

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19 MICHEL EDITORES SAS NIT 900.823.394-3</p>	<p style="text-align: right;">Fecha:15-05-2020</p>
---	---	--

1. CONTROL DE FIRMAS

<i>Elaborado por:</i>	<i>Revisado Y Aprobado por:</i>
Nombre: Adriana Milena López Rodríguez	Nombre: Michel Igor Rene Jacob Demidoff
Cargo: Administradora	Cargo: Representante legal
Firma:	Firma:

2. CONTENIDO

1.	CONTROL DE FIRMAS	1
3.	OBJETO	4
4.	ALCANCE.....	4
5.	RESPONSABLE	4
6.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	4
8.	CONDICIONES GENERALES	5
9.	MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES:	6
9.1	Medidas generales.....	6
10.	PROTOCOLO LAVADO DE MANOS	6
	Procedimiento N° 1 Lavado de manos	7
10.1	Normas de lavado de manos con agua y jabón	7
10.2	Instrucciones para el uso del gel antibacterial	8
11.	DISTANCIAMIENTO FISICO	9
11.1	Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19.....	10
11.2	Manejo de los tapabocas.....	10
11.3	Tapabocas convencional.....	10
11.4	Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:.....	11
12.	ETIQUETA RESPIRATORIA	12
	Procedimiento N° 2 Etiqueta respiratoria.....	12
13.	PROTOCOLO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS	13
	Procedimiento N° 3 Limpieza de pisos	13
	Procedimiento N° 3.1 Desinfección de pisos.....	13
	Procedimiento N° 4 Limpieza de vidrios y ventanas	13
	Procedimiento N° 4.1 Desinfección de vidrios y ventanas	14
	Procedimiento N° 5 Limpieza de recipientes para el almacenamiento de residuos.....	14
	Procedimiento N° 5.1 Desinfección de recipientes para el almacenamiento de residuos	14
	Procedimiento N° 6 Limpieza de cocineta / espacio consumo de alimentos	15
	Procedimiento N° 6 .1 Desinfección de cocineta / espacio consumo de alimentos	15
	Procedimiento N° 7 Hábitos de higiene.....	16
14.	TABLA DE DOSIFICACIÓN DEL DESINFECTANTE.....	16
15.	PROCOLO LIMPIEZA DE VITRINAS/ESTANTERIAS/ELEMENTOS DEL LOCAL/ALMACENAMIENTO	17
	Procedimiento N° 8 Limpieza de vitrinas/ estanterías / elementos del local / almacenamiento.....	17

16.	PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE ROPA.....	18
	Procedimiento N° 9 Desinfección de ropa.....	18
17.	PROTOCOLO DISPOSICIÓN FINAL DE LOS ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD.....	18
	Procedimiento N° 10 Disposición final de los elementos de bioseguridad	18
18.	PROTOCOLO DE RECEPCIÓN DE INSUMOS – PRODUCTOS. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS PRODUCTOS A LA HORA DE RECIBIRLOS Y ENTREGARLOS A LOS CLIENTES.....	19
	Procedimiento N° 11 Recepción de insumos y productos, limpieza y desinfección de los productos a la hora de entregarlos a los clientes.....	19
19.	INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL TERMOMETRO INFRARROJO	20
	Procedimiento N° 12 Uso del termómetro infrarrojo	20
20.	GUIA INGRESO DEL PERSONAL	21
20.1	Interacción en tiempos de alimentación.....	21
	Procedimiento N° 13 Antes de tomar alimentos	22
	Procedimiento N° 14 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo.....	23

3. OBJETO

Establecer los protocolos necesarios con el fin de prevenir el contagio del COVID 19 en el establecimiento MICHEL EDITORES SAS

4. ALCANCE

El presente protocolo tiene alcance, en la sede única ubicada en la calle 69 A No.9-44

5. RESPONSABLE

- ✓ **ALTA GERENCIA/SIG:** Adoptar el protocolo de bioseguridad, capacitar a todos los trabajadores vinculados, adoptar medidas de control administrativo para la reducción de la exposición, Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente los casos sospechosos y confirmados de COVID-19, Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador.
- ✓ **ALTA GERENCIA:** Suministrar los recursos necesarios para la implementación de los diferentes protocolos de bioseguridad
- ✓ **ARL:** Apoyo en las diferentes actividades propuestas
- ✓ **RECURSOS HUMANOS Y SIG:** Seguimiento y monitoreo de la ejecución de las actividades y cumplimiento de los protocolos
- ✓ **TRABAJADORES:** Cumplir los protocolos de bioseguridad establecidos por el empleador durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de la empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que le sean designadas.
- ✓ Reportar de inmediato al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia, para que se adopten las medidas correspondientes.
- ✓ Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria.

6. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- ✓ **Bioseguridad:** conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.
- ✓ **COVID 19:** Los coronavirus (CoV) Son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (-IRA), es decir gripa que puede llegar hacer leve, moderada o grave.
El nuevo Coronavirus (COVID -19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud como una emergencia en salud pública de importancia internacional. Se

han identificado casos en todos los continentes y el 6 de marzo se confirmó el primer caso en Colombia. La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas.

- ✓ **Desinfección:** es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.
- ✓ **Desinfectante:** es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

7. DOCUMENTOS REFERIDOS

- **Decreto 457 del 22 de marzo DE 2020.**
- **Circular 014 de 2020** Lineamientos mínimos a implementar de promoción y prevención respuesta y atención de casos de enfermedad por COVID 19
- **Resolución 666 de 2020:** La Resolución 666 de 2020 adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo del Coronavirus COVID-19.
- **Resolución 675 de 2020:** El protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 en la Industria Manufacturera se adopta con la

8. CONDICIONES GENERALES

A quienes afecta y cuáles son los síntomas a causa del COVID-19

Se conoce que cualquier persona puede infectarse, independiente de su edad, pero hasta el momento se han registrado relativamente pocos casos de COVID-19 en niños. La enfermedad es mortal en raras ocasiones, y en su mayoría las víctimas mortales han sido personas de edad avanzada que ya padecían una enfermedad crónica como diabetes, asma o hipertensión.

El nuevo Coronavirus causa una infección respiratoria, es decir una gripa que puede ser leve, moderada o severa, puede producir fiebre, tos, secreciones nasales (mocos) y malestar general. Algunas personas pueden presentar dificultad para respirar.

Como Prevenirlo:

La medida más efectiva para prevenir el COVID-19 es lavarse las manos correctamente con agua, con agua y jabón. Hacerlo frecuentemente reduce hasta en 50% el riesgo de contraer coronavirus. De igual manera se recomiendan otras medidas preventivas—_cotidianas para ayudar para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades respiratorias como:

- ✓ Evitar el contacto cercano con personas enfermas
- ✓ Al estornudar, cubrirse con la parte interna del codo
- ✓ Si tiene síntomas de resfriado, quédese en casa y use tapabocas
- ✓ Limpiar y desinfectar los objetos y superficies que se tocan frecuentemente
- ✓ Ventilar los espacios

'Tomado de: Resolución 666 de 2020'

9. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES:

Cuando se utilice la expresión trabajador en el presente protocolo, se entenderá los colaboradores que laboran en el local de Michel Editores Sas tales como, Administradores Asesores de venta, personal de servicios generales.

En ningún caso, la obligación de la implementación de este protocolo podrá traducirse en el desconocimiento o desmejora de las condiciones laborales, ni en la terminación de los vínculos laborales, y demás formas contractuales del personal de las empresas. **'Tomado de: Resolución 666 de 2020'**

9.1 Medidas generales

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

10. PROTOCOLO LAVADO DE MANOS

- ✓ Michel Editores SAS dispondrá de los insumos necesarios para el lavado de manos
- ✓ A disposición de los trabajadores, se encuentran en el local frascos de alcohol y gel antibacterial para la desinfección continua de las manos.
- ✓ Por medio del presente protocolo se darán pautas para el lavado de manos de todos los trabajadores, con el fin que este lavado se realice con una frecuencia máxima de 2 horas; donde el contacto con el jabón dure entre 20 y 30 segundos.
- ✓ Se realizaran capacitaciones y charlas relacionadas con las medidas de contención de la transmisión del virus estas serán aplicadas de manera virtual

Procedimiento N° 1 Lavado de manos		Responsable: Trabajadores Michel Editores SAS
Frecuencia	Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Luego de ir al baño • Luego de tocar áreas infectadas • Antes de manipular equipos y utensilios limpios • Luego de manipular basura • Luego de toser, estornudar • Luego de manipular alimentos crudos, animal o verduras sucias • Luego de tocarse las orejas, boca, barba, ojos, cara nariz y pelo • Luego de fumar comer o beber • Luego de limpiar y fregar platos y utensilios usados o sucios 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Humedezca las manos con agua 2. Aplique suficiente jabón para cubrir toda la superficie de las manos 3. Frote las manos palma contra palma 4. Frote la palma derecha con el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa 5. Repita el lado contrario : palma con palma entrelazando los dedos 6. Dorso de los dedos de la mano contraria 7. Dedo pulgar de la mano izquierda “envuelto en la palma de la mano derecha, frotando circularmente y viceversa 8. Punta de los dedos de la mano derecha en la palma de la mano izquierda, frotando circularmente en ambos sentidos y viceversa 9. Enjuague las manos con agua 10. Seque cuidadosamente con toalla de papel desechable 11. Use la toalla para cerrar la llave 12. Sus manos estarán limpias 	
Implementos:		
Agua - bactericida-toallas de papel- y cesta de basura		

10.1 Normas de lavado de manos con agua y jabón

- ✓ Lavarse las manos cuando estén visiblemente sucias, antes y después de entrar al baño , consumir alimentos, previo y posterior al entrar en contacto con objetos , herramientas, elementos, maquinaria , equipos, al manipular— cualquier material extraño y al finalizar las labores
- ✓ Cumplir con las políticas de lavado de manos, es decir lavarlas por lo menos cada 3 horas
- ✓ Lavarse las manos inmediatamente si tose
- ✓ Observar y leer el material didáctico dispuesto en las instalaciones de la empresa
- ✓ No saludar de besos, abrazos o de mano y no se toque los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar
- ✓ Lávese las manos si usa implementos comunes como microondas, neveras, u otros
- ✓ Al salir de las instalaciones de la empresa o local comercial, lávese las manos al menos durante 20 a 30 segundos
- ✓ Participe de las charlas de seguridad que se impartan en cuanto al lavado de manos
- ✓ El incumplimiento de las normas mencionadas, serán justa causa de llamado de atención, sanción, si es residente en el no cumplimiento será causal de terminación de contrato.

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

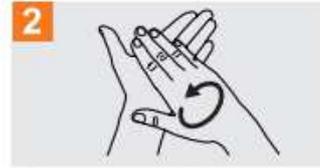
0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



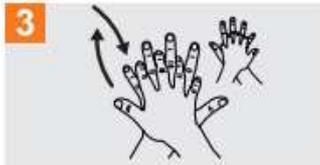
Mójese las manos con agua;



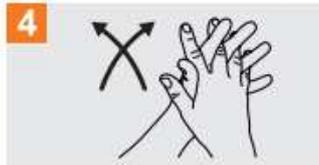
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



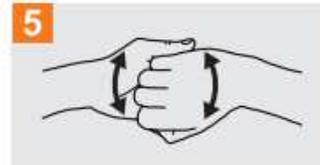
Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



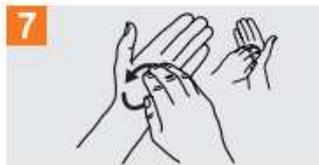
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



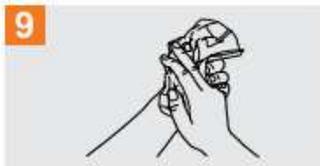
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



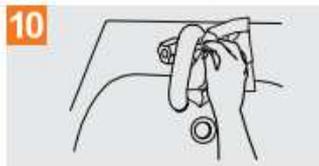
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



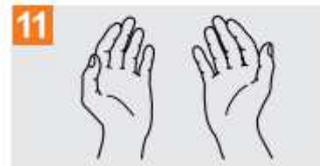
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

Figura tomada de <http://www.imss.gob.mx/salud-en-linea/infografias/lavado-manos> Organización Mundial de la Salud

10.2 Instrucciones para el uso del gel antibacterial

Se dotaran los puntos de venta con frascos de gel antibacterial para manos a base de alcohol disponibles en un lugar visible.

Desinfecte las manos por higiene haciendo uso de gel antibacterial cada vez que:

- ✓ Tenga contacto con objetos, herramientas, elementos infraestructura

- ✓ Aplique gel antibacterial antes de subir al transporte público y después de bajarse
- ✓ Al ingreso durante y salida de las instalaciones de la empresa
- ✓ Use gel antibacterial al momento de manipular las máquinas de confección u otras máquinas y herramientas, o al hacer entrega de algún elemento

A continuación se presentan los pasos para el uso del gel antibacterial.

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



Figura tomada de <http://www.imss.gob.mx/salud-en-linea/infografias/lavado-manos> Organización Mundial de la Salud

11. DISTANCIAMIENTO FISICO

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las 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.

- ✓ En el caso de la comunicación con los clientes, no se permitirá la aglomeración de personas dentro del local comercial, máximo 4 personas al interior de la zona de exhibición.
- ✓ El vendedor o trabajador que se encuentre en contacto con el cliente, proveedor, u otro debe procurar mantener la distancia de 2 metros y hacer el debido uso de sus elementos de protección
- ✓ No se permitirán reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.

11.1 Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19

- ✓ Desde el área de SST y RRHH se definen los EPP, para la protección personal y prevención del COVID-19 se entregarán 2 tapabocas lavables y 1 careta a cada uno de los trabajadores, habrá una caja de guantes desechables en el local a disposición de los trabajadores para ser usados en eventos tales como; recepción de mercancía (Cajas Sobres, correspondencia), manipulación de efectivo entre otros.
- ✓ Se realizará capacitaciones y campañas sobre el uso de los EPP, incluyendo el uso de tapabocas.
- ✓ Cuando la persona encargada del aseo proceda a realizar la limpieza de las instalaciones del local, debe hacer uso de los guantes de caucho y su ropa de trabajo sin olvidar de igual manera el uso de tapabocas.

11.2 Manejo de los tapabocas

- ✓ Uso del tapabocas es obligatorio en el transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas.
- ✓ El uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.
- ✓ Siempre debe hacer el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.

11.3 Tapabocas convencional

- ✓ Estos elementos que cubren de manera no oclusiva la nariz y boca de las personas y 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.

11.4 Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- ✓ Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- ✓ El uso de los tapabocas debe seguir las siguientes recomendaciones:
- ✓ Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas; si es de tiras se debe 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 por encima del cuello.
- ✓ La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- ✓ La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
- ✓ 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. La colocación con la parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del trabajador 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.
- ✓ Sujete las cintas o coloque las gomas de forma que quede firmemente.
- ✓ Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior, moldee la banda sobre el tabique nasal.
- ✓ No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- ✓ 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.
- ✓ Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- ✓ Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura.
- ✓ No reutilice el tapabocas.
- ✓ Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- ✓ 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.
- ✓ Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse

11.5 Errores frecuentes en el uso del tapabocas

1. Cuando tapa solamente la boca

2. Cuando lo quita para hablar con otra persona
3. Cuando se lleva en la barbilla o en el cuello
4. Cuando se lleva en la cabeza
5. Cuando se coloca en el espejo retrovisor interno del carro
6. Cuando se usa intermitentemente y se guarda en el bolsillo del saco, chaqueta, pantalón, camisa.

12. ETIQUETA RESPIRATORIA

Procedimiento N° 2 Etiqueta respiratoria		Responsable: Trabajadores Michel Editores SAS
Frecuencia	Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Cada vez que se presente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. . "toser en la flexión del codo"; "evitar aglomeraciones o espacios con muchas personas"; y "respetar la distancia de un metro con personas que refieran síntomas respiratorios". 2. Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado. 3. Usar pañuelos desechables, y tirarlos tras su uso. 4. Si se presentan síntomas respiratorios, evitar el contacto cercano (manteniendo una distancia de un metro aproximadamente) con otras personas. 5. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión 	
Implementos:		
Pañuelos desechables		

13. PROTOCOLO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

Procedimiento N° 3 Limpieza de pisos		Responsable: Área de Servicios Generales
Frecuencia	Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Diario: Al iniciar la jornada laboral 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Despeje la zona. 2. Aliste los implementos y agentes limpiadores. 3. Colóquese los guantes. 4. Disuelva jabón detergente en agua. 5. Humedezca las zonas a limpiar con la solución detergente hasta saturar las superficies 	
Implementos: Escoba –Recogedor – Trapero – Detergente – Agua y Gantes de caucho	<ol style="list-style-type: none"> 6. Restriegue el piso con el cepillo o escoba hasta eliminar toda la suciedad adherida. 7. Enjuague con agua directamente, escurra y seque con trapero. 8. Proceda a realizar la desinfección. 	

Procedimiento N° 3.1 Desinfección de pisos		Responsable: Área de Servicios Generales
Frecuencia	Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Diario: después de la limpieza de pisos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siempre inicie la desinfección posterior al haber realizado una excelente limpieza. 2. Aliste los implementos requeridos 3. Prepare la solución desinfectante: agua+ hipoclorito de sodio al 5.25% (6 ml por 1 litro de agua limpia) y envásela en el atomizador. 4. Humedezca la zona a desinfectar utilizando el aspersor del atomizador. 	
Implementos: Balde - Solución desinfectante – Trapero - Atomizador	<ol style="list-style-type: none"> 5. Deje actuar la solución desinfectante por 10 a 15 minutos. 6. Enjuague con agua directamente o con un trapero húmedo y limpio y deje secar al ambiente 	

Procedimiento N° 4 Limpieza de vidrios y ventanas		Responsable: Área de Servicios Generales
Frecuencia	Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Diario antes de iniciar las labores 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aliste los implementos y agentes limpiadores 2. Colóquese los guantes. 3. Humedecer con agua a presión las ventanas y seque 	
Implementos: Agua - Balde - Limpia Vidrios – Toalla	<ol style="list-style-type: none"> 4. Adicione la solución limpia vidrios 5. Esparcir por toda el área 6. Limpiar y dejar secar. 	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 	

Procedimiento N° 4.1 Desinfección de vidrios y ventanas		Responsable: Área de Servicios Generales
Frecuencia	Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Quincenal: Después de la limpieza de vidrios y ventanas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siempre inicie la desinfección posterior al haber realizado una excelente limpieza. 2. Aliste los implementos requeridos 3. Prepare la solución desinfectante: agua+ hipoclorito de sodio al 5.25% (6 ml por 1 litro de agua limpia) y envásela en el atomizador. 4. Humedezca la zona a desinfectar utilizando el aspersor del atomizador. 5. Deje actuar la solución desinfectante por 10 a 15 minutos. 	
Implementos:		
Hipoclorito - Agua – Atomizador - Guantes de caucho - Toalla		

Procedimiento N° 5 Limpieza de recipientes para el almacenamiento de residuos		Responsable: Área de Servicios Generales
Frecuencia	Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Cada 3 días 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aliste los implementos y agentes limpiadores 2. Colóquese los guantes. 3. Sacar las bolsas de la caneca totalmente cerradas 4. Aplicar agua con jabón 5. Restriegue con el cepillo o esponja las superficies hasta eliminar la suciedad 6. Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón 	
Implementos:		
Jabón – Agua - Esponja o cepillo		

Procedimiento N° 5.1 Desinfección de recipientes para el almacenamiento de residuos		Responsable: Área de Servicios Generales
Frecuencia	Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Cada 3 días 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siempre inicie la desinfección posterior al haber realizado una excelente limpieza. 2. Aliste los implementos requeridos 3. Prepare la solución desinfectante: agua+ hipoclorito de sodio al 5.25% (6 ml por 1 litro de agua limpia) y envásela en el atomizador. 4. Humedezca la zona a desinfectar utilizando el aspersor del atomizador. 5. Deje actuar la solución desinfectante por 10 a 15 minutos. 	
Implementos:		
Hipoclorito – Agua – Atomizador - Guantes de caucho - Toalla		

Procedimiento N° 6 Limpieza de cocineta / espacio consumo de alimentos		Responsable: Área de Servicios Generales
Frecuencia	Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Cada 3 días 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire los elementos que hay sobre la cocineta. 2. Desconecte o apague el microondas (esta limpieza se debe realizar de manera diaria 3. Aliste los implementos y agentes limpiadores 4 Colóquese los guantes. 5. Disuelva jabón detergente en agua. 6. Humedezca las esponja con el jabón y frótela sobre por todas las superficies de la cocineta. 7. Frote hasta eliminar toda la suciedad adherida. 8. Retire los restos de jabón con una toalla limpia hasta que no quede jabón. 9. Proceda a realizar la desinfección. 	
Implementos:		
Balde-Esponja-Detergente o jabón en crema-Toalla-Guantes de caucho		

Procedimiento N° 6 .1 Desinfección de cocineta / espacio consumo de alimentos		Responsable: Área de Servicios Generales
Frecuencia	Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Cada 3 días 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siempre inicie la desinfección posterior al haber realizado una excelente limpieza. 2. Aliste los implementos requeridos y póngase los guantes de caucho. 3. Prepare la solución desinfectante: agua+ hipoclorito de sodio al 5.25% (3 ml por 1 litro de agua limpia) y envasa en el atomizador. 4. Humedezca todas las superficies de la cocineta utilizando el aspersor del atomizador. 5. Deje actuar la solución desinfectante por 8 a 10 minutos. 6. Enjuague con una toalla húmeda y limpia 	
Implementos:		
Balde-Esponja-Detergente o jabón en crema-Toalla-Guantes de caucho		

Procedimiento N° 7 Hábitos de higiene		Responsable: Todos los trabajadores Michel Editores SAS
Frecuencia	Procedimiento	
• Diario	<ol style="list-style-type: none"> 1. Efectuar un baño diario antes de ingresar a trabajar 2. Tener una ropa diferente que use en el traslado de su casa al trabajo y viceversa 3. Usar jabón y agua para lavarse las manos 4. Mantener uñas cortadas y limpias. 5. Mantener el cabello limpio y preferiblemente recogido 6. No manipular utensilios o alimentos luego de limpiar mesas o lavar platos sucios sin antes lavarse las manos. 	
Implementos:		
Agua - Jabón - Elementos de aseo personal		

14. TABLA DE DOSIFICACIÓN DEL DESINFECTANTE

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión, vertido directo, Aspersión
Mesón	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa
Baños	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa, aspersión
Uniformes	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa
Ambientes	1 litro	6 ml.	----	Aspersión

15. PROCOLO LIMPIEZA DE VITRINAS/ESTANTERIAS/ELEMENTOS DEL LOCAL/ALMACENAMIENTO

Procedimiento N° 8 Limpieza de vitrinas/ estanterías / elementos del local / almacenamiento		Responsable: Área de Servicios Generales
Frecuencia	Procedimiento	
• Diario antes de iniciar la labor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aliste los utensilios de limpieza. 2. Lávese las manos debidamente. 3. Antes de manipular cualquier tipo de herramienta (en especial el área de almacenaje si aplica) deben realizar la limpieza adecuada. 4. Usar alcohol y toalla desechable o toalla de tela. 5. Después de hacer uso de la herramienta se debe lavar las manos en seguida. 6. Si la toalla que se uso es desechable, se debe depositar en la caneca de residuos, de lo contrario la toalla debe lavarse debidamente 	
Implementos:		
Toalla – Alcohol		

A tener en cuenta

Al inicio de la apertura y antes del cierre del local:

- ✓ Al inicio del turno se realizara limpieza con la toalla asignada y el alcohol que se encuentra asignada se debe realizar limpieza de cada puesto de trabajo.
- ✓ A la apertura del local se debe realizar limpieza general de todas las áreas de trabajo (manijas, sillas, palancas)
- ✓ Los objetos y superficies que se tocan deben ser desinfectados y limpiados con alcohol
- ✓ Cada trabajador es responsable de garantizar que su espacio de trabajo se encuentre limpio y desinfectado

16. PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE ROPA

Procedimiento N° 9 Desinfección de ropa		Responsable: Trabajadores Michel Editores SAS
Frecuencia	Procedimiento	
• Diario	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ingresar al local. 2. El trabajador llegara con su ropa de calle, y procederá a realizar el cambio de la misma por otra que traerá adicional para cumplir con su jornada laboral. 3. La ropa de calle será empacada en bolsas plásticas o de tela debidamente cerrado y organizada en cada puesto de trabajo. 4. Al final de las labores, el trabajador debe cambiar su uniforme, por la ropa de civil. 5. Los zapatos deben ser desinfectados en la suela con alcohol. (tapete de desinfección o con la solución destinada para tal fin) 	
Implementos:		
No Aplica.		

17. PROTOCOLO DISPOSICIÓN FINAL DE LOS ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD

Procedimiento N° 10 Disposición final de los elementos de bioseguridad		Responsable: Trabajadores Michel Editores SAS
Frecuencia	Procedimiento	
• Diario	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los residuos generados en el área de trabajo. 2. Capacitar a los trabajadores frente medidas para la correcta separación de residuos 3. Se ubicara las canecas necesarias en cada punto y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en bolsa de color negra o roja que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca o de otro color 4. Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos 5. Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores. 6. Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección. 7. Proveer los elementos de protección al personal que realiza esta actividad. 8. Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos. 	
Implementos:		
Canecas - Bolsas - Balde - Esponja - Detergente o jabón en crema - Toalla - Guantes de caucho.		

18. PROTOCOLO DE RECEPCIÓN DE INSUMOS – PRODUCTOS. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS PRODUCTOS A LA HORA DE RECIBIRLOS Y ENTREGARLOS A LOS CLIENTES.

Procedimiento N° 11 Recepción de insumos y productos, limpieza y desinfección de los productos a la hora de entregarlos a los clientes		Responsable: Persona asignada: Encargado punto de Venta
Frecuencia	Procedimiento	
• Diario	<ol style="list-style-type: none"> 1. El recibido de insumos productos y entrega de los mismos a los clientes, se harán con precaución de evitar el contacto directo 2. Antes de recibir o entregar algún producto, se procede a realizar desinfección de manos haciendo uso de alcohol antibacterial 3. Los trabajadores harán uso de guantes desechables, para pasar los productos a los clientes 4. Al momento de hacerle entrega de algún producto al cliente, este debe ir debidamente limpio y desinfectado con alcohol para los cuales aplique 5. Se procurara mantener una distancia mínima de 2 metros y no se permitirán aglomeraciones dentro del local 6. Cuando se requiera firmar algún documento, la persona encargada usara el propio esfero. 7. Cuando se reciben paquetes, facturas, cajas, u otros se debe hacer uso de una toalla impregnada de alcohol con el fin de desinfectar el producto 8. Se procurara fomentar el pago con tarjetas y plataformas digitales con el fin de evitar contacto directo 9. Después de recibir o entregar algún producto, se procede a realizar el protocolo de lavado de manos 10. Los guantes y tapabocas usados en el diario deben ser depositados de acuerdo a lo especificado en el procedimiento No 9 11. Se solicitara a los clientes hacer uso de tapabocas y en lo posible guantes. 12. De igual manera se tendrá a la entrada del local disponible gel antibacterial, para desinfección de todo aquel que ingrese al punto de venta (el cual debe ser de aplicación obligatoria) 	
Implementos:		
Alcohol - Toallas desechables - Toallas de telas.		

19. INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL TERMOMETRO INFRARROJO

Procedimiento N° 12 Uso del termómetro infrarrojo		Responsable: Persona Asignada
Frecuencia	Procedimiento	
• Diario	<p>Con el fin de conocer la temperatura de los trabajadores que ingresan y salen de la empresa, la organización contara con termómetros infrarrojos, para medir de manera diaria la temperatura de los trabajadores y clientes que ingresan al local.</p> <p>Estos termómetros nos permiten, medir la temperatura a distancia, lo que evita entrar en contacto directo con los trabajadores evitando la posibilidad de un posible contagio. El rango de medición de los termómetros esta entre 32°C – 43°C.</p> <p>La temperatura corporal normal es de 36°C-37.5°C.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La persona asignada debe hacer uso de tapabocas y guantes 2. La toma de la temperatura se debe realizar al ingreso y salida, terminación de labores 3. Evitar todo tipo de contacto directo con y entre trabajadores. Se debe conservar la distancia de 2 metros 4. La circular indica realizar mediciones aleatorias de temperatura para grupos de 5 o más personas 5. Tomar la temperatura corporal apuntando con el termómetro a unos centímetros de la frente(aproximadamente 15 cm – según indiquen las recomendaciones del termómetro) 6. En caso de que algún trabajador presente fiebre sobre 37.5°C y otros síntomas asociados al COVID-19 se realizara el reporte a la EPS y ARL correspondiente para seguir indicaciones. 7. En caso de que algún trabajador presente una temperatura mayor o igual a 38°C, se esperara 15 minutos y se procede a tomar una nueva toma para confirmar, así como los trabajadores que en el ingreso se detecten con sintomatología o que refieran tenerla, se tomaran las medidas pertinentes y se reporta a RRHH, no se permitirá el desarrollo de las labores. 8. Se recomienda hacer tomas de temperaturas aleatorias a los trabajadores durante el día 9. Las personas que realizan teletrabajo, deben reportar de manera diaria por medio de correo electrónico al área de SST, su estado de salud y temperatura. 10. Los trabajadores deben abstenerse de ir al lugar de trabajo en caso de presentar síntomas de gripa o un cuadro de fiebre mayor a 38°C 	
Implementos: Termómetro - Alcohol - Toallas – Guantes – Tapabocas		
Nota: Se debe aplicar el mismo protocolo para proveedores, clientes y visitantes, sin excepción, para todo el personal que ingrese al local. En el caso de que se tenga una temperatura alta no se permitirá el ingreso de la persona.		

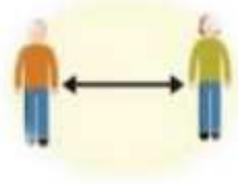
20. GUIA INGRESO DEL PERSONAL

- ✓ Participa del reporte de condiciones de salud que te realizara la persona asignada



- ✓ Participa de la toma de temperatura (con el termómetro infrarrojo)

- ✓ Siempre se distancia de 2 metros con los personas.



debe mantener la
compañeros y



- ✓ Siempre respeta el código de etiqueta respiratoria

- ✓ Desinfecta tus objetos personales, e implementos de trabajo
- ✓ Lávate las manos previo al ingreso de la empresa, y lávatelas mínimo cada 3 horas
- ✓ Usa gel antibacterial disponible al ingreso de la empresa
- ✓ Durante las labores dentro de la empresa usa siempre tapabocas
- ✓ Participa de las charlas de seguridad

20.1 Interacción en tiempos de alimentación.

- ✓ Se maneja un turno de trabajo de acuerdo con el autorizado por los decretos nacionales, distritales, o por el ente que regule a la empresa, dentro de la jornada de la mañana y de la tarde se tomara un break de 15 min por persona, con el fin de evitar aglomeraciones es decir, sale una persona toma su break, y seguidamente se turnan.
- ✓ Se debe evitar tomar los alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.
- ✓ En las áreas comunes del local (zona de almuerzo) no deben permanecer empleados. En el momento del almuerzo o de los descansos deben permanecer con distancias mínimas de dos metros, por lo cual deben turnarse.
- ✓ Se realiza limpieza diaria a los hornos, para las personas que llevan sus alimentos
- ✓ Realizar limpieza y desinfección antes de después de hacer uso de los espacios para alimentación.

Procedimiento N° 13 Antes de tomar alimentos		Responsable: Trabajadores puntos de venta
Frecuencia	Procedimiento	
• Diario	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables. 2. Retirar el tapabocas 3. Lavar nuevamente las manos con agua y jabón. 4. 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. Entre cada turno realizar los procesos de desinfección.(solo aplica en el break, y saldrá de a una persona) 5. 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. 	
Implementos:		
Alcohol - Toallas desechables		
	6. No compartir los utensilios de comida con los demás trabajadores.	

20.2 Normas a tener en cuenta en el consumo de alimentos

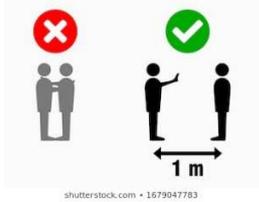
1. Cuando los trabajadores se dirijan a otros lugares a consumir alimentos, al salir del punto del local y al ingresar debe aplicar el procedimiento establecido **No 9** respecto a la desinfección de ropa, es decir en ningún momento el trabajador debe salir con su ropa de calle. Donde quiera que el trabajador consuma sus alimentos debe aplicar el procedimiento **No 13** Antes de tomar alimentos
2. En el caso de que los alimentos se tomen dentro del local se debe practicar de igual manera el procedimiento **No 13** antes de tomar alimentos y se debe garantizar la limpieza y desinfección de la cocina procedimiento **No 6**

Procedimiento N° 14 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo		Responsable: Trabajadores Michel Editores SAS
Frecuencia	Procedimiento	
• Diario	<p>Se realizan las siguientes recomendaciones al personal que se desplaza en medio de transporte publico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Antes de salir de casa, o del trabajo aplicar el protocolo de lavado de manos 2. Hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (1 m) entre las personas al interior del vehículo. 3. El uso de otros medios de transporte como bicicleta, motocicleta, entre otros y realizar la limpieza de los elementos como cascos, guantes, gafas, etc. 4. Al finalizar el desplazamiento aplicar protocolo de lavado de manos 	
Implementos:		
Guantes – Tapabocas - Gel antibacterial		

20.2

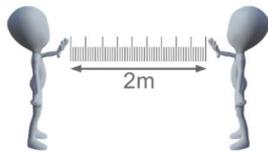
Turnos Laborales	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Entrada							
Salida							

ESQUEMA DE INGRESO A LOS PUNTOS DE VENTA

 <p>shutterstock.com • 1679047783</p>	<p>Saludar sin acercamiento, abrazos, besos o dar la mano</p>
	<p>Limpieza del calzado, con desinfectante.</p>
 <p>shutterstock.com • 1123561595</p>	<p>Lavado de manos. Según protocolo</p>
	<p>Aplicación de antibacterial</p>
 <p>USO DEL TAPABOCAS</p> <p>POF: Foto: Creative (OpenStax)</p>	<p>Uso de tapabocas, se usa un solo día y cuando se retira guardarlo en bolsa plástica si lo va a volver a usar.</p>



Limpieza de celulares, teléfonos, herramientas de trabajo, barandas, con solución desinfectante. No compartir su uso con otras personas



Distanciamiento Social en el sitio de trabajo. 2 metros de distancia, incluido sitio de alimentación.



Limpieza y aseo ropa de trabajo, guárdela en una bolsa para su nuevo uso o cambio, posterior a su lavado, esta solo se debe llevar a casa para posterior lavado sin reunirla con más ropa.