



POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

RESOLUCIÓN 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



MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES

Medidas Generales

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas

Adicional a estas medidas se debe fortalecer los procesos con desinfección de áreas, implementos electrónicos (Mouse, Teclado, Teléfono ETC. Optimizar la ventilación del lugar, cumplir las medidas de higiene y uso de elementos de protección personal.



LAVADO DE MANOS

- Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos
- Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95% en lugares de acceso rápido en todos los lugares de la empresa.
- Disponer del lugar adecuado para realizar el lavado de manos
- Lavar las manos por lo menos cada 3 horas en donde el contacto con el jabón sea mínimo de 20 a 30 segundos
- Realizar lavado de manos después de tener contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (Manijas, Pasamanos, Cerraduras, Transporte) después de ir al baño, manipular dinero, Antes y después de comer.



Medidas de **Prevención**

Lava tus manos correctamente.
Utiliza abundante agua y jabón

Enjuagua con
abundante agua



Aplica jabón en
las palmas



Frota los dedos y
la parte interna



Frota cada dedo y uñas
de manera individual



Lava la parte superior
de las manos



Recuerda lavar tus
muñecas



SE DEBEN TENER RECORDATORIOS DE LA TECNICA DE
LAVADO DE MANOS EN LA ZONA EN LA CUAL SE REALIZA LA
ACTIVIDAD DE LAVADO DE MANOS

DISTANCIAMIENTO SOCIAL



- Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo, con ellos también las personas circulantes de servicios generales y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.
- Se debe controlar el aforo de los trabajadores dentro del recinto de trabajo.
- Estas mismas condiciones se deben cumplir en la zona de alimentación
- Cambiar las reuniones presenciales por las virtuales evitando así contacto físico y posibles contagios.
- Además de las medidas permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo como en todos los lugares en donde puedan tener encuentro con otras personas.

ELEMENTOS DE PROTECCIO PERSONAL (EPP)

- Los responsables del SG-SST deben definir los EPP indicados para la protección personal.
- El empleador deberá suministrar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio
- Se debe informar las recomendaciones de uso eficiente
- El uso de guantes se recomienda cuando se van a realizar actividades de aseo o si se va a manipular residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado continuo de manos.
- Los EPP no desechables deberán ser desinfectados y lavados antes de ser entregados y recordar que son de uso personal
- Se deberá instalar recipientes adecuados para la disposición final de los EPP usados
- La dotación debe ser lavada a diario para garantizar una mayor desinfección y así evitar la propagación del virus.



MANEJO DE TAPABOCAS

- Uso de tapabocas **OBLIGATORIO**
- Siempre debe hacer lavado de manos antes y después de usar tapabocas



LIMPIEZA Y DESINFECCION



- Diseñar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección permanente .
 - Incrementar la frecuencia de desinfección del área como pisos, paredes, puertas, ventanas, muebles, sillas y todos aquellos elementos con los que las personas tienen contacto constante y directo.
 - Garantizar jornadas de limpieza y desinfección periódica durante el día.
-
- Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación.
 - Desinfectar cualquier elemento o herramienta de trabajo.
 - Realizar capacitaciones al personal de servicios generales
 - En caso de contratar empresas especializadas estas deben contar con un concepto sanitario expedido por las direcciones territoriales

MANIPULACION DE INSUMOS Y PRODUCTOS

- Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos
- Protocolo de recepción de insumos y productos
- Establecer protocolo de desafección al momento de recibirlos
- Garantizar condiciones de calidad de higiene durante su almacenamiento
- Fichas técnicas de los productos químicos empleados
- Rotulación de productos químicos



MANEJO DE RESIDUOS

- Identificar los residuos generados en el área de trabajo (Orgánicos, papel, Cartón, peligrosos)
- Información a la población medidas para la correcta separación de residuos
- Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe estar abierta, además deben estar separados los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico que van en bolsa blanca.
- Realizar limpieza y desinfección de contenedores
- Evitar mantener residuos dentro de las instalaciones mas de un día.



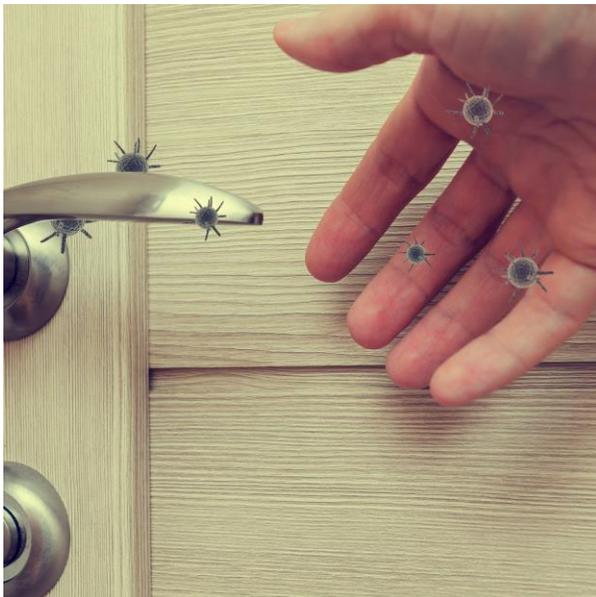
PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

Para la prevención del contagio del COVID-19 es necesario conocer la organización de la empresa, el proceso productivo, la tareas, procedimiento, equipos de trabajo, tiempo de exposición (jornadas o turnos de trabajo) característica de trabajador (estado de salud, edad, sexo). Esta información permite evidenciar las características a la exposición al contagio de los lugares de trabajo.



PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

La empresa debe proveer los mecanismos mediante los cuales no se de la transmisión indirecta del virus a través de elementos contaminados (Superficies de trabajo, maquinas o equipos, elementos de protección , ropa de dotación o de trabajo suministrado por el empleador o contratante agua, alimentos, productos biológicos, sangre) y garantizar estrategias que garanticen la transmisión.



VIGILANCIA DE LA SALUD E LOS TRABAJADORES EN EL CONTEXTO DEL SG-SST

- Asegurar que se cumplan las disposiciones o recomendaciones de las autoridades de la salud en la relación en prevención del contagio por COVID-19
- Establecer un sistema de registro de visitantes
- Se **RESTRINGE** el ingreso a las instalaciones de la empresa a cualquier persona interna y/o externa que presente Síntomas de gripe, resaca, tos y/o fiebre (superior o igual a 38°C).
- Reporte diario de las condiciones de salud de cada uno de los trabajadores.
- Fomentar el autocuidado especialmente el monitoreo de temperatura.
- Mantener un constante lavado de manos por lo menos **CADA 3 HORAS**.
- Establecer canal de información entre el empleador la EPS, ARL y Trabajador para que informe cualquier sospecha de síntomas o contacto estrecho con personas confirmadas de COVID-19
- Instruir a los trabajadores que deben cubrirse siempre con el antebrazo o pañuelos desechables al estornudar o toser.
- Participar de las charlas, capacitaciones e inspecciones derivadas y con ocasión del manejo preventivo de Covid-19 y del presente protocolo.
- Herramientas de trabajo y elementos de dotación
- Interacción con terceros (Proveedores, clientes, afiliados)
- Desplazamiento desde y hasta el lugar de trabajo



TRABAJO REMOTO O TRABAJO EN CASA

- La empresa debe garantizar la capacitación continua
- Los mayores de 60 años y los que presenten morbilidades preexistentes identificadas como factores de riesgo para COVID-19 podrán realizar trabajo remoto:
- Adicionalmente podrán realizar trabajo remoto los siguientes perfiles:
 - ✓ Asesores que cuente con conectividad en sus hogares
 - ✓ Actividades de telemarketing
 - ✓ Ventanas en general
 - ✓ Cobranza
 - ✓ Áreas administrativas



ALTERNATIVAS DE ORGANIZACIÓN LABORAL

- Implementar jornadas flexibles o turnos de entrada y salida a lo largo del día, con el fin de evitar aglomeración de los trabajadores en el ingreso y la salida, en los centros de trabajo y en los medios de transporte masivo.
- Se debe determinar claramente el número máximo de trabajadores por turno.
- La empresa puede fomentar el uso de medios de transporte alternativos.



INTERACCION EN TIEMPOS DE ALIMENTACION

- En los temas de alimentación, limitar el numero de personas realizando la actividad de forma simultanea para que se garantice la distancia mínima.
- Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación
- Se debe evitar tomar los alimentos en espacios que no están destinados para tal fin
- Se debe disponer de paños y alcohol glicerinado para asear los hornos microondas en donde realizan el calentamiento de los alimentos.
- Realizar limpieza y desinfección antes y después de tomar la alimentación.



PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CON SINTOMAS 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.
- La empresa debe reportar el caso a la EPS y a la secretaria 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.

PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CON SINTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19

- 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 secretaria 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.

PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CON SINTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19

- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- Identificar las áreas, superficies y objetos usados por la persona con sospecha de caso y realizar la limpieza y desinfección de manera inmediata.
- 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.
- Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-19 a las entidades correspondientes: secretaria de salud distrital, departamental o municipal, a la EPS del trabajador y a la ARL.

- 666 general
- 675 manufactura
- 677 transporte
- 678 caficultor
- 679 infraestructura transporte
- 680 agua y saneamiento
- 681 juegos suerte y azar
- 682 construcción
- 714 vacunación antiaftosa
- 734 municipios no Covid
- 735 BPO, domicilios, plataformas
- 737 algunas actividades empresariales y de apoyo
- 738 varias actividades sector industria
- 739 varias actividades sector comercio
- 740 sector médico veterinario
- 748 industria alimentos y bebidas, petroquímica, minerales no metálicos, metalúrgicos
- 749 comercio por mayor alimentos, bebidas, tabaco; por menor y no especializado alimentos, bebidas, tabaco; hoteles (Covid), restaurantes (domicilios, plataformas, etc)
- 773 pecuario
- 796 agrícola
- 797 Minas y energía
- 798 hospedaje Salud, privados libertad, FFMM, fuerza pública:

