y asistencia técnica de las Administradoras de Riesgos Laborales - ARL.
- Establecer mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos, claros y concisos, a través de sus redes sociales, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención. Se deben utilizar medios de comunicación internos, mensajes por alto parlantes, protectores de pantalla de los computadores, aplicaciones digitales donde se recuerde a los trabajadores el protocolo del lavado de manos, antes de iniciar su labor. Se deben tener en cuenta las infografías y demás lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Realizar charlas informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios en el establecimiento respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia social, 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 y a 2 metros de distancia entre cada persona.





Agricultura, Ganadería,  
Caza y actividades de  
servicios conexas

# Manual de Apertura de Establecimientos

---

Basado en la Circular 001de 2020 expedida por los ministerios de Salud y Protección Social y de Agricultura y Desarrollo Rural

dirigida a productores agrícolas, propietarios de fincas que cultiven productos agrícolas y realicen actividades ganaderas, trabajadores de predios ganaderos y agrícolas y personas vinculadas a plantas de producción, transformación, almacenamiento de alimentos, transportadores de personas relacionados con dichas actividades.

## PARA PROPIETARIOS DE PREDIOS GANADEROS Y AGRÍCOLAS

### Desinfección y aseo

- Hacer Limpieza con toallas desechables y en baños y áreas comunales por lo menos tres veces al día. Con productos como hipoclorito de sodio al 5%, alcohol al 70%, detergente o vinagre.
- Todas las áreas de las fincas deben estar ventiladas.

### En el sitio de trabajo

- Realizar un monitoreo diario de las condiciones de salud de los trabajadores y ante cualquier síntoma (fiebre, tos o congestión nasal) tomar las medidas pertinentes de quedarse en casa en aislamiento preventivo, informar a la EPS e iniciar el proceso de toma de muestra y la identificación de los contactos con síntomas comunes.
- Recibir los insumos agropecuarios y demás elementos en la entrada de la finca y desinfectar los empaques.
- El dueño propietario del cultivo o responsable de la unidad productiva, deberá emitir un certificado en donde conste que las personas que lo portan son trabajadores a su servicio y que prestan una función esencial relacionada con la producción de alimentos. Este certificado deberá ser presentado por trabajadores, cuando las autoridades así lo requerirán.
- Minimizar la entrada de profesionales del sector agrícola a la finca durante la contingencia, tratar de establecer comunicación por otros medios teléfono celular, correo electrónico, etc.
- Organizar su personal y socializar todas estas recomendaciones para limitar la exposición a Coronavirus COVID-19.
- Si alguno de los trabajadores es positivo para COVID-19, mantener la confidencialidad de la información, tomando las medidas de bioseguridad para los contactos y demás trabajadores de las fincas y sus familias. Así mismo debe fortalecerse la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.



Para evitar el ingreso del Coronavirus COVID-19 a la finca o predio destinado a la agricultura:

- Si la entrega de leche se realiza directamente al carro recolector, disponer las cantinas en la entrada de la finca para evitar el ingreso de personas y vehículos ajenos al predio.
- Si se cuenta con tanque de almacenamiento de leche en la finca es necesario realizar la desinfección de los vehículos que ingresan para su recolección.
- En centros de acopio establecer puntos de desinfección de vehículos (carretillas, motos, carrotanques, etc.)

#### PARA PRODUCTORES Y TRABAJADORES

- Evitar compartir elementos de protección personal, como guantes, sombreros, máscaras, gorros, cachuchas entre otros, debido a que son objetos en los que puede permanecer el virus.
- Evitar compartir con otros compañeros las herramientas de trabajo, si no son lavadas y desinfectadas previamente.
- Evitar compartir los recipientes utilizados para consumir alimentos o bebidas (vasos, platos, cubiertos u otros artículos de uso personal), así como abstenerse de compartir alimentos.
- Evitar coincidir con los compañeros a la hora de cargar o descargar productos, se deben asignar pocas personas a esta labor.

#### Limpieza y desinfección herramientas y equipos de campo

- Establecer un área para el almacenamiento del equipo, herramientas e insumas para desinfección, informar a los empleados sobre su ubicación.
- Llevar registros de uso y desinfección de equipos y herramientas.
- Encargar un solo responsable para la entrega de insumas y herramientas con el fin de evitar contaminación cruzada entre las áreas. El responsable para esta labor, deberá contar con los Elementos de Protección Personal (EPP) requeridos, ya que entrará en contacto con más trabajadores.
- Si se utilizan delantales y/o guantes plásticos éstos deben lavarse con agua y jabón a diario o cada vez que se requiera.



- Si utiliza elementos desechables éstos deben ser descartados a diario y no reutilizados. Estos deben ser almacenados en un área aislada hasta que pueden ser entregados y dispuestos adecuadamente.
- Para evitar la contaminación cruzada generada cuando pasan microorganismos de alimentos, superficies o elementos de manipulación contaminados a otros alimentos que no lo están, use el lavado a presión o agua caliente para retirar la mayor cantidad de tierra y/o restos de plantas en las cuchillas de tijeras o herramientas de corte y en los demás implementos utilizados en las actividades agrícolas o ganaderas, siempre y cuando no sea necesario utilizar otros elementos de desinfección.
- Hacer desinfección completa de cada herramienta utilizada en la labor, incluir el mango o zona que entra en contacto con las manos. Limpiar todos los equipos, utensilios y herramientas con agua y detergente.
- Almacenes, bodegas, oficinas, talleres y dormitorios de trabajadores temporales (jornaleros)
- Asignar para cada zona de trabajo un responsable, encargado de velar por el cumplimiento de las medidas preventivas y procurar que los trabajadores no utilicen zonas ni realicen actividades no asignadas.
- Mantener ventanas y puertas abiertas para asegurar el flujo de aire y mantener aireadas habitaciones y zonas de descanso.
- Durante la limpieza de alojamientos y habitaciones, poner al sol cobijas, almohadas y colchones.
- Limpiar en una sola dirección sin repasar la superficie.
- Seguir las instrucciones y recomendaciones establecidas en las etiquetas y en las hojas de seguridad o ficha técnica de los productos de limpieza y desinfección usados para las actividades.

#### Refuerzo en la limpieza de las instalaciones y zonas de contacto

- Antes de ingresar a las zonas donde se toman alimentos, asegurarse de lavar sus manos o utilizar gel antibacterial antes de proceder a su consumo.
- Limpiar diariamente con agua y jabón las mesas y sillas al igual que el piso y paredes de cocinas y/o lugares donde se toman los alimentos.



- Establecer medidas de limpieza y desinfección frecuentes para los vehículos e identificar zonas en la que se pueda hospedar el virus tales como: bodegas, baños, áreas de alimentación, portería, entre otros.
- Identificar un espacio para el manejo de residuos sólidos, los cuales deberán ser depositados en bolsas cerradas y en las canecas de basura con tapa. Asignar un responsable para la recolección y entrega a la empresa de aseo del municipio o zona.

#### Transporte de trabajadores

- Desinfectar el vehículo de transporte en pasamanos, sillas, puertas entre otras, y las superficies que más estén en contacto directo. Si es posible, disponer de gel antibacterial para que cada trabajador se aplique antes de ingresar al vehículo.
- El personal que utilice motocicleta deberá mantenerla limpia y desinfectada, al igual que los elementos de protección como casco, rodilleras, coderas y petos, que deben ser de uso personal.
- Todas las personas que lleguen a las instalaciones en las rutas deberán, antes de ingresar a las áreas de trabajo, lavarse las manos y usar gel antibacterial.
- Evitar el sobrecupo en el medio de transporte, reduciendo el número de pasajeros por vehículo para evitar aglomeración, de ser necesario aumentar la frecuencia de rutas dispuestas para la movilización del personal.





COMERCIO

# Manual de Apertura de Establecimientos

---

## G. COMERCIO

### ALIMENTACIÓN

- Si el producto se encuentra expuesto directamente al cliente sin envasar, se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene. En el caso de productos de la pesca, carne, charcutería, pollería o de frutas y verduras y hortalizas en despacho asistido podrá establecerse una distancia de seguridad entre el cliente y los productos adaptada al tamaño del establecimiento. En el caso de frutas y verduras en autoservicio deberán recogerse recomendaciones respecto al lavado y tratamiento del producto y el uso obligatorio de guantes desechables. En el autoservicio de otros productos a granel deberán habilitarse las medidas de seguridad adaptadas al tipo de productos.
- Utilización de guantes tanto para el vendedor como para el cliente que manipulen productos no envasados.
- Se recomienda que el vendedor utilice guantes, cumpliendo con la reglamentación sobre manipulación de alimentos si es el caso.

### TEXTIL

- En los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa y similares, el uso de probadores deberá ser limitado al máximo, la zona de probador deberá ser limpiada y desinfectada tras cada uso. Dada la variedad de tejidos existentes y procedimientos de desinfección, el establecimiento dispondrá de una estrategia de tratamiento y/o desinfección de las prendas probadas y/o devueltas tras su adquisición.
- Los probadores deberán higienizarse tras cada uso. Asimismo, deberá garantizarse la higienización y/o cuarentena de las prendas probadas y/o devueltas tras su adquisición.
- Con objeto de limitar el uso de los probadores con el fin de cumplir las medidas de distanciamiento interpersonal e higiene, se recomienda que se valore la posibilidad de cierre temporal o apertura parcial de los probadores alternando, por ejemplo, uno abierto con uno cerrado.



- Se establecerá un control de entrada en la zona de probadores y contarán con la asistencia de personal interno de tienda, todo ello con el fin de garantizar las medidas de seguridad e higiene.
- En caso de que el acceso al probador sea mediante cortina, esta se tocará solo con guantes. Las cortinas deberán ser desinfectadas así como el interior de los probadores, especialmente suelos y mobiliario. Se evitará la existencia de mobiliario y decoración no imprescindible para su uso.
- En la medida de lo posible, se facilitarán guantes a los clientes a la hora de tocar las prendas.

## CALZADO

- Se recomienda que las pruebas del producto se realicen mediante calcetines desechables o bolsa plástica proporcionados por el comercio.
- Limpieza del producto probado y no comprado y el devuelto.

## JOYERÍAS, RELOJERÍAS Y SIMILARES

- Por las especiales características y valor de los artículos a la venta y con aras a mantener las medidas básicas de seguridad del establecimiento se podrá pedir al cliente que se descubra de la mascarilla al pedir entrar en el establecimiento para su identificación más clara y una vez permitido su acceso pueda volver a usarla.
- El cliente no deberá tocar ninguna superficie, vitrina o catálogos salvo con guantes nuevos proporcionados por la tienda o aquellos que aporte la clientela y que sean lavados con gel hidroalcohólico. No podrá tocar las mercaderías, sino que será el comerciante quien se las enseñe.
- Todo el muestrario deberá estar desinfectado y se realizará la desinfección de cada una de las piezas cada vez que se toque o se prueben.
- Si se realizan pruebas de artículos, el vendedor deberá usar mascarilla y guantes y el cliente mascarilla y desinfectarse con gel hidroalcohólico las manos o la parte del cuerpo donde vaya a realizarse la prueba. Otra alternativa sería usar una cubierta de plástico desechable (por ejemplo, film) que cubra la parte necesaria del cuerpo



(mano, brazo, escote...etc.) dependiendo de dónde se pruebe la sortija, reloj, collar, etc.

- Se recomienda como productos desinfectantes el agua y jabón de manera general. También el alcohol propílico de 70o frotándolo con una toallita o disco de algodón evitando su aplicación en aquellas joyas que puedan ser dañadas por el alcohol (como perlas) en cuyo caso se recomienda el uso de peróxido de hidrógeno (agua oxigenada) o realizar un baño de vapor con dicho compuesto. Igualmente, se recomienda la desinfección con radiación ultravioleta.

## TECNOLOGÍA, TELEFONÍA Y CULTURA (LIBROS, CD'S, PELÍCULAS Y SIMILARES)

- Se proporcionará a los clientes guantes desechables en la entrada del establecimiento o área siendo obligatorio su uso para la manipulación de los productos.
- Se limpiará frecuentemente expositores y productos expuestos.
- En caso de devolución de productos, se actuará como se recoge en el apartado de medidas generales de higiene y protección de los clientes.
- No se desinfectarán los libros.
- Teniendo en cuenta que los materiales que componen los libros y publicaciones en papel están compuestos por materiales variados (papel, cartón, plástico, tela, cuero, pegamento, hilo, etc.), se recomienda que en los casos de devoluciones, éstas se depositen en un lugar apartado y separadas entre sí durante 14 días, de manera que pueda garantizarse que no están infectados cuando vuelvan al canal librero.

## MUEBLES

- En la medida de lo posible, los clientes recogerán los productos de forma individual o bien con la adecuada protección si se requiere ayuda para su carga en el vehículo. Los repartidores a domicilio y los montadores de las tiendas deberían llevar cantidad suficiente de elementos de protección individual (mínimo dos pares de guantes y 2 de mascarillas por persona) por si resultan dañados en alguna manipulación y también geles desinfectantes para antes y después de cada entrega.

- Los sofás, sillas, colchones o cualquier mueble o accesorio que para su venta requiera de contacto físico, será cubierto con protectores o cubre canapés que se desecharán o desinfectarán una vez terminada la prueba.

## TIENDAS DE CERÁMICA, BAÑOS, COCINAS Y REFORMAS EN GENERAL

- En la presentación de muestras, a la hora de testar la textura de los materiales, se indicará al cliente la zona donde realizar la prueba y a continuación se someterá la pieza al oportuno proceso de desinfección.
- A la hora de trabajar con catálogo físico, o bien lo presenta el vendedor u ofrecer guantes protectores y desechables al cliente para su utilización.
- Se fomentará la relación con el profesional contratado por el cliente para poder apoyar la coordinación de la obra evitando al máximo la movilidad del cliente.
- El suministro de los productos se realizará directamente al destino de la obra bajo el procedimiento de suministro que asegure la higiene y desinfección de los espacios transitados.
- Para mayor seguridad, en los mostradores de albaranes es recomendable que se utilicen estructuras de separación y en lo posible protección por parte de los trabajadores.





VENEDORES  
AMBULANTES  
Y ESTACIONARIOS

**Manual  
de Apertura  
de Establecimientos**

---

- Siempre que el Gobierno Nacional así lo permita y que la Alcaldía municipal lo haya aprobado, vendedores estacionarios, podrán adaptarse o mantener su actividad en los lugares donde habitualmente se celebren, siempre y cuando el espacio donde se desarrollan permita garantizar que la afluencia de personas no supera el aforo permitido según la fase de desescalamiento y que permita cumplir con los requisitos de distancia mínima de seguridad entre personas.
- Se recomienda que la distribución lineal de los puestos se realice a bastante distancia evitando que, en una calle, los puestos queden unos enfrente de otros, separados por una vía de tránsito y con una distancia mínima entre ellos de 6 metros, con una separación mínima de 2'5 metros entre los laterales.
- Únicamente las personas vendedoras del puesto de venta podrán tocar los productos. Lo harán siempre con guantes de protección, así como mascarilla y siguiendo las instrucciones y recomendaciones de higiene frente al Covid-19. Evitar la manipulación simultánea de alimentos y dinero.
- Los puestos de venta deben ser limpiados y desinfectados con frecuencia. Al final de la jornada se limpiará y desinfectará toda la maquinaria, dispositivos y otros elementos del puesto ambulante, teniendo en cuenta las superficies que hayan podido ser tocadas, y siguiendo las instrucciones de limpieza y desinfección dictadas para hacer frente a la pandemia del Covid-19.
- Disponer de gel hidroalcohólico, pañuelos desechables y papeleras con tapa y bolsa (preferiblemente con pedal o basculante), para depositar residuos como pañuelos y otro material desechable. Estas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente.
- Mantener el puesto ordenado, con los productos dispuestos de forma higiénica, adecuadamente separados por categorías y dando una imagen de limpieza segura en todo momento.
- En el caso de devolución de productos, se debe realizar su desinfección o mantenerlos en cuarentena antes de ponerlos nuevamente a la venta. Así mismo, se aconseja proceder a su recogida con guantes desechables.
- Realizar limpieza y desinfección frecuente del vehículo de carga con especial atención a superficies, volante, pomos etc. Para esta acción puede utilizarse cloro de uso doméstico diluido en agua, o cualquiera de los desinfectantes virucidas existentes en el mercado que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Salud. En el manejo de estos productos se seguirán las indicaciones del etiquetado de los mismos.
- Después de cada jornada, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, mostradores, etc., y en general, cualquier superficie que haya



podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.

- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.