

RESOLUCIÓN 749 DE 2020

(mayo 13)

Diario Oficial No. 51.321 de 21 de mayo 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 en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas.

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 el Ministerio de Salud y Protección Social 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.

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 [457](#) del 22 de marzo, [531](#) del 8 de abril, [593](#) del 24 de abril y [636](#) del 6 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 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 [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 [30](#) del Decreto 636 de 2020 indica que se permite el derecho de circulación de las personas, entre otros, en los siguientes casos o actividades: “(...) 10. La cadena de producción, abastecimiento, almacenamiento, transporte, comercialización y distribución de: (...) (ii) bienes de primera necesidad -alimentos, bebidas, medicamentos, dispositivos médicos, aseo, limpieza, y mercancías de ordinario consumo en la población, (...) y (iv) alimentos, medicinas y demás productos para mascotas, así como los elementos y bienes necesarios para atender la emergencia sanitaria, así como la cadena de insumos relacionados con la producción de estos bienes; 24. La comercialización de los productos de los establecimientos y locales gastronómicos mediante plataformas de comercio electrónico o por entrega a domicilio. Los restaurantes ubicados dentro de las instalaciones hoteleras solo podrán prestar servicios a sus huéspedes. 25. Las actividades de la industria hotelera para atender a sus huéspedes, estrictamente necesarias para prevenir, mitigar y atender la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus COVID-19.

32. 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 analizadas las condiciones particulares que rodean las diferentes actividades del comercio autorizado, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, informó a este Ministerio que adelantó junto con los sectores regulados en el presente acto administrativo, el desarrollo del protocolo de bioseguridad especial que debe ser aplicado a dicho sector, concretamente en las actividades de comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos (víveres en general), bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y otros servicios de comidas, el cual se adopta mediante la presente resolución y es complementario al protocolo general, adoptado mediante la Resolución [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 COVID-19 en el sector comercio, particularmente en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como en el alojamiento en hoteles y en actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas y otros servicios de comidas, contenido en el anexo técnico que hace parte integral de la presente resolución.

Parágrafo. Este protocolo es complementario al adoptado mediante Resolución [666](#) del 24 de abril de 2020 y a las demás medidas que los responsables de cada establecimiento crean necesarias.



ARTÍCULO 2o. VIGILANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO. <Resolución derogada por el artículo [9](#) de la Resolución 777 de 2021> De acuerdo a 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 establecimiento dedicado a las actividades señaladas en el artículo anterior, 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 13 de mayo 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 debe adoptar el sector de comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas y otros servicios de comidas, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

2. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas en la 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”.

3. MEDIDAS ADICIONALES PARA EL COMERCIO AL POR MAYOR DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO, COMERCIO AL POR MENOR EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS Y COMERCIO AL POR MENOR DE ALIMENTOS (VÍVERES EN GENERAL), BEBIDAS Y TABACO, EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS

a) En establecimientos abiertos al público se debe garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre los clientes.

b) En caso de prestarse servicios a domicilio o de entrega en el establecimiento, se deben manejar protocolos para el personal domiciliario y permitir su ingreso y recorrido por zonas especiales (pasillos interiores únicamente).

c) La persona que atiende el domicilio debe cumplir con el protocolo establecido para esta actividad, en la Resolución [735](#) de 2020, disponible en el siguiente enlace:

<https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS11.pdf>

d) Los administradores de centros comerciales, grandes superficies y plazas de mercado con plazuelas de comida, serán responsables de la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.).

e) Evitar que se generen situaciones de discriminación hacia casos sospechosos de contagio y adoptar las medidas que permitan minimizar situaciones de pánico.

f) Disponer, en un lugar visible, de un código QR para descargar la aplicación CoronApp y promover su descarga durante el proceso de registro, con el fin de informar sobre la identificación de síntomas y dar recomendaciones.

3.1 Medidas locativas

3.1.1 Adecuación

a) Garantizar en el área de lavado de manos, si cuenta con baños de uso público, la presencia de jabón líquido y toallas desechables y que el distanciamiento físico sea como mínimo de dos (2)

metros entre los usuarios.

b) Contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano y para las actividades de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas.

c) Los centros comerciales, grandes superficies y supermercados deben contar con dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% en las entradas a las instalaciones, para uso de trabajadores, visitantes y clientes.

d) Asegurar, para instalaciones de más de 1000 metros cuadrados, la colocación de dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% cada cien (100) metros en las zonas comunes. Igualmente, y si los hubiera, dentro de cualquier local comercial que haya dentro de sus instalaciones.

e) Señalar los puntos de espera para evitar la aproximación entre clientes. Se recomienda hacerlo en el piso, con la distancia mínima requerida de dos (2) metros.

f) Contar con dispensador “público” de elementos de protección personal como tapabocas y guantes, gratuitos o con costo.

g) Prohibir el ingreso de clientes o usuarios al establecimiento sin el uso de tapabocas.

3.1.2 Mantenimiento y desinfección

Las medidas contenidas en esta sección corresponden a aquellas que deben realizar las empresas en sus instalaciones:

a) Realizar e intensificar los procesos de limpieza y desinfección permanente en puntos de venta, puntos de pago, zonas comunes, baños y zonas de alto tráfico, carros y canastillas de mercado, góndolas, pasamanos de escaleras, lugares de alto contacto como botones eléctricos, datáfonos, vitrinas, neveras, bandas registradoras y puntos de pago, entre otros elementos de uso frecuente por los clientes, con desinfectantes que tengan actividad virucida y registrando la hora en el que se realiza el proceso de desinfección.

b) Realizar labores de limpieza y desinfección general de las instalaciones antes del inicio de actividades con desinfectantes que tengan actividad virucida.

c) Asegurar que los protocolos de limpieza y desinfección de las áreas comunes de mayor afluencia de población flotante, usuarios, consumidores y visitantes de los centros comerciales, grandes superficies y supermercados incluyan ascensores, escaleras eléctricas, puntos de información, puertas de acceso, entre otros. Se debe realizar con una periodicidad mínima de 3 horas, con desinfectantes que tengan actividad virucida.

d) Implementar, si se cuenta con locales comerciales dentro de las instalaciones, el protocolo de limpieza y desinfección en todos ellos.

e) Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.

f) Realizar protocolo de limpieza y desinfección de manera permanente en zonas de cargue y descargue de alimentos y otras mercancías.

g) Implementar protocolos de limpieza y desinfección permanente en cajeros electrónicos y

puntos de pago de parqueaderos sean electrónicos o a través de ventanillas, y a los demás elementos donde haya contacto entre personas. Este procedimiento se debe realizar con desinfectantes que tengan actividad virucida.

h) Limitar el uso del ascensor exclusivamente para las personas con movilidad reducida, adultos mayores, mujeres gestantes y personas con menores de brazos, quienes deberán, de ser posible, utilizarlo de forma individual. Se debe realizar el procedimiento de limpieza y desinfección entre cada uso.

i) Garantizar, el establecimiento de comercio que corresponda, la limpieza y desinfección de manera permanente de los carros de carga para transporte de los productos o insumos, cuando estos sean suministrados por el centro comercial, gran superficie o supermercado.

3.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

a) Suministrar a los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo: puntos de pago, panadería, porcionado de carne, entre otros, 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.

b) De ser necesario el uso de guantes, en los términos del numeral 3.3. de la Resolución [666](#) de 2020, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

c) Asegurar que el personal que manipule alimentos se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones y mínimo cada media hora, pausas activas para desinfección, durante el período de servicio.

d) Asegurar que el personal que atienda el público se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada media hora, pausas activas para desinfección, y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.

e) Suministrar al personal de atención al público un kit que contenga agua jabonosa o alcohol glicerinado al 60%, toallas desechables y canecas con tapa para recoger residuos.

f) Todos los trabajadores que se encuentren en las instalaciones deben usar tapabocas de manera permanente durante su jornada.

g) El personal de servicios generales, que adelante labores de limpieza y desinfección, debe usar tapabocas de manera permanente durante su jornada, contar con los elementos de protección personal y el uniforme de dotación y con delantal sobre la ropa de dotación.

3.1.4 Manipulación de insumos y productos

a) El establecimiento deberá dotar de tapabocas y guantes de vinilo, nitrilo y/o látex a los trabajadores para su uso en el proceso y manipulación de los alimentos y durante la atención a los clientes.

b) El establecimiento deberá capacitar en el uso y retiro de los elementos de protección personal de acuerdo con lo establecido en los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf>

3.2 Capital humano

3.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

- a) El aforo de las instalaciones de los centros comerciales, grandes superficies y supermercados estará calculado por el área total de la superficie de circulación y áreas comunes. Solo podrá ingresar o estar simultáneamente dentro de las instalaciones una persona por cada diez (10) metros cuadrados de área. Para el control de la capacidad de aforo, se aconseja definir un máximo de puertas de ingreso y de salida. Deben contar con responsables que garanticen, el máximo número de personas simultáneamente permitidas.
- b) Para las tiendas y locales comerciales dentro de los centros comerciales, grandes superficies y supermercados, no puede haber más de una (1) persona por cada cinco (5) metros cuadrados.
- c) Guardar una distancia de dos (2) metros entre personas, tanto para la entrada a las instalaciones como en las filas de las cajas.
- d) El personal que cumpla funciones en área de atención a clientes, por ejemplo: cajera/os, ventanilla de atención, mostrador, etc., deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente y realizar el lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.
- e) Prohibir la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de manejo de mercancías y de atención al público.
- f) Durante la atención a los clientes, en caso de uso de datáfonos por parte de los clientes, se debe ejecutar un protocolo de desinfección después de cada uso.

3.2.2 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

- a) Para garantizar la seguridad y el orden de los clientes al momento de realizar sus compras, los distintos formatos de comercio adelantarán las siguientes acciones:
 - i) Garantizar el distanciamiento de 2 metros entre personas en el área de ventas, independiente del área del establecimiento.
 - ii) Guardar una distancia de 2 metros en los puntos de pago.
 - iii) Hacer un llamado para que las compras de las familias no sean hechas por personas adultos mayores, menores de edad o niños, con el propósito de proteger a estos segmentos de la población.
- b) Dedicar, el comercio organizado de alimentos, una hora y media a partir del horario normal de apertura de los establecimientos, para la atención exclusiva de adultos mayores y mujeres embarazadas.
- c) Asegurar un distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas, incluyendo en el momento de la entrega de productos. La entrega de estos al cliente debe ser sin contacto, dejando los productos en un lugar predeterminado para que el cliente los recoja.
- d) Cuando la capacidad de aforo sea la máxima, los clientes deberán realizar fila de ingreso en las puertas de entrada, con estricta separación de dos (2) metros entre personas, ubicándose en el

lugar que haya demarcado en el piso el establecimiento.

e) Utilizar alcohol glicerinado al 60%, antes de la entrega de los productos, después de utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes.

f) Promover la consulta de los productos en oferta a través de páginas web o aplicaciones, que logren minimizar los tiempos de búsqueda de los clientes en las instalaciones.

g) Establecer horarios escalonados de apertura y cierre, para disminuir la aglomeración de clientes en las instalaciones y en el sistema de transporte público. Se sugiere un horario de apertura limitado durante el día y la noche.

h) Hacer extensivas las medidas de prevención y protección a aquellas personas que prestan servicios de transporte de personas y mercancías asociadas a la actividad que desarrollan los supermercados y grandes superficies.

3.2.3 En materia de abastecimiento

Solicitar a todos los integrantes de la cadena de abastecimiento: proveedores, productores, distribuidores y comercializadores, acatar este protocolo y los que de acuerdo con su sector le apliquen.

3.3 Plan de comunicaciones

a) Fortalecer las acciones y comunicaciones permanentes dirigidas a empleados y clientes sobre las recomendaciones de las autoridades de salud para el autocuidado personal y colectivo, como:

i) Las personas con síntomas respiratorios así sean leves, deben permanecer en casa.

ii) Ubicación de alcohol glicerinado mínimo al 60% y otros elementos de limpieza para el uso continuo de trabajadores y clientes.

iii) Desarrollo de elementos como pendones, piezas digitales, entre otros, sobre medidas preventivas, en las que se recuerde especialmente el lavado de manos y el cuidado del adulto mayor, entre otros.

iv) Tener en un lugar visible información de los centros de atención médica más cercanos al establecimiento.

v) Tener en un lugar visible las medidas de higiene, y formas de prevención del COVID-19.

3.4 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

3.4.1 Bases de datos

Llevar un registro de entregas de los clientes con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID-19, de modo que se puedan rastrear los contactos.

3.4.2 Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados y manejo de situaciones de riesgo.

a) Para el ingreso a los centros comerciales, las grandes superficies y supermercados hacer tomas de temperatura, con el objeto de reservarse el derecho de admisión de aquellos clientes que

puedan tener fiebre mayor de 38C°.

b) Realizar la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio y final del turno, esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.

c) Adoptar el protocolo para el manejo de situaciones de detección de un caso de COVID-19 en un trabajador o cliente establecido en la Resolución [666](#) del 2020.

4. MEDIDAS ADICIONALES PARA EL ALOJAMIENTO EN HOTELES

A continuación, se describen las acciones adicionales conducentes a la prevención y a la mitigación del contagio del COVID-19:

a) Designar el coordinador de riesgos o la persona encargada de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) para que sea el enlace entre los trabajadores, huéspedes y visitantes, sin excepción, que contenga toda la información disponible acerca del COVID-19.

b) Garantizar la entrega de elementos de protección personal (EPP) antes del inicio de labores, y garantizar el servicio de lavandería para los uniformes utilizados durante la jornada laboral.

c) Realizar la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio del turno de trabajo y al final del mismo, esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.

d) Informar a huéspedes y visitantes de las buenas prácticas y acciones que está adelantando el establecimiento para reducir el riesgo. Estas se pueden informar desde el momento de la reserva, de tal manera que la información y las condiciones sea claras para el huésped.

e) Tener en un lugar visible información de los centros de atención médica más cercanos al establecimiento.

f) Tener en un lugar visible las medidas de higiene y formas de prevención del COVID-19.

g) Asignar turnos de trabajo escalonados con el fin de garantizar el distanciamiento.

h) Establecer un plan y horario de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones.

i) Realizar supervisión constante para la desinfección de los elementos y áreas.

4.1 Medidas locativas

4.1.1 Adecuación

Recepción

a) Adecuar un espacio para el recibo de los huéspedes en donde se pueda realizar un proceso de desinfección previo al registro.

b) Disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% en la recepción.

c) Realizar la toma de temperatura a los huéspedes y visitantes, así como verificar el uso de tapabocas, absteniéndose de permitir el ingreso a las personas que presenten síntomas como

fiebre 38C° o más, o estados gripales asociados a COVID-19.

d) Disponer, en un lugar visible, de un código QR para descargar la aplicación CoronApp y promover su descarga durante el proceso de registro, con el fin de informar sobre la identificación de síntomas y dar recomendaciones.

Servicio de Alimentos y Bebidas - A&B

a) Disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% a la entrada del restaurante, bar, cafetería o espacios donde se suministren Alimentos y Bebidas.

b) Prestar servicio a la mesa o servicio a la habitación (estilo hospitalario) y eliminar el servicio de desayuno buffet.

c) En el servicio de alimentos y bebidas a la habitación, se debe garantizar que los productos estén protegidos y tapados completamente controlando la temperatura de estos, cuando aplique. Para el servicio, el personal debe cumplir con todos los EPP, dejar el carrito de A&B en la puerta de la habitación y será el huésped quien lo ingrese.

Habitaciones

a) Priorizar el uso de habitaciones con ventilación natural.

b) Tener a disposición tapabocas, guantes (de vinilo, nitrilo o látex) y alcohol glicerinado mínimo al 60%, los cuales podrán ser entregados a solicitud del huésped, gratuitos o con costo.

c) Suministrar elementos como mesas de planchar, planchas y secadores de cabello, a solicitud del huésped

d) Utilizar protectores antifluidos para colchones y almohadas.

e) Realizar los procedimientos de recolección de residuos con mayor frecuencia.

Zonas comunes

a) Implementar estaciones en las que se disponga de alcohol glicerinado mínimo al 60%.

b) Informar en el área de ascensores el número de personas permitidas para su uso, manteniendo el distanciamiento físico de 2 metros. En caso de no poder asegurar esta distancia dentro del ascensor, se deberá hacer uso individual del mismo asegurando la limpieza y desinfección entre cada uso, incluyendo la botonera.

c) El uso del ascensor, en caso de contar con él, debe ser priorizado para el transporte de maletas o equipaje, para personas mayores de 60 años, mujeres en estado de embarazo, o personas con movilidad reducida.

d) Las zonas comunes deben permanecer cerradas.

4.1.2 Mantenimiento y desinfección

a) Brindar toda la información necesaria al personal del hotel, acerca del uso adecuado de los productos de limpieza y desinfección: dosis, EPP y forma de aplicación.

b) Capacitar al personal de servicios generales en las medidas de limpieza y desinfección que se

deben realizar y el uso de los elementos de protección personal, los cuales serán suministrados por el empleador.

- c) Realizar verificación de los procesos de limpieza y desinfección.
- d) Llevar los registros de limpieza y desinfección de baños públicos.
- e) Aumentar la frecuencia en la limpieza y desinfección del área de lavandería (piso, máquinas, canecas o depósitos de ropas).
- f) Limpiar con desinfectante con actividad virucida según las recomendaciones del fabricante, elementos electrónicos tales como televisores, controles remotos, teléfonos, pantallas, teclados, ganchos, y muebles y enseres de las habitaciones, entre cada cambio de huésped.
- g) Implementar mecanismos de desinfección del aire en los sistemas de aire acondicionado, así mismo verificar su mantenimiento.

Servicio de alimentos y bebidas

- a) Desinfectar todos los activos de operación fijos y removibles del área de cocina, antes y después de cada operación.
- b) Mantener limpios y desinfectados los pisos, paredes, unidades de frío y todas las áreas de la cocina, para prevenir la contaminación de la materia prima, utilizando para tal fin desinfectantes con actividad virucida.
- c) Cambiar o lavar con regularidad las esponjas para el lavado del menaje, el lavado se debe realizar preferiblemente con agua caliente y desinfectante.

Habitaciones

- a) El personal de aseo y limpieza debe ingresar a las habitaciones con los EPP (tapabocas, guantes, uniforme y delantal).
- b) Arreglar las habitaciones a puerta cerrada y con las ventanas abiertas, para permitir una buena ventilación y evitar esparcir cualquier virus al interior de otras habitaciones. No ingresar el carro de limpieza.
- c) Barrer con mopa, no con escoba, para evitar esparcir cualquier partícula.
- d) Realizar limpieza y desinfección de paredes, cortinas y ambiente en general cuando se realice el check out.
- e) Aumentar la frecuencia de lavado y desinfección de colchones, protectores de colchón, almohadas y tapetes.
- f) Lavar diariamente, la ropa de cama.
- g) Dejar ventilar el colchón por lo menos dos horas antes de volver a arreglar la habitación.
- h) Desinfectar el contenido del minibar, mesas, asientos y demás elementos decorativos de la habitación, antes y después del uso de cada cliente.

Zonas comunes

Una vez sea autorizado el uso de las zonas comunes:

- a) Implementar procesos de limpieza y desinfección en áreas y elementos, tales como: recepción, lobby, zonas comunes, ascensores, baños, manijas, pasamanos, interruptores, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo.
- b) Suministrar solución jabonosa o desinfectante a los usuarios para limpiar los equipos del gimnasio antes y después de cada uso.
- c) Ventilar todas las áreas del gimnasio y zonas comunes. Idealmente, debe ser ventilación natural para que haya intercambio de aire.

4.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

- a) Implementar pausas activas para el lavado de manos del personal de alimentos y bebidas.
- b) Asegurar que el lavado de manos se realice con agua, jabón y el secado con una toalla de un solo uso, a la entrada y salida del establecimiento, mínimo cada media hora, durante el período de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.
- c) Suministrar los EPP con base en el riesgo de infección para el trabajador, siendo responsable de su entrega, verificación de uso y disposición final.
- d) Limpiar y desinfectar todos los equipos de trabajo, después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.

4.1.4 Elementos de protección personal

- a) Dar instrucciones a los trabajadores y hacer seguimiento sobre la correcta colocación y retiro de los EPP.
- b) Suministrar elementos de protección 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, de acuerdo con el riesgo y la actividad desarrollada. Para el personal que ingresa a las habitaciones, incluido el de aseo y limpieza deberá suministrarse tapabocas, bata resistente a líquidos, guantes y gafas antisalpicaduras.
- c) Usar guantes en el proceso y manipulación de los alimentos, manipulación de residuos y actividades de aseo, los cuales deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos. El utilizar elementos de protección no exime al personal de realizar la correcta higiene de manos, antes y después de usarlos.
- d) Capacitar a los trabajadores que necesitan usar equipo de protección y otros elementos, sobre cómo colocárselo, utilizarlo y retirarlo de manera correcta.
- e) Asegurar que el personal que atiende al público, así como los que manipulan alimentos y bebidas, se laven las manos con agua, jabón y las sequen con toallas de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada media hora, pausas activas para desinfección, y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes o cuando sea necesario.
- f) Todos los trabajadores que se encuentren en las instalaciones deben usar tapabocas de manera

permanente durante su jornada.

4.1.5 Manipulación de insumos y productos

- a) Destinar un área única y exclusiva para el almacenamiento de elementos de higiene y sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios.
- b) El encargado de recibir insumos y productos debe verificar que las condiciones de transporte cumplan con las normas legales vigentes.
- c) Todos los insumos y productos que vengan del lugar de producción, empacados en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, deben trasladarse a recipientes propios del establecimiento, como cajones plásticos o de otro material de fácil limpieza, para evitar ingresar contaminación externa al establecimiento.
- d) Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste a los protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- e) Establecer un protocolo de recepción de insumos y productos.
- f) Reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas.
- g) No reenvasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal de servicios generales o trabajadores.

4.1.6 Manipulación de residuos

En las áreas de almacenamiento de residuos estos deben ubicarse separados para su debido manejo.

4.2 Capital humano

4.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

Cuando estos servicios sean autorizados por el Gobierno nacional:

- a) Llevar registro del uso del gimnasio y zonas húmedas.
- b) El aforo del gimnasio deberá cumplir con la medida de distanciamiento físico (2 m) entre persona y persona.
- c) El uso de zonas húmedas deberá cumplir con la medida de distanciamiento físico (2 m) entre persona y persona.

Habitaciones

- a) Todo el personal del alojamiento u hotel que entre en las habitaciones, incluido el personal de limpieza, deberá lavarse o desinfectarse las manos cuando salgan de estas.
- b) Los amenities y elementos de aseo se deben desechar en cada rotación de huéspedes, en caso de usarse dispensador de jabón debe realizarse limpieza y desinfección de este cada vez que se realice el aseo a la habitación.
- c) No se permite el uso compartido de toallas de baño y ropa de cama.

d) No se debe manipular los elementos que se van a lavar (cobijas, toallas, almohadas) sin el uso de EPP.

4.2.2 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

a) Realizar el proceso de lavado o higienización de manos antes y después del intercambio de objetos con clientes, colaboradores y/o proveedores, por ejemplo, pago con tarjeta, billetes, esferos, datáfonos.

b) Promover el uso de medio de pago electrónicos

c) Tener un solo punto de entrada/salida para los trabajadores, que pueda ser vigilado fácilmente por el personal de seguridad para garantizar el cumplimiento de todos los protocolos establecidos.

Proveedores

Programar la recepción de insumos y productos en horarios diferentes a las horas pico y organizarlos de forma que eviten aglomeraciones.

Huéspedes

Recepción

Utilizar equipo rociador o atomizador con producto desinfectante para equipajes de los huéspedes, comunicándole a estos la implementación de esta medida.

Servicio de alimentos y bebidas

Solicitar a los clientes desinfectar sus manos con alcohol glicerinado mínimo al 60% a la entrada y a la salida de las áreas de suministro de alimentos y bebidas.

4.3 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

4.3.1 Manejo de situaciones de riesgo

a) Disponer de los números de teléfono de urgencias, servicios médicos y hospitales para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier huésped o colaborador que pueda estar presentando alguno de los síntomas de COVID 19.

b) Identificar los riesgos de las actividades rutinarias y los que se puedan generar, en cambios de roles o tareas.

c) Instar al personal a quedarse en casa si él o algún miembro de la familia tiene síntomas asociados al coronavirus COVID-19.

d) Limitar el contacto entre huéspedes.

e) Ante el reporte de un trabajador con sospecha de contagio, el coordinador de riesgo o la persona encargada del SST deberá verificar los síntomas e informar a las autoridades competentes y tomar las medidas de aislamiento necesarias.

f) Monitorear el ausentismo del trabajador asociado a la presencia de síntomas respiratorios y asegurar que se cumpla el periodo de aislamiento.

- g) Desechar en caneca con tapa y bolsa de residuos ordinarios: (bolsa negra), los tapabocas y elementos de protección que sean desechables.
- h) Mantener un inventario de productos de limpieza y desinfección que permita garantizar la operación constante.
- i) Reducir la interacción entre empleados y huéspedes sin afectar la calidad en la prestación del servicio.
- j) Garantizar el suministro de agua para el consumo, lavado de manos y limpieza general del hotel.

4.4 Plan de comunicaciones

- a) Realizar campañas para el adecuado lavado de manos, mediante la disposición de piezas informativas en los baños de habitaciones y baños públicos.
- b) Realizar campañas para que los huéspedes eviten asistir a las áreas comunes si presentan algún síntoma de gripa.
- c) Diseñar material de comunicación en lenguaje claro, disponible en varios idiomas, con la información sobre las medidas de prevención y mitigación a que se refiere el presente protocolo de bioseguridad.
- d) Definir y divulgar los canales de comunicación para que los huéspedes informen al hotel sobre inconvenientes de salud que permitan adoptar medidas de control.

5. MEDIDAS ADICIONALES PARA ACTIVIDADES DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS QUE COMERCIALIZEN SUS PRODUCTOS MEDIANTE PLATAFORMAS DE COMERCIO ELECTRÓNICO O POR ENTREGA A DOMICILIO.

- a) Los restaurantes, cafeterías y establecimientos de comidas rápidas que comercialicen sus productos mediante plataformas de comercio electrónico o por entrega a domicilio deben cumplir, adicional a lo dispuesto en este anexo, con el protocolo adoptado mediante la Resolución [735](#) de 2020, para servicios domiciliarios, de mensajería y plataformas digitales.
- b) Los restaurantes, cafeterías y establecimientos de comida rápida que se encuentren dentro de plazoletas de comidas de un centro comercial, deben ceñirse adicionalmente al protocolo de bioseguridad de los centros comerciales.

5.1 Medidas locativas

5.1.1 Adecuación

- a) Dotar a los trabajadores de elementos como: jabón para el lavado de manos, toallas de papel para el secado y gel desinfectante estableciendo rutinas de limpieza cada 2 horas.
- b) Disponer de canecas con pedal para facilitar la eliminación correcta de toallas, pañuelos, etc.
- c) Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente de las superficies de trabajo y contacto común.

- d) Aplicar protocolos de limpieza y desinfección de los utensilios de cocina, después de cada uso.
- e) Promover el pago del servicio a través de los medios virtuales dispuestos para este fin.
- f) Limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante las tarjetas y datáfonos, en caso de contar con ellos, después de cada uso.
- g) Restringir labores de mantenimiento y otros servicios con personal externo, especialmente durante las actividades operativas, para disminuir el margen de posible contaminación por el virus.

5.1.2 Mantenimiento y desinfección

- a) Establecer protocolos de desinfección y limpieza y reforzarlos en las áreas de preparación. Estos protocolos deben incluir los utensilios de cocina y demás elementos propios de la actividad.
- b) Dar cumplimiento a los protocolos de limpieza y desinfección definidos por el centro comercial, cuando el establecimiento se encuentre dentro de la plazoleta de comidas.
- c) Establecer rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, ambientes, superficies de trabajo y contacto común, con desinfectantes con actividad virucida.
- d) Las mesas y sillas de servicio y el comedor de empleados se deben desinfectar cada vez que sean utilizados y, en todo caso, cada tres horas.
- e) Utilizar gel antibacterial para higiene de manos o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro, después de manipular dinero en efectivo y de tener contacto con superficies u otras personas.
- f) Favorecer el uso de tarjetas débito o crédito. Si se utiliza efectivo, garantizar el lavado de manos o uso de gel antibacterial, después de cada manipulación.

Áreas de preparación de alimentos

- a) Realizar la limpieza en profundidad de pisos, paredes, superficies del mobiliario de cocina, extractores de humos y conductos de ventilación, entre otros, dos veces al día.
- b) Limpiar y desinfectar cada uno de los de utensilios de cocina posterior a cada uso.
- c) Desmontar los equipos que se componen de varias piezas, como hornos con bandejas, microondas con platos, freidoras, para garantizar una limpieza efectiva y una correcta desinfección.
- d) No barrer en seco, ya que las partículas de polvo que se levanten pueden desplazarse por el aire y contaminar alimentos o utensilios, equipos o superficies limpias que se usarán para preparar alimentos.
- e) Mantener elementos de limpieza y desinfección específicos para esta área.

Elementos de protección personal

- a) Dotar a los trabajadores de elementos de protección personal, en especial, tapabocas y/o

guantes, estos últimos en caso de requerirse. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos.

b) Dotar a los trabajadores de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección, elementos de protección personal, en especial, tapabocas y/o guantes, estos últimos en caso de requerirse. Esta dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de tales elementos.

c) Garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios, tales como agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas de único uso y promover el lavado frecuente de manos.

d) Asegurar que todo el personal se lave y desinfecte las manos a la entrada y salida del establecimiento y mínimo cada dos (2) hora (pausas activas para desinfección) durante el período de servicio.

e) Garantizar, en las zonas de preparación de alimentos, los procesos de desinfección de ambientes y superficies de trabajo y contacto común, así como el lavado frecuente de utensilios para evitar la contaminación cruzada.

f) Está prohibido intercambiar herramientas personales de trabajo y equipos de protección personal.

g) Los meseros, los empleados de la cocina y en general todo el personal deben usar el tapabocas durante toda la jornada laboral.

h) No retirar los elementos de protección personal durante las pausas activas no deben ser retirados.

5.1.3 Manipulación de insumos, productos y alimentos

a) Usar tapabocas y guantes, durante la jornada de trabajo, en especial, en el proceso de manipulación de alimentos, insumos y productos.

b) Recibir los insumos en la puerta del local y no permitir el ingreso de personas extrañas a la despensa ni a las zonas de preparación. Mantener una distancia mínima de 2 metros durante la recepción de las mercancías. Antes de la verificación, el receptor deberá aplicar externamente a los empaques una sustancia desinfectante compatible con alimentos.

c) Garantizar los procesos de desinfección de ambientes, superficies de trabajo y de contacto común, así como el lavado frecuente de los utensilios de cocina para evitar la contaminación cruzada.

d) Prohibir la salida de la zona de preparación de alimentos con el uniforme. Cuando el personal requiera desplazarse deberá usar una bata de protección.

e) Garantizar el uso permanente de tapabocas, además de los elementos de protección habituales para cada proceso, con el fin de prevenir accidentes laborales relacionados con cortes, quemaduras, trauma o lesiones oculares.

f) Generar flujos unidireccionales, para evitar cruces entre personas.

g) Demarcar las zonas de trabajo de cada persona en la cocina, y evitar salir de esas zonas,

manteniendo siempre la distancia física de 2 metros.

h) Conservar la asignación de personal por procesos, para evitar cruces y facilitar el seguimiento de personas en caso de ser necesario.

i) Prohibir la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.

j) En caso de compartirse herramientas de trabajo como cuchillos o menaje, realizar desinfección, previo a su uso por cada persona.

k) Capacitar y verificar la comprensión y cumplimiento de las indicaciones de prevención: lavado de manos, higiene respiratoria, distanciamiento físico, uso de tapabocas.

l) Verificar el cumplimiento de los protocolos de limpieza y desinfección de las diferentes clases de alimentos.

m) Garantizar el cumplimiento de limpieza y desinfección de utensilios de cocina: tablas de corte, superficies, y demás menaje.

n) Garantizar la protección permanente de los alimentos, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.

Medidas de recepción de insumos

a) Proporcionar herramientas digitales para agilizar el proceso de la cadena de abastecimiento y evitar interacciones y cruces de documentos, de ser posible. Las facturas se deben dejar en sobre sellado en el área de correspondencia.

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

c) Llevar un registro de proveedores de insumos y productos, donde se incluya información referente al nombre de la persona que hace la entrega, número de contacto y empresa a la que pertenece.

d) Dotar al personal del establecimiento que recibe los insumos con guantes, tapabocas y bata desechable.

e) Diseñar un área de recepción de insumos, equipos o materiales, según el tamaño de los mismos, que contemple 2 espacios separados: un espacio “exterior”, para la limpieza y desinfección de estos y un espacio “interior” para su uso y/o conservación. En estos espacios se deben limitar las interacciones entre el personal interno y externo.

f) Ubicar los productos en un punto de trabajo o mesa para ser recogidos por un empleado que se encuentre en el área “interior”.

g) Los insumos recibidos deben pasar por un proceso de limpieza y desinfección previo a su ingreso al área “interior”.

h) Evitar el contacto físico entre personas para la movilización y transferencia de productos.

i) Almacenar los insumos de abastecimiento previa verificación de limpieza.

5.1.4 Manipulación de residuos

- a) El personal que preste servicios de domicilio deberá, al regresar a la sede base, depositar en una caneca con tapa y bolsa para residuos ordinarios (bolsa negra) el tapabocas, guantes y otros residuos.
- b) Realizar el protocolo de lavado de manos antes y después de cada actividad.

5.2 Capital humano

5.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

- a) Todo pedido debe llevar doble bolsa y estar debidamente sellado para garantizar su protección.
- b) Realizar lavado de manos con agua y jabón antes de ingresar a la zona de procesamiento de alimentos y antes de cada cambio de zona.
- c) Mantener el distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y las personas que tienen contacto con el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.
- d) Implementar estrategias que permitan retroalimentación al personal, asegurando la comprensión y conocimiento adquirido frente a la adopción de los protocolos de bioseguridad.
- e) Limitar las reuniones y aglomeraciones del personal en zonas comunes como cafeterías, zonas de descanso y zonas de circulación.
- f) Establecer normas para consumo de agua y bebidas desde fuentes, dispensadores y/o termos, evitando que bordes de vasos y/o botellas tengan contacto directo con el dispensador.
- g) Organizar tiempos de descanso y turnos de alimentación para los trabajadores de forma escalonada, asegurando siempre el distanciamiento de 2 metros entre cada persona.
- h) Escalonar los tiempos de cambio entre turnos tanto como sea posible, para lograr menos interacciones.
- i) Mantener la estabilidad de los grupos conformados por turno, esto permitirá que se pueda identificar los contactos en caso de un eventual contagio.
- j) Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de trabajadores que comparten un mismo espacio.

Para el personal dedicado a la preparación de alimentos y bebidas

- a) Está prohibido utilizar la ropa de dotación en sitios diferentes al lugar de trabajo.
- b) Realizar lavado y desinfección de manos con agua y jabón cada 2 horas, y antes de ingresar a la zona o antes de cambiar de ella, o de actividad.
- c) Realizar marcas visuales de las diversas posiciones de trabajo conservando las distancias de 2 metros entre el personal.
- d) Contar con un protocolo de manejo de materias primas e insumos abastecidos a la cocina, para su limpieza y desinfección.

e) Contar con un protocolo de manejo de residuos sólidos.

f) Recibir las materias primas e insumos sin permitir el ingreso de personal a las despensas ni a las zonas de preparación.

g) Si un manipulador de alimentos del área de preparación debe salir del establecimiento, no podrá hacerlo con la ropa de dotación. A su retorno deberá seguir el protocolo de ingreso a las instalaciones.

h) La administración del establecimiento deberá divulgar entre los manipuladores de alimentos la información sobre las medidas adoptadas en relación con los protocolos de limpieza y desinfección, cuyo cumplimiento será obligatorio.

Para empresas tercerizadas: seguridad, limpieza, suministros, transporte y proveedores

Solicitar que sus empleados reciban capacitación frente a las medidas de protección necesarias para evitar el contagio del COVID-19.

5.2.2 Interacción con terceros

a) Proteger los alimentos del contacto directo con los proveedores, trabajadores aliados, entre otros, a través del uso de láminas de fácil lavado o desinfección o vitrinas.

b) Asegurar la disposición de alcohol glicerinado mínimo al 60% en el ingreso a las instalaciones del establecimiento para los proveedores y aliados.

c) Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.

d) El uso de vehículos para domicilios y/o proveeduría debe cumplir con las mismas medidas de limpieza y desinfección establecidas en la Resolución [666](#) de 2020. En el caso de los vehículos de proveeduría, no se debe almacenar el producto directamente sobre el piso del vehículo, sino utilizar una barrera lavable tipo estiba.

Medidas para servicios a domicilio

a) Revisar, el líder del punto de venta, que el vehículo utilizado en el servicio domiciliario, así como el lugar donde se depositan los alimentos, sean sometidos a los procesos de limpieza y desinfección correspondientes.

b) Adoptar todas las medidas establecidas en el protocolo para el servicio de domicilios expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y sus actualizaciones, disponibles en el enlace: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS11.pdf>

Frente a las actividades de abastecimiento, transporte y almacenamiento asociado al sector de alimentos, se deben tener en cuenta:

a) Los administradores de las que empresas que desarrollan actividades en torno al sector de alimentos, tales como de transporte de materias primas e insumos deben dotar a sus trabajadores de los elementos de protección personal necesarios: guantes, tapabocas, overoles, etc., además de elementos para realizar los procesos de limpieza y desinfección de manos.

b) Cumplir con los protocolos de bioseguridad definidos en cada uno de los establecimientos a los cuales prestan sus servicios.

c) Sus instalaciones y equipos deben contar con los protocolos de limpieza y desinfección correspondientes.

5.2.3 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

a) En ningún caso el personal debe utilizar la ropa de dotación, como los uniformes para acudir y salir del trabajo.

b) Promover la llegada y salida del trabajo a pie, en bicicleta o en moto sin parrillero. Estos vehículos deben ser desinfectados de manera constante.

5.3 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

5.3.1 Bases de datos

Llevar un registro de entregas, que incluya nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los domiciliarios, clientes y proveedores, con el objeto de servir como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador, cliente, o proveedor salga positivo para COVID-19 y poder rastrear los contactos.

5.3.2 Monitoreo del estado de salud del personal (situación de contagio)

Realizar la toma de temperatura a los trabajadores al inicio del turno de trabajo y al final del mismo, esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.

5.3.3 Manejo de situaciones de riesgo

a) Definir un protocolo para el manejo de situaciones de detección de algún trabajador, proveedor o aliado enfermo y cruzar con la información de personal con quienes ha estado en contacto, de acuerdo con la Resolución [666](#) de 2020.

b) Realizar limpieza y desinfección cuando sean identificados casos positivos en los restaurantes

c) Garantizar la disponibilidad de todos los elementos de protección y asegurar un adecuado lavado de manos y desinfección de los elementos utilizados al terminar el proceso de limpieza y desinfección.

d) Desinfectar áreas que hayan entrado en contacto con la persona sospechosa o positiva para COVID-19, así como sus elementos de trabajo, puesto y elementos de protección reutilizables, con productos que contengan amonios cuaternarios. Este proceso lo puede realizar el personal encargado de la limpieza en la empresa, si está debidamente capacitado y tiene los elementos de protección personal requeridos.

e) Mantener separados los elementos potencialmente infectados de los demás residuos y disponer de bolsas de basura en doble bolsa negra, cerrada.

f) Asignar un lugar específico para el almacenamiento de los residuos sólidos previo a su traslado a la zona donde se realiza la recolección para su disposición final.

5.4 Plan de comunicaciones

Establecer una estrategia de información que permita a trabajadores, consumidores y visitantes conocer las medidas de prevención frente al COVID-19, publicadas en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social.



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.

Normograma del Ministerio de Relaciones Exteriores

ISSN 2256-1633

Última actualización: 15 de enero de 2024 - (Diario Oficial No. 52.621 - 27 de diciembre de 2023)

