

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL USO DE CAFETERIAS - PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN DE COVID-19



CONSUMO DE ALIMENTOS EN CAFETERIAS



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

1. OBJETIVOS

Cumplir con la normatividad legal vigente en relación con la prevención de la propagación de contagio por Covid – 19 y adaptar los protocolos de bioseguridad de la Entidad de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones No. 208, 223 y 777 de 2021.

Realizar la divulgación del adecuado procedimiento para el uso de cafeterías en las instalaciones de la Superintendencia de Industria y Comercio para el consumo de alimentos.

2. ALCANCE

Aplica a todos los trabajadores y contratistas vinculados a la Superintendencia de Industria y Comercio que desarrollen sus funciones y/u obligaciones contractuales y requieran el uso de los espacios de cafetería.

3. RESPONSABILIDADES

3.1 RESPONSABILIDADES DE LA ENTIDAD

- Suministrar los elementos requeridos, garantizando permanentemente su existencia para poder realizar adecuadamente el lavado de manos y/o desinfección de estas.
- Verificar constantemente la eficacia de las medidas implementadas, con el objetivo de minimizar al máximo el contagio de COVID -19 en sus trabajadores

3.2 RESPONSABILIDADES DE LOS TRABAJADORES:

- Cumplir con los protocolos de bioseguridad adoptados por la Entidad en el ejercicio de sus funciones y/u obligaciones contractuales, sea dentro o fuera de las instalaciones de esta.
- Ser consciente de la importancia de realizar adecuadamente esta actividad independientemente si estas en la Entidad o en el desarrollo de tu trabajo en casa u otras actividades.

4. USO DE LA CAFETERIA

Ante el proceso de transición de regreso gradual, progresivo y seguro a la presencialidad, la SIC en procura del bienestar de todos los trabajadores, ha dispuesto



el presente protocolo que reúne un conjunto reglas y pautas que contribuyen a la prevención y mitigación de contagio por COVID-19, en el momento de hacer uso de las cafeterías.

AFORO PERMITIDO EN LAS CAFETERÍAS EN LA SEDE BOCHICA:

El número de personas que podrá acceder para consumir alimentos a las cafeterías es el siguiente:

PISO 3	PISO 6
10 personas	30 personas

UBICACIÓN

2 personas máximo por barra y 1 persona por mesa

PERMANENCIA EN LA CAFETERIA

El tiempo máximo permitido para el uso de la cafetería, incluyendo uso de microondas y consumo de los alimentos es de 20 minutos, asegúrate de aprovecharlos adecuadamente y permitir que los demás colaboradores también cuenten con la oportunidad de usarla.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Cada vez que se desocupe una mesa de la cafetería y antes de que sea ocupada por alguien más, se llevará a cabo limpieza y desinfección tanto de la mesa como de la silla por parte del personal de servicios generales.

HORARIO

Las cafeterías solo estarán habilitadas para el uso de los trabajadores de 12:00 a las 2:00. Recuerde que solo está permitido su ingreso para el consumo del almuerzo.

5. USO DE LOS HORNOS MICROONDAS

- ✚ Antes de usar el microondas asegúrate de que tus manos estén recién lavadas.
- ✚ Sobre cada uno de los microondas se dispone de alcohol y toallas de papel para la limpieza del panel, debes asegurarte de mantenerlo limpio.



- ✚ Durante el horario de almuerzo se dispondrá de personal de servicios generales, quienes llevarán a cabo limpieza de los hornos cada vez que sea necesario.
- ✚ Teniendo en cuenta que el uso de la cafetería se limita a 20 minutos, es importante que el tiempo de uso de microondas no se extienda, de forma que tengas oportunidad para consumir tus alimentos.
- ✚ Es importante tener en cuenta que el uso de este espacio cambió, ya no se permite reuniones o momentos de compartir en grupo, la estadía es exclusivamente para consumir sus alimentos.

6. USO DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS

- ✚ Mantén el distanciamiento físico establecido entre persona y persona
- ✚ Realiza el lavado de manos antes y después de utilizar la máquina.
- ✚ No compartas ningún elemento ni hagas cambio de dinero.
- ✚ En lo posible paga el valor exacto del producto
- ✚ Manipula exclusivamente el panel de control, evita tocar otras superficies.
- ✚ Cuando obtengas el producto, desinfectalo con el alcohol glicerinado que se encuentra cerca a la máquina.

7. RECOMENDACIONES GENERALES

- ✚ Realiza el protocolo del lavado de manos antes de ingresar y luego de salir de la cafetería.
- ✚ Espera hasta que la mesa y silla que vas a usar sean debidamente higienizadas antes de usarlas.
- ✚ Retírate el tapabocas únicamente en el momento de consumir tus alimentos y guárdalo en un empaque exclusivo para tal fin.
- ✚ Es necesario que cambies tu tapabocas una vez termines tu tiempo de almuerzo, para ello en la recepción de cada uno de los pisos puedes solicitar uno nuevo.
- ✚ Evita conversar sin tapabocas durante tu estancia en la cafetería.
- ✚ Mantén el distanciamiento físico permitido.
- ✚ Asegúrate que las ventanas permanezcan siempre abiertas, garantizando la adecuada ventilación de la cafetería.



- ✚ Desecha los residuos de tus alimentos únicamente al interior de las cafeterías en los recipientes dispuestos para tal fin, no la dejes sobre la mesa para que la recoja otra persona.
- ✚ Cumple con el tiempo de permanencia máximo establecido para el consumo de alimentos.
- ✚ En la cafetería del piso 3 no se podrá realizar el lavado de loza ni de recipientes.
- ✚ Las sillas que encuentras en la cafetería están organizadas estratégicamente para guardar el distanciamiento físico, evita reubicarlas o traer sillas adicionales para compartir mesa.
- ✚ El personal de servicios generales, aseo y cafetería, guardas de seguridad y equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo velarán porque todas las recomendaciones contenidas en el presente protocolo sean cumplidas a cabalidad para mantener tu salud, recuerda que la comunicación basada en el respeto será una muestra de tu agradecimiento.



8. PASO A PASO DEL LAVADO DE MANOS

LAVADO CORRECTO DE MANOS

1 Mojá tus manos

2 Aplicá mucho jabón

3 Frotá las palmas

4 Palma con dorso y entre los dedos *viceversa*

5 Palma con palma y entre los dedos

6 Limpiá la punta de los dedos

7 Frotá el pulgar con la otra mano *viceversa*

8 Frotá la palma con los dedos en círculos *viceversa*

9 Enjuagá tus manos

10 Secalas con papel de cocina o toalla única

11 Usá el mismo papel para cerrar la canilla

12 ¡MANOS LIMPIAS!



9. ETIQUETA PARA ESTORNUDAR O TOSER



EVITE CONTAGIAR A LOS DEMAS, CUBRA SU BOCA Y NARIZ CON EL ANTEBRAZO, HACIENDO UN SELLO PARA EVITAR LA SALIDA DE GOTITAS DE SALIVA.



O CÚBRASE CON UN PAÑUELO DESECHABLE



DEPOSITE EL PAÑUELO EN LAS CANECAS DE BASURA ESTABLECIDAS PARA TAL FIN POR LA ENTIDAD.



NO TOQUE SU CARA, LAVE SUS MANOS CON AGUA Y JABON INMEDIATAMENTE.

