

RESOLUCIÓN 887 DE 2020

(junio 2)

Diario Oficial No. 51.333 de 2 de junio de 2020

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

<NOTA DE VIGENCIA: Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021>

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 para centrales de abastos y plazas de mercado.

Resumen de Notas de Vigencia

NOTAS DE VIGENCIA:

- Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021, 'por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas', publicada en el Diario Oficial No. 51.694 de 3 de junio de 2021.

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL,

en ejercicio de sus facultades legales, en especial, de las conferidas en el artículo 10 del Decreto Legislativo 539 de 2020, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 20 de la Constitución Política prevé que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales y de los particulares.

Que la Ley 1751 de 2015, en su artículo 50, establece que el Estado es responsable de respetar, proteger y garantizar el goce efectivo del derecho fundamental a la salud, y en su artículo 10, señala como deberes de las personas frente al derecho fundamental a la salud, los de “propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad” y “actuar de manera solidaria ante situaciones que pongan en peligro la vida y la salud de las personas”.

Que el 11 de marzo de 2020, la OMS declaró que el brote de Coronavirus COVID-19 es una pandemia, esencialmente por la velocidad en su propagación e instó a los Estados a tomar acciones urgentes y decididas para la identificación, confirmación, aislamiento, monitoreo de los posibles casos y el tratamiento de los casos confirmados, así como la divulgación de las medidas preventivas, todo lo cual debe redundar en la mitigación del contagio.

Que, con base en la declaratoria de pandemia, mediante Resolución 385 de 2020 decretó la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional, con el fin de prevenir y controlar la propagación del Coronavirus COVID-19 en el territorio nacional y mitigar sus efectos, y mediante Resolución número 844 de 2020 la medida fue prorrogada hasta el 31 de agosto del mismo año.

Que la Organización Internacional del Trabajo en comunicado del 18 de marzo de 2020 instó a los Estados a adoptar medidas urgentes para i) proteger a los trabajadores y empleadores y sus familias de los riesgos para la salud generados por el Coronavirus COVID-19; ii) proteger a los trabajadores en el lugar de trabajo; iii) estimular la economía y el empleo, y iv) sostener los puestos de trabajo y los ingresos, con el propósito de respetar los derechos laborales, mitigar los impactos negativos y lograr una recuperación rápida y sostenida.

Que la evidencia muestra que la propagación del Coronavirus COVID-19 continúa, a pesar de los esfuerzos estatales y de la sociedad, y en consecuencia, al no existir medidas farmacológicas como la vacuna y los medicamentos antivirales, son las medidas no farmacológicas las que tienen mayor costo/efectividad. Esas medidas incluyen la higiene respiratoria, el distanciamiento social, el autoaislamiento voluntario y la cuarentena, medidas que se deben mantener.

Que por medio de los Decretos números 457 del 22 de marzo, 531 del 8 de abril, 593 del 24 de abril, 636 del 6 de mayo, 689 del 22 de mayo, todos de 2020, el Gobierno nacional impartió instrucciones, en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia, para el mantenimiento del orden público y, dadas las circunstancias y medidas de cuidado para preservar la salud y la vida, garantizar el abastecimiento y disposición de alimentos de primera necesidad y de servicios que por su misma naturaleza no deben interrumpirse, ordenó el aislamiento preventivo obligatorio de todos los habitantes del territorio nacional pero permitió el derecho de libre circulación de las personas que allí se indican.

Que mediante el Decreto número 749 del 28 de mayo de 2020 el Gobierno nacional derogó los citados Decretos números 636 del 6 de mayo, 689 del 22 de mayo, ordenó el aislamiento preventivo obligatorio y facultó a los gobernadores y alcaldes para que en el marco de sus competencias ejecuten dicha medida e igualmente permitan el derecho a la circulación de las personas en los casos y actividades previstas en el artículo 3o del citado acto administrativo, con el fin de garantizar el derecho a la vida, la salud y a la supervivencia.

Que el Decreto Legislativo 539 del 13 de abril de 2020, estableció que durante el término de la emergencia sanitaria este Ministerio será el competente para expedir los protocolos que sobre bioseguridad se requieran para todas las actividades económicas, sociales y sectoriales que se encuentran autorizadas, a fin de mitigar, controlar y evitar la propagación de la pandemia y realizar su adecuado manejo.

Que el Ministerio de Salud y Protección Social, expidió la Resolución número 666 del 24 de abril de 2020, por medio de la cual se adoptó el protocolo general de bioseguridad para todas las actividades económicas, sociales y sectores de la administración pública y su correspondiente anexo técnico.

Que el artículo 3o del Decreto número 749 de 2020 indica que se permite el derecho de circulación de las personas, entre otros, en los siguientes casos o actividades: “(...)9. La cadena de producción, abastecimiento, almacenamiento, transporte, comercialización y distribución de: (i) insumos para producir bienes de primera necesidad; (ii) bienes de primera necesidad -alimentos, bebidas, (...) aseo, limpieza, y mercancías de ordinario consumo en la población (...) y (iv) alimentos, medicinas y demás productos para mascotas (...); 11. La comercialización presencial de productos de primera necesidad se hará en, abastos, bodegas, mercados, supermercados mayoristas y minoristas y mercados al detal en establecimientos y locales comerciales a nivel nacional, y podrán comercializar sus productos mediante plataformas de comercio electrónico y/o para entrega a domicilio. (...) 29. El abastecimiento y distribución de bienes de primera necesidad -alimentos, bebidas, medicamentos, dispositivos médicos, aseo, limpieza, y mercancías de ordinario consumo en la población- en virtud de programas sociales del Estado y de personas privadas”.

Que los Ministerios de Salud y Protección Social y de Agricultura y Desarrollo Rural, una vez analizadas las condiciones particulares y la relevancia que rodean las actividades adelantadas en las Centrales de Abastos y plazas de mercado concretamente en cuanto al abastecimiento de bienes de primera necesidad como lo son los alimentos, bebidas, aseo, limpieza, y mercancías de ordinario consumo entre la población, elaboraron el presente protocolo de bioseguridad, el cual se adopta mediante la presente resolución y es complementario al protocolo general, adoptado mediante la Resolución número 666 de 2020.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1o. OBJETO. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> Adoptar el protocolo de bioseguridad para la prevención de la transmisión del Coronavirus COVID-19 en las centrales de abastos y plazas de mercado, contenido en el anexo técnico que hace parte integral de la presente resolución.

PARÁGRAFO. Este protocolo es complementario al adoptado mediante Resolución número 666 del 24 de abril de 2020 y a las demás medidas que los responsables de cada establecimiento y puestos de mercado crean necesarias.



ARTÍCULO 2o. VIGILANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> De acuerdo con lo establecido en el Decreto Legislativo 539 de 2020, la vigilancia del cumplimiento de este protocolo está a cargo de la secretaría o entidad municipal o distrital que corresponda a esta actividad económica, del municipio o distrito en donde funciona cada central de abastos y plaza de mercado, sin perjuicio de la vigilancia que sobre el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores realice el Ministerio del Trabajo, ni de las competencias de otras autoridades.



— **ARTÍCULO 3o. VIGENCIA.** <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021>
La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 2 de junio de 2020.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Fernando Ruiz Gómez.

ANEXO TÉCNICO.

1. OBJETIVO

Orientar en el marco de la pandemia por el nuevo Coronavirus COVID-19 las medidas generales de bioseguridad que deben adoptar los accionistas, comerciantes, arrendatarios, trabajadores, usuarios, clientes, transportadores y público en general que asiste a desarrollar sus labores comerciales o laborales en las centrales de abastos y en las plazas de mercado, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

2. DEFINICIONES

2.1 Afectado: persona, equipaje, carga, contenedor, medio de transporte, mercancía, producto, paquete postal que está infectado o contaminado, que es portador de fuentes de infección, plagas o contaminación, de modo tal, que constituyen un riesgo para la vida humana, la salud pública, la sanidad animal y vegetal.

2.2 Aislamiento: separación de un individuo, de las demás personas, animales, plantas o vegetales enfermas, de mercancías, paquetes postales y medios de transporte afectados, con el objeto de prevenir la propagación de una infección o contaminación.

2.3 Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tiene por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que puede llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo y producto final de dichos procedimientos no afecten la salud y la seguridad de los trabajadores.

2.4 Contacto estrecho: toda persona en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-19 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

2.5 COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un coronavirus que no se había visto antes en seres humanos.

2.6 Conglomerados: dos o más personas que presentan manifestaciones de infección respiratoria aguda no explicada con uno o más de los siguientes síntomas: fiebre cuantificada de 38°C, tos, dificultad respiratoria, odinofagia, fatiga; los que pueden o no estar acompañados de síntomas gastrointestinales como vómito, diarrea o dolor abdominal; también puede referirse a dos o más personas que murieron de una infección respiratoria de causa desconocida detectada dentro de un período de 14 días desde el inicio de los síntomas en la misma área geográfica o con nexo epidemiológico. Para efectos de COVID-19 un conglomerado se define como un grupo de casos de infección respiratoria aguda o de contactos de un caso confirmado, que sucede en los ámbitos institucional o comunitario delimitado. Podría establecerse como conglomerado si hay una conexión de dos o más casos en tiempo y lugar que no corresponda a un hogar o grupo familiar. En el ámbito institucional se encuentran entre otros, los grupos de personas en alta movilidad en virtud de su ocupación laboral.

2.7 Desinfección: hace referencia al proceso mediante el cual, a partir del uso de sustancias desinfectantes, se limpia y acondiciona un espacio o superficie para su uso apropiado.

2.8 Desinfección de bajo nivel: procedimiento mediante el cual se tiene efecto sobre las bacterias en forma vegetativa, levaduras y virus de tamaño medio, pero sin acción sobre el bacilo de la tuberculosis.

2.9 Emergencia de salud pública de importancia internacional: un evento extraordinario que la OMS ha determinado constituye un riesgo para la salud pública de otros Estados a causa de la propagación internacional de una enfermedad, y podría exigir una respuesta internacional coordinada.

2.10 Limpieza: es la acción y efecto de eliminar la suciedad de una superficie mediante métodos físicos o químicos.

2.11 Material contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

2.12 Precaución en ambiente: principio según el cual cuando exista peligro de daño grave e irreversible, la falta de certeza científica absoluta no deberá utilizarse como razón para postergar la adopción de medidas eficaces para impedir la degradación del medio ambiente.

2.13 Precaución en salud: principio de gestión y control de la organización estatal, empresarial y ciudadana, tendiente a garantizar el cumplimiento de las normas de protección de la salud pública, para prevenir y prever los riesgos a la salud de las personas y procurar mantener las condiciones de protección y mejoramiento continuo.

2.14 Prevención: conjunto de acciones dirigidas a identificar, controlar y reducir los factores de riesgos biológicos, del ambiente y de la salud, que puedan producirse como consecuencia del manejo de los residuos, ya sea en la prestación de servicios de salud o cualquier otra actividad que implique la generación, manejo o disposición de esta clase de residuos, con el fin de evitar que aparezca el riesgo o la enfermedad y se propaguen u ocasionen daños mayores o generen secuelas evitables.

2.15 Técnica aséptica: distintos procedimientos que se utilizan para conservar estériles a todos los objetos en el manejo de equipos y materiales.

3. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas en la Resolución número [666](#) de 2020, por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, así como las que se señalan en adelante:

4. MEDIDAS ADICIONALES PARA LA ADMINISTRACIÓN DE LAS CENTRALES DE ABASTOS Y PLAZAS DE MERCADO

4.1 Evitar la aglomeración de los trabajadores, los comerciantes, los proveedores, los clientes y los visitantes al interior de estos establecimientos, adoptando restricciones de ingreso de acuerdo con el número de cédula, la modificación de horarios de funcionamiento, entre otras.

4.2 Solicitar el acompañamiento de la Policía Nacional y las autoridades competentes para ejercer el control de las medidas establecidas.

4.3 Hacer seguimiento y aplicar las sanciones que se tienen estipuladas a propietarios o administradores de bodegas, establecimientos comerciales, puestos de venta y transportadores que incumplan las medidas adoptadas a través de este protocolo.

4.4 Informar a las autoridades sanitarias situaciones de riesgo asociadas a la presencia de COVID-19 en sus instalaciones.

4.5 Prohibir las ventas ambulantes de alimentos, productos de tabaco y bebidas, así como el consumo y expendio de bebidas alcohólicas y tabaco al interior de las instalaciones.

4.6 Promover mecanismos de información y educación dirigidos a los comerciantes, sus trabajadores, transportadores y público en general tendientes a generar estrategias de autocuidado tales como cubrir la boca con el antebrazo al momento de toser o estornudar o con un pañuelo desechable luego tirarlo a la basura y lavarse las manos, el uso del tapabocas, el lavado y desinfección de manos y la práctica del distanciamiento social de, como mínimo, dos (2) metros al interior de estos establecimientos.

4.7 Incrementar las rutinas de limpieza y desinfección en las unidades sanitarias y zonas de mayor tráfico de personas.

4.8 Establecer los protocolos de limpieza y desinfección para áreas comunes y equipamiento, los cuales deben estar debidamente documentados.

- 4.9** Identificar y establecer el censo de la población trabajadora de bodegas, locales comerciales y puestos de venta, así como de otras formas de trabajo identificadas.
- 4.10** Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente, con el fin de proveer los medios para los procesos de limpieza y desinfección requeridos.
- 4.11** Realizar acciones de comunicación del riesgo dirigidas a toda la población que confluye en estos establecimientos sobre las medidas adoptadas a través de este protocolo, cuyo cumplimiento será obligatorio.
- 4.12** Garantizar que las unidades sanitarias dispuestas para uso público estén dotadas de jabón líquido y toallas desechables para el lavado de manos y que aquellas de destinadas al personal administrativo cuenten con suministro permanente de agua, jabón, toallas desechables, alcohol glicerinado mínimo al 60%, facilitando el lavado y desinfección de manos.
- 4.13** Promover el teletrabajo en los colaboradores de las diferentes áreas que no requieran su presencia física o que su labor no sea operativa.
- 4.14** Identificar los trabajadores con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 tales como diabetes tipo II, enfermedad cardiovascular, VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva Crónica (EPOC) y mujeres gestantes, quienes deben estar en aislamiento preventivo en casa y asignándoles actividades o tareas que puedan ser cumplidas a través de la modalidad de teletrabajo o trabajo en casa.
- 4.15** Dotar a sus trabajadores con los elementos de protección personal (EPP) necesarios para adelantar sus actividades, tales como guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos.
- 4.16** Cumplir con las estrategias para empleadores y empleados dispuestas en la Circular número 017 del 24 de febrero del 2020, expedida por el Ministerio del Trabajo.
- 4.17** Informar a través de los canales dispuestos para tal fin, los casos en los cuales un trabajador presente síntomas de enfermedad respiratoria compatible con el Coronavirus COVID-19.
- 4.18** Fomentar el lavado y desinfección de manos de manera obligatoria al ingreso al área administrativa y por lo menos cada tres horas o antes de ser necesario.
- 4.19** Adoptar horarios flexibles para disminuir la interacción social de los trabajadores, tener una menor concentración de ellos en los ambientes de trabajo garantizando la distancia mínima de dos (2) metros.
- 4.20** Proveer material didáctico a los trabajadores y contratistas, donde se promueva el adecuado lavado de manos y la desinfección de puestos de trabajo, como una de las medidas más efectivas para evitar el contagio.
- 4.21** Evitar las reuniones de trabajo presenciales, aquellas que deban realizarse tienen que ser desarrolladas en espacios abiertos o bien ventilados, manteniendo siempre la distancia de mínimo dos metros entre las personas, realizando previa y posterior limpieza y desinfección de las superficies y objetos utilizados.
- 4.22** Realizar toma rutinaria de temperatura al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente.
- 4.23** Establecer una ruta de movilización para el tránsito del personal del punto de atención y servicio de salud o áreas de primeros auxilios y los posibles casos sospechosos o confirmados de COVID-19.
- 4.24** Prohibir el ingreso de menores de edad y adultos mayores de 70 años siempre que no se encuentren dentro de las excepciones previstas por el artículo 2o de la Resolución número 464 de 2020.
- 4.25** Exigir para el ingreso a estos establecimientos el uso obligatorio de tapabocas. Así mismo, y garantizando el uso del tapabocas, podrán ser utilizadas caretas acrílicas o gafas de protección.
- 4.26** Garantizar en las puertas de ingreso el suministro de gel desinfectante, alcohol glicerinado mínimo del 60% y máximo del 95% o alcohol al 70%, con el fin de llevar a cabo la desinfección de manos.

4.27 Instalar lavamanos con mecanismo de pedal, dotados con los elementos de higiene necesarios para realizar un correcto lavado de manos.

4.28 Implementar en las puertas de ingreso, el control de la temperatura, mediante termómetro láser, con el fin de identificar personas con síntomas compatibles de Covid-19. Si la plaza de mercado no cuenta con cerco perimetral, la administración del establecimiento debe implementar las medidas correspondientes para controlar el ingreso de personas.

4.29 Establecer procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a vehículos transportadores de alimentos, vehículos particulares, motocicletas y bicicletas que ingresen a estos establecimientos.

4.30 Realizar toma de temperatura a los conductores que transportan los productos con destino a las diferentes bodegas, locales comerciales y puestos de venta, así como a los clientes y visitantes que ingresan en sus vehículos.

4.31 Recordar a los transportadores que antes del cargue y descargue de mercancías es necesario realizar la desinfección de superficies del vehículo como volante, manijas, palancas de cambios, sillas, cabina de almacenamiento o plataforma.

4.32 Informar a los conductores que transportan alimentos que los auxiliares de carga deben ingresar por la puerta peatonal.

4.33 Informar a los conductores la necesidad de disponer de gel o solución desinfectante (alcohol glicerinado mínimo del 60% y máximo del 95%) para la desinfección de manos al momento de descender y/o abordar el vehículo, y en los momentos que se requieran durante su permanencia.

4.34 Exigir al transportador de alimentos y su auxiliar el uso del tapabocas durante su permanencia en las instalaciones, así como evitar el uso del aire acondicionado, prefiriendo la ventilación natural en el vehículo.

4.35 Recomendar no compartir alimentos ni los recipientes utilizados para consumirlos tales como vasos, platos, cubiertos u otros artículos de uso personal.

5. MEDIDAS ADICIONALES PARA LAS EMPRESAS DE VIGILANCIA Y SEGURIDAD PRIVADA QUE PRESTAN EL SERVICIO DE SEGURIDAD EN LAS CENTRALES DE ABASTO Y PLAZAS DE MERCADO

5.1 Suministrar los elementos de protección personal tales como tapabocas, careta de protección, gafas de seguridad y guantes de ser necesarios y verificar el uso por parte de este personal.

5.2 Entregar al personal de seguridad ubicado en puestos fijos, adicional a los elementos anteriormente referenciados, gel o alcohol glicerinado mínimo del 60% y máximo del 95% para su uso en manos y elementos de trabajo.

5.3 Exigir que el personal de seguridad adelante procesos de desinfección de manos cada vez que manipule documentos de identidad, que cada tres (3) horas realice la desinfección de elementos de uso frecuente, así como, el lavado de manos con abundante agua y jabón y que limpie y desinfecte las sillas, mesas, superficies, equipos, libros, radios de comunicación y demás elementos de trabajo del personal al inicio y al final de cada turno.

5.4 Socializar con el personal de seguridad el protocolo establecido y velar por el cumplimiento de este.

6. MEDIDAS ADICIONALES PARA EL PERSONAL DEL PUNTO DE ATENCIÓN Y SERVICIO DE SALUD O ÁREAS DE PRIMEROS AUXILIOS

El prestador del servicio de salud, como el epidemiólogo, los paramédicos, brigada de emergencia, Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo (COPASST) y grupos de apoyo de las centrales de abasto y plazas de mercado, deberán:

6.1 Utilizar mascarillas de alta eficiencia.

6.2 Utilizar protección para los ojos o protección facial (careta acrílica) para evitar contaminación, si realizan procedimientos con riesgo de salpicaduras.

6.3 Usar una bata limpia, de manga larga o traje tipo Dupont, esto es, trajes de protección antifluido lavable para la intervención de lesionados o presuntos casos de COVID-19.

6.4 Usar guantes en caso de realizar procedimientos que lo requieran.

6.5 Realizar la eliminación de todos los elementos de protección personal después de la atención a pacientes o lesionados.

6.6 Realizar la higiene de manos antes y después de la colocación de los Elementos de Protección Personal (EPP) y atención al lesionado.

6.7 Evitar el desplazamiento y el transporte de pacientes o lesionados por áreas no autorizadas.

6.8 Mantener un registro actualizado de todas las personas que ingresan al punto de atención, incluido el profesional que prestó la atención correspondiente.

6.9 Limpiar y desinfectar rutinariamente las superficies y elementos tales como teléfonos, bolígrafos, cuadernos, tapabocas, caretas de protección, trajes de protección antifluido lavable.

7. MEDIDAS ADICIONALES PARA LAS EMPRESAS Y PERSONAS ENCARGADAS DEL ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

7.1 Suministrar a su personal tapabocas o mascarillas de alta eficiencia según la actividad a realizar y cambiarlas o desinfectarlas acorde a las necesidades de la actividad.

7.2 Entregar a su personal guantes para el desarrollo de su actividad. Al finalizar el turno laboral estos deben ser lavados y desinfectados o desechados.

7.3 Dotar con gel o alcohol glicerinado mínimo del 60% y máximo del 95% a su personal para uso en manos y elementos de trabajo.

7.4 Suministrar al personal ropa de manga larga o traje tipo Dupont, esto es trajes de protección antifluido lavable para el desarrollo de su actividad, debido a su alta exposición frente a contacto con superficies y residuos. Al finalizar el turno laboral esta ropa debe ser lavada y desinfectada si es posible, o empacada y posteriormente realizar el lavado y desinfección.

8. MEDIDAS ADICIONALES PARA PROPIETARIOS O ADMINISTRADORES DE BODEGAS, LOCALES COMERCIALES Y PUESTOS DE VENTA

8.1 Dotar a los trabajadores de los elementos de protección personal, medios para adelantar los procesos de limpieza y desinfección de manos y demás condiciones sanitarias para prevenir el contagio del COVID-19, incluso a quienes reciben y organizan los productos al interior de las bodegas, locales comerciales y puestos de venta.

8.2 Designar un encargado de velar por el cumplimiento de las medidas preventivas adoptadas en el presente protocolo de bioseguridad.

8.3 Realizar toma de temperatura al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma. Esta información deberá ser registrada en un formato que para tal fin implemente el propietario o administrador. En caso de una detección de temperatura de 38°C o superior deben remitir a la persona en forma inmediata a su EPS.

8.4 Informar a la administración de la central de abasto o plaza de mercado los casos positivos de COVID-19 identificados entre sus trabajadores.

8.5 Fomentar las prácticas de etiqueta respiratoria en la población trabajadora.

8.6 Establecer mecanismos y estrategias de información para trabajadores, clientes, visitantes y proveedores en los que se recuerde la importancia del lavado y desinfección de manos, el correcto uso de los elementos de protección personal y el distanciamiento social de como mínimo dos (2) metros.

8.7 Identificar los trabajadores con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19

tales como diabetes tipo II, enfermedad cardiovascular, VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva Crónica (EPOC) y mujeres gestantes, quienes deben estar en aislamiento preventivo en casa y se les asignarán, dentro de lo posible, actividades o tareas de trabajo en casa.

8.8 Exigir a los trabajadores para que durante la jornada laboral hagan uso permanente del tapabocas y demás elementos de protección personal al momento de desarrollar su actividad.

8.9 Concertar diferentes horarios de entrada y salida, manteniendo la distancia mínima de dos (2) metros y evitando la aglomeración de trabajadores y visitantes en áreas de atención de clientes y de tránsito común.

8.10 Promover entre los trabajadores, el distanciamiento social preventivo, es decir, no saludar de mano, beso o abrazo.

8.11 Definir los procedimientos para recibir los alimentos, materias primas, insumos agropecuarios y demás elementos propios de su actividad comercial garantizando las medidas de bioseguridad en todo el desarrollo de la actividad.

8.12 Limpiar las canastillas, cestillos, empaques, envases y otros contenedores o recipientes una vez ingresan a la bodega, local comercial o al puesto de venta y antes de ser ubicados en el área de almacenamiento.

8.13 Almacenar de forma inmediata en estantería o estibas según corresponda los productos recibidos. El área de almacenamiento debe ser sometida a limpieza y desinfección a diario, antes y después de recibir alimentos e insumos.

8.14 Programar la recepción de productos en horarios diferentes a las horas de mayor afluencia de clientes y visitantes.

8.15 Realizar la limpieza y desinfección en todas las superficies de trabajo de contacto frecuente como mesas, escritorios, gabinetes, apoyabrazos, teléfonos, manijas y perillas de las puertas, donde hubiere.

8.16 Disponer de agua, jabón y alcohol glicerinado mínimo del 60% y máximo del 95%) para la limpieza y desinfección de manos.

8.17 Establecer las medidas de limpieza y desinfección al ingreso de la bodega, local comercial o puesto de venta, así como el cambio o lavado de calzado y de ropa de trabajo, antes de salir para sus casas.

8.18 Restringir las labores de mantenimiento con personal externo, priorizando aquellos mantenimientos vitales y minimizando o suspendiendo las labores que no lo son.

8.19 Mantener ventanas y puertas abiertas, en la medida que las instalaciones lo permitan, para asegurar el flujo de aire y una correcta ventilación de las instalaciones.

8.20 Prohibir el ingreso de personas que tengan síntomas de enfermedad respiratoria o que en su núcleo familiar hayan sido diagnosticados con COVID-19, ante tal situación el trabajador debe cumplir un período de aislamiento domiciliario de 14 días.

8.21 Informar a sus proveedores que deben dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad definido por la administración al igual que a las pautas señaladas en sus establecimientos comerciales.

8.22 Llevar un registro de proveedores en el que se consignen las fechas de ingreso y quienes lo atendieron o tuvieron contacto.

8.23 Definir turnos para la atención de proveedores y clientes, asegurando el distanciamiento físico de dos (2) metros, evitando aglomeraciones y exigiendo el uso de los elementos de protección personal.

8.24 Informar a los proveedores que la recepción de insumos o documentación se realizará en orden de llegada y solo se atenderá a un proveedor a la vez.

8.25 Asegurar el distanciamiento social en los períodos entre pedidos, en la espera, recogida y entrega de los productos a sus clientes.

8.26 Realizar el lavado y desinfección de manos luego de tener contacto con dinero, documentos, sobres, paquetes o de interactuar con clientes o proveedores.

9. MEDIDAS ADICIONALES PARA EL PROPIETARIO DE LA CARGA

9.1 Monitorear el estado de salud del conductor y sus auxiliares incluyendo la toma de temperatura. Esta información deberá ser registrada en un formato que para tal fin implemente. En caso de una detección de temperatura de 38°C o superior deben remitir a la persona en forma inmediata a su EPS.

9.2 Conservar la información relacionada con la procedencia de las mercancías, su manipulación y almacenamiento anterior y llevará el registro del origen de los productos que se reciben, nombre y contacto del conductor y de su personal de apoyo.

9.3 Solicitar al conductor y al personal que realiza el descargue, el uso de los elementos de protección personal como tapabocas, ropa de trabajo y de ser necesario guantes para el desarrollo de su actividad.

9.4 Las personas que realizan el descargue de productos, deben lavar y desinfectar sus manos al inicio y finalización de esta actividad.

10. MEDIDAS ADICIONALES PARA LA MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS AL INTERIOR DE LAS BODEGAS, LOCALES COMERCIALES Y PUESTOS DE VENTA

Los propietarios, arrendatarios o subarrendatarios o administradores deben:

10.1 Establecer un protocolo de limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y entregarlos a los clientes.

10.2 Garantizar las condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento y procesamiento.

10.3 Garantizar todas las medidas de limpieza y desinfección de la bodega, local comercial, y puesto de venta.

10.4 Para productos terminados, se recomienda el uso de sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa para garantizar que no haya contaminación de estos.

10.5 El personal que manipula el producto debe cumplir con el protocolo básico de lavado y desinfección de manos mínimo cada 2 horas o antes de ser necesario. Así mismo, estar dotados de los elementos de protección personal.

10.6 No compartir artículos personales o suministros como teléfonos, bolígrafos, cuadernos, tapabocas, caretas de protección, guantes, etc.

10.7 Mantener el distanciamiento social de mínimo dos (2) metros entre los trabajadores.

11. MEDIDAS ADICIONALES PARA ESTABLECIMIENTOS CON GRAN CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

11.1 Elaborar un plan de limpieza y desinfección frecuente de estantes, infraestructura, cuartos fríos, transporte y ambiente.

11.2 Dotar a los empleados ubicados en puestos fijos de guantes y tapabocas por lo menos dos veces al día, así como de gel desinfectante o alcohol glicerinado mínimo del 60% y máximo del 95% para manos y elementos para la limpieza y desinfección del lugar de trabajo. Extender el proceso de limpieza y desinfección a sillas, escritorios, canastillas, vitrinas, neveras y de todos los elementos de uso frecuente por el personal y usuarios.

11.3 Generar una estrategia para el control de ingreso de los clientes, para evitar aglomeraciones en puntos de atención y de pago, garantizando un distanciamiento social de por lo menos dos metros entre cada persona.

11.4 Fomentar entre los compradores el pago de sus cuentas por medios electrónicos, con el fin de evitar o minimizar la circulación de dinero en efectivo.

11.5 Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de montacargas manuales, ascensores, zorras metálicas de los puestos, elevadores manuales de polea, vehículos de tracción humana, gancho para canastillas, carrito para canastillas de materias primas e insumos.

11.6 Garantizar los tiempos de entrega de productos o alimentos, especialmente cuando estos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frío, si lo requieren.

11.7 Suspender las prácticas de impulsores con la entrega de degustación de alimentos y bebidas.

12. MEDIDAS ADICIONALES PARA RESTAURANTES, PANADERÍAS, CAFETERÍAS Y ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTOS

12.1 Optimizar sus condiciones higiénicas para el almacenamiento, preparación, comercialización y entrega de alimentos bajo los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

12.2 Cumplir con los protocolos de bioseguridad que en la materia se expidan por parte del Ministerio de Salud y Protección Social, esto sin dejar de lado el acatamiento a las directrices que la administración de las centrales de abasto y plazas de mercado definan.

12.3 Garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje a través del uso de sustancias químicas como el hipoclorito de sodio, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones de uso dadas por los fabricantes de este tipo de productos, información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas. En caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de agua caliente.

12.4 Dotar a los empleados de elementos de protección personal tales como guantes y tapabocas por lo menos dos veces al día, así como alcohol glicerinado mínimo al 60% o gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección de los puntos de manipulación de alimentos.

12.5 Prestar el servicio a puerta cerrada y atender exclusivamente a través de domicilios, garantizando la desinfección tanto de los utensilios empleados en la elaboración, como las buenas prácticas por parte de los manipuladores de alimentos y de los domiciliarios.

12.6 El servicio de entrega a domicilio, debe dar cumplimiento al protocolo establecido para esta actividad, en lo que sea aplicable, el cual puede ser consultado en el siguiente enlace https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20735%20de%202020.pdf

12.7 Mantener las medidas de distanciamiento social (2 metros) al interior del establecimiento.

12.8 Supervisar la frecuencia de lavado de manos cada 2 horas, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan las entregas a domicilio.

12.9 Procurar la ventilación permanente de las áreas de preparación de alimentos y bebidas.

12.10 Garantizar la protección permanente de los alimentos durante el proceso de alistamiento, pelado y picado, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc.

12.11 Incrementar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento por ejemplo tajadoras, balanzas, hornos microondas, cuchillos, afiladores, pinzas, así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos tales como bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras.

12.12 Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos y bebidas en todas las etapas: almacenamiento, alistamiento, preparación, exhibición.

12.13 Abstenerse de exhibir productos sin protección, en especial aquellos que puedan estar al alcance directo de los consumidores y expuestos al medio ambiente.

12.14 Suspender las prácticas de degustación de alimentos y bebidas.

12.15 Mantener la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación.

12.16 Instalar dispensadores de alcohol glicerinado mínimo del 60% y máximo del 95% o gel antibacterial de fácil acceso.

12.17 Garantizar que los usuarios que esperan la entrega de los productos mantengan por lo menos la distancia de dos (2) metros entre cada uno.

12.18 Fomentar en los compradores el pago de sus cuentas con tarjeta, o algún medio electrónico adoptado con el fin de evitar la circulación de dinero en efectivo.

13. MEDIDAS ADICIONALES PARA LAS ENTIDADES FINANCIERAS UBICADAS AL INTERIOR DE LAS CENTRALES DE ABASTO O PLAZAS DE MERCADO

13.1 Dotar a sus trabajadores de elementos de protección personal como tapabocas o mascarillas de alta eficiencia según la actividad a realizar, careta de protección, gafas de seguridad y guantes de ser necesario.

13.2 Promover la desinfección de manos cada vez que reciba y entregue documentos o dinero o antes de ser necesario, así como la desinfección cada tres (3) horas de los elementos de uso frecuente. Esta desinfección, deberá extenderse a cajeros electrónicos y realizarse con la mayor frecuencia posible.

13.3 Usar guantes para el desarrollo de su actividad. Al finalizar su turno laboral, estos deben ser desechados.

13.4 Implementar señalización o métodos con los que se asegure la distancia mínima de dos (2) metros entre persona y persona.

13.5 Disponer antes del ingreso a la entidad financiera de un punto de aseo para el lavado o desinfección de manos y suministrar alcohol glicerinado mínimo del 60% y máximo del 95%.

13.6 Someter a limpieza y desinfección las instalaciones después de finalizado el servicio.

14. MEDIDAS ADICIONALES PARA LOS CLIENTES

14.1 Antes de ingresar:

- a) Acudir a estos establecimientos solo si es necesario.
- b) Abstenerse de acudir si presenta síntomas de enfermedad respiratoria.
- c) Usar obligatoriamente el tapabocas, siguiendo las instrucciones de uso.
- d) Mantener, si es posible, gel desinfectante y utilizarlo con frecuencia.

14.2 Durante su permanencia:

- a) Evitar el contacto físico con otros usuarios, manteniendo el distanciamiento de mínimo dos (2) metros.
- b) Llevar sus productos desde el lugar de compra a la casa en el menor tiempo posible.
- c) Ubicar los lavamanos y frecuentemente realice el lavado o desinfección de sus manos.
- d) Pagar, de ser posible, mediante medios electrónicos u otros medios autorizados, evitando las transacciones con dinero en efectivo.

14.3 Después de salir:

- a) Quítese los zapatos y lave o desinfecte la suela con agua y jabón u otros elementos recomendados al regresar a su casa.
- b) Limpie y desinfecte las manos de acuerdo con las instrucciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- c) Desinfecte con alcohol o lave con agua y jabón los elementos que han sido manipulados fuera de la vivienda.
- d) Limpie las superficies, sitios de contacto y estantes o despensas de la cocina donde se realiza la manipulación de alimentos y los empaques de estos antes de almacenar.



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.
Normograma del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
n.d.
Última actualización: 30 de agosto de 2024 - (Diario Oficial No. 52.847 - 13 de agosto de 2024)

