













LINEAMIENTOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTOS (TIENDAS, PANADERÍAS, CAFETERÍAS, CARNICERÍAS, ETC.)

-  Capacitar a los trabajadores y contratistas en higiene de manos, desinfección y limpieza de superficies
-  Implementar las acciones que permitan garantizar la continuidad de las actividades y la protección integral de los trabajadores
-  Adoptar medidas para disminuir la exposición
 - ❖ Flexibilización de turnos, Trabajo en casa, etc
-  Reportar a la EPS y ARL correspondiente casos sospechosos y confirmados de COVID-19
-  Dar charlas de seguridad previas al inicio de actividades laborales
-  Informar en caso de incumpliendo de medidas de protección por parte del personal y por parte de las empresas
 - ❖ Tomar medidas acordes al incumplimiento
-  Adoptar horarios flexibles de entrada, comida y salida para disminuir la interacción social y aglomeraciones.
-  Establecer canales de información para reportar cualquier sospecha de síntomas o contacto con persona diagnosticada o sospechosa.
-  Impartir capacitación en prevención contra el COVID-19 al personal de aseo y limpieza y a todas las empresas tercerizadas incluyendo transporte, alimentación y seguridad, entre otros
-  Realizar medidas de control durante la jornada laboral.
-  Aplicar la autoevaluación de higiene de manos y desinfección
-  Carteles con lenguaje claro, ilustrativo y conciso, ubicados en áreas visibles:
 - ❖ Informar
 - Aspectos básicos del COVID-19
 - Importancia del reporte de condiciones de salud
 - Medios de comunicación (teléfonos) en caso de presentar síntomas
 - ❖ Socializar la GIPS12

- ❖ Reforzar instrucciones dadas en charlas de seguridad
- ❖ Explicar el código de etiqueta respiratoria
 - Cubrirse la nariz al toser o al estornudar en el antebrazo o en pañuelos de papel desechables
 - Lavarse las manos, máximo cada 2 horas
 - Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos
- ❖ Ilustraciones de lavado de manos con agua y jabón



Manejo de residuos

- ❖ Residuos como guantes, mascarillas y pañuelos deben manejarse de manera diferenciada de los demás residuos,
- ❖ Destinar en la habitación un contenedor exclusivo de pedal para la apertura, con tapa y dotado de bolsa color **negro** (una vez alcance $\frac{3}{4}$ debe ser cerrada antes de salir de la habitación e introducida en una segunda bolsa del mismo color)



Disponer, marcar y delimitar áreas de suministros de gel antibacterial, jabón y agua en las zonas de descanso, administrativas, ingreso a ascensores (si aplica), y aquellas de alto tránsito al interior de la edificación.



Realizar campañas de lavado de manos, desinfección y limpieza en casa y zona de trabajo



En los equipos de emergencia y botiquines, contar con tapabocas, guantes de látex y/o nitrilo.



Realizar medición de temperatura al inicio y finalización de la jornada, llevando un registro



Implementar protocolos de protección personal, limpieza y desinfección


- ❖ Al iniciar y terminar el turno
- ❖ Realizar estos protocolos a superficies, elementos y equipos de trabajo de las áreas administrativas, vehículos de trabajo, herramientas de trabajo individual, áreas de descanso, alimentación, unidades sanitarias, locker (si


LINEAMIENTOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTOS (TIENDAS, PANADERÍAS, CAFETERÍAS, CARNICERÍAS, ETC.)


aplica), almacenamiento de materiales y/o mercancía, ascensores (si aplica), escaleras, entre otras.


- ❖ Incrementar frecuencia de estos protocolos
- ❖ Establecer jornadas para estos protocolos
- ❖ Utilizar tapabocas
- ❖ Guantes, si es necesario
- ❖ Caretas/ gafas de protección personal


 Establecer distanciamiento, mínimo de 2 metros, entre trabajadores.


 Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada en el establecimiento (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.).


 De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

 Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias en el establecimiento.

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


 Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, mesas, sillas y demás elementos que los clientes usen en el establecimiento.


 Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, exhibición, servido y venta.


 Asegurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc., y no


LINEAMIENTOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTOS (TIENDAS, PANADERÍAS, CAFETERÍAS, CARNICERÍAS, ETC.)


permitir que los alimentos o los recipientes que los contengan se depositen directamente sobre el piso o cualquier otra superficie contaminada.


 Abstenerse de exhibir productos sin protección, en especial que puedan estar al alcance directo de los consumidores.


 Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación (carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieran posterior preparación en el hogar).


 Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.


 Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos.

 Se recomienda que, de acuerdo con la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de manera que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago y se verifique el uso de tapabocas, mientras se encuentra dentro del establecimiento.

 Llamado a la medida y a la prudencia por parte de los consumidores, en la adquisición de un número adecuado de unidades por producto, para permitir que toda la población tenga acceso a estos, según su necesidad.

 Promover que sólo asista una persona por hogar al momento de hacer las compras, evitando la presencia de menores o personas de la tercera edad; y que tengan claro los artículos específicos de compra para hacer más ágil esta actividad.

 Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.

 Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.

LINEAMIENTOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO
MINORISTA DE ALIMENTOS (TIENDAS, PANADERÍAS,
CAFETERÍAS, CARNICERÍAS, ETC.)

- ❖ En el caso de panaderías y cafeterías la venta de productos podrá adelantarse por plataformas virtuales o pedidos a domicilio.
- ❖ No se debe abrir al público para venta y consumo de alimentos en el establecimiento, solo se puede prestar el servicio para llevar.



Al final de la operación, cada día, realizar una limpieza y desinfección profunda de todas las superficies en contacto con alimentos o que tengan contacto con personas.