

# PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL REGRESO SEGURO AL TRABAJO - PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN DE COVID-19



## HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



**Industria y Comercio**  
**SUPERINTENDENCIA**

## 1. OBJETIVO

Cumplir con la normatividad legal vigente con relación a 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 208 y 223 de 2021.

Establecer las generalidades para la limpieza y desinfección de todas las áreas de la entidad e insumos de proveedores, con el fin de evitar la propagación del SARS CoV-2 COVID -19.

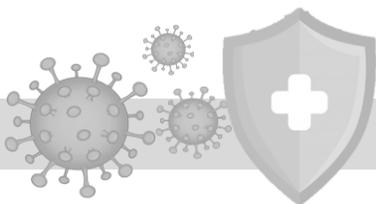
## 2. ALCANCE

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

## 3. RESPONSABILIDADES

### 3.1 RESPONSABILIDADES DE LA ENTIDAD

- Garantizar la existencia de jabón, agua, toallas de un solo uso (toallas desechables) y gel antibacterial, con el objetivo de hacer una adecuada desinfección de manos.
- Garantizar la existencia de alcohol glicerinado, o sustancias seleccionadas para la adecuada limpieza y desinfección de lugares de trabajo, salas de reunión y elementos tales como teclado, mouse, silla, mesa, pantallas y teléfonos.
- Limpieza y desinfección de las salas de audiencia al finalizar cada reunión.
- Verificar constantemente la eficacia de las medidas implementadas, con el objetivo de minimizar al máximo el contagio de COVID -19 en sus trabajadores.
- Capacitar al personal directo de la SIC que realiza las labores de cafetería sobre la prestación adecuada del servicio respecto al protocolo de bioseguridad y el uso adecuado de los elementos de protección personal.



- Suministrar los EPP adecuados para los riesgos de salud de los trabajadores.

## RESPONSABILIDADES DE LOS TRABAJADORES:

- Informar inmediatamente en caso de presentar síntomas como tos, fiebre, dolor de garganta, malestar general o dificultad para respirar o cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su familia, para que se adopten las medidas correspondientes.
- 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.
- Reportar oportunamente posibles incumplimientos presentados o deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección realizados por el personal de aseo.

## 4. GENERALIDADES

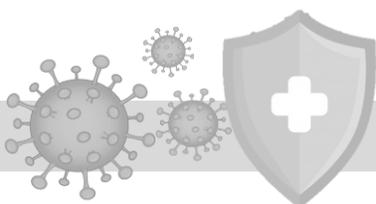
Debido a la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varias horas, las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con el virus, deben limpiarse permanentemente, utilizando productos que contengan agentes antimicrobianos que se sabe que son efectivos contra los coronavirus. Es necesario adoptar todas las medidas de seguridad necesarias antes, durante y después de ejecutar las actividades conducentes a la limpieza y desinfección de sitios potencialmente contaminados o contaminados con el virus que produce la enfermedad COVID-19.

## 5. PROTOCOLO DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN

### 5.1 PRODUCTOS Y ELEMENTOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN

#### 5.1.1 Utensilios de limpieza y desinfección

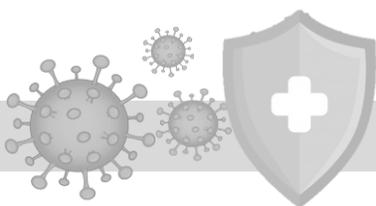
UTENSILIOS RECOMENDADOS	CONDICIONES QUE DEBEN TENER LOS UTENSILIOS DE HIGIENE	LIMPIEZA DE HERRAMIENTAS DE HIGIENE
-------------------------	---	-------------------------------------



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cepillos de mango largo: para lavado de pisos y paredes.</li> <li>• Escobas y recogedores: para recoger los residuos sólidos de las áreas.</li> <li>• Haraganes: con bandas de goma para escurrir los pisos.</li> <li>• Esponjas: para limpieza de equipos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben tener mangos en materiales que no absorban agua y no acumulen suciedad, preferiblemente propileno, acero inoxidable, aluminio, y fibra de vidrio no forrados.</li> <li>• Las cerdas deben estar ensambladas en la cabeza del cepillo, formando un solo cuerpo, sin orificios donde se acumule la suciedad, con puntas cerradas, firmes y fuertes, preferiblemente en poliéster de polibutilentereftalato (Poliéster PBT) o poliéster polietileno tereftalato (Poliéster PET).</li> <li>• La firmeza de las cerdas (en cepillos, escobas), o los materiales de las fibras (en estopas) deben ser de acuerdo con el tipo de superficie a limpiar y al tipo de residuos a eliminar, evitando el uso de cerdas que puedan rayar la superficie a limpiar.</li> <li>• Es común el uso de cepillos con cerdas en poliéster o nylon.</li> <li>• Deben poseer un mango que permita colgar el utensilio.</li> <li>• Los utensilios de limpieza y desinfección se deben almacenar en un lugar separado y destinado para ese fin, garantizando el uso de percheros, closets o colgadores que eviten su contacto con el piso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enjuague con agua, retirando la suciedad visible y objetos extraños.</li> <li>• Prepare la solución del detergente, de acuerdo con las indicaciones definidas y limpie el objeto utilizando un cepillo.</li> <li>• Enjuague con agua limpia.</li> <li>• Prepare la solución desinfectante conforme con las indicaciones definidas y sumerja el utensilio y deje actuar por el tiempo establecido según la sustancia desinfectante. En caso de no conocer el tiempo requerido de acción, al menos cinco minutos.</li> <li>• Escurra el utensilio y ubíquelo en la zona asignada para este propósito.</li> </ul>
---	--	---

### 5.1.2 Clasificación y manejo según código de colores

Para evitar contaminación de implementos, se recomienda la implementación de estrategias, como el uso de códigos de color, donde cada color identifica los utensilios a



usar en cada área. En cualquier caso, es importante garantizar que la convención de códigos de color quede previamente establecida y divulgada al personal previo a su uso.

<b>AZUL</b>		Exclusivo áreas de oficina, incluyendo muebles.
<b>NARANJA</b>		Exclusiva área de comedor.
<b>ROJO</b>		Exclusiva área de lavamanos, sanitarios y pisos.
<b>VERDE</b>		Exclusivo para áreas abiertas, calles y exteriores.

### 5.1.3 identificación, preparación de soluciones desinfectantes y procedimiento para el manejo de productos químicos.

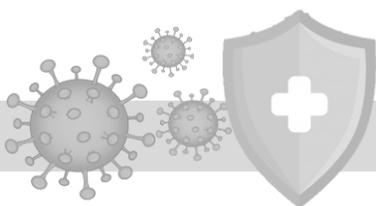
a. Preparación de los agentes de limpieza

INTERPRETACIÓN UNIDADES DE CONCENTRACIÓN		
Concentración	Equivalente a decir	
2,0 % p/p	2,0 g de soda	100 mL de solución preparada.
2,0 % p/v	2,0 g de soda	100 mL de solución preparada.
2,0 % v/v	2,0 mL de solución de insumo de partida (en este caso volumen de solución soda al 49%). Esta es una medida no recomendada para el trabajo, puede generar errores de interpretación.	100 mL de solución preparada.

Regularmente la concentración de activos de los agentes de limpieza y desinfección se expresan en porcentaje (%), la convención es que, si no se referencia esta concentración reportada en volumen / volumen, o peso /volumen, la relación se considera como masa / masa (gramos de activo presente en gramos de insumo), también conocida como relación peso a peso (p/p).

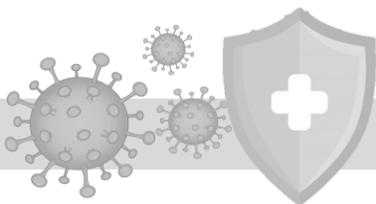
Es importante tener presente en que unidades de concentración el insumo es vendido por el proveedor, para de acuerdo con ello realizar los cálculos de preparación, dependiendo del caso, es necesario contar con la densidad del producto de partida, como la densidad de la solución preparada.

b. Preparación de agentes desinfectantes



<b>Desinfectante</b>	<b>Concentración del activo recomendado</b>	<b>Uso del desinfectante</b>	<b>Tenga en cuenta</b>
Hipoclorito de sodio	1000 ppm	Equipos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El hipoclorito de sodio es un agente desinfectante corrosivo.</li> <li>• Se evidencia estudios de eficacia del producto aún a concentraciones de 400ppm, pero es importante que se desafíe de acuerdo a las condiciones de planta.</li> </ul>
	1000 ppm	Pisos, paredes y drenajes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El hipoclorito de sodio es un agente desinfectante corrosivo.</li> <li>• Se evidencia estudios de eficacia del producto aún a concentraciones de 400ppm, pero es importante que se accione de acuerdo con las condiciones de planta.<sup>1</sup></li> </ul>
Gel con alcohol	Alcohol mín. al 65%	Manos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar el desinfectante sobre las manos limpias.</li> <li>• En el caso de manipulación de objetos con guantes, lavar con agua y jabón el guante y aplicar el gel con alcohol.</li> <li>• Aplicar gel cada vez que manipule objetos que puedan ser vectores de COVID-19 y cuando considere necesario.</li> </ul>
Alcohol glicerinado	Concentración de alcohol al menos al 60%	Equipos (celulares, equipos de trabajo, cabinas de vehículos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se requiera.</li> </ul>
Alcohol antiséptico en aspersión	Concentración del 70%	Contenedores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los contenedores empleados en el almacenamiento y transporte de documentos entre sedes y sitios de residencia deben ser limpiados y desinfectados con un paño</li> </ul>

<sup>1</sup> <https://www.colombiaproductiva.com/CMSPages/GetFile.aspx?guid=26f203dc-80c6-459d-b513-faf1d495657b>

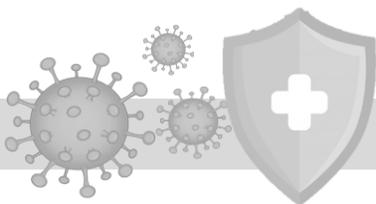


			desechable humedecido con alcohol antiséptico al 70%, antes y después de su uso y cumplir los tiempos de cuarentena establecidos en el Protocolo Gestión Documental. Los residuos debe disponerlos en la caneca correspondiente.
--	--	--	--

c. Estándares de seguridad general para manejo de químicos

Los productos químicos en general requieren cuidados especiales durante su recepción, almacenamiento, manipulación y disposición. Estos cuidados dependen en gran medida del tipo y concentración del producto químico, tal como se describe a continuación:

1. Los insumos químicos empleados deberán ser utilizados de acuerdo con las especificaciones de dosis y naturaleza química del producto y contarán con su hoja de seguridad acorde con el Sistema Globalmente Armonizado —SGA.
2. Capacitar al personal sobre las fichas de datos de seguridad y la etiqueta de los agentes utilizados, los equipos y herramientas requeridos para la manipulación de productos químicos.
3. Dentro de los agentes de limpieza, existen compuestos con diferentes clases de peligros como, por ejemplo, corrosivos para la piel en la concentración del insumo (como lo es la soda y las soluciones ácidas desincrustantes). De la misma forma, existen desinfectantes que son oxidantes y productos concentrados que generan vapores que pueden ser corrosivos y tóxicos, como la solución de hipoclorito de sodio concentrado y ácido peracético concentrado, o productos tóxicos como los amonios cuaternarios. Por lo anterior, se deben maximizar las medidas de control en el almacenamiento de estos productos químicos, de acuerdo con su compatibilidad con otros productos químicos y ubicarlos en áreas ventiladas debidamente identificadas.
4. Se recomienda contar con kit contra pérdidas de contención en las áreas de almacenaje de los productos químicos (agentes de limpieza y desinfección) de gran volumen y establecer cualquier otra medida requerida para la atención de derrames y fugas.
5. Los productos químicos deben almacenarse a una altura máxima de 2.10 m.
6. El área de preparación debe estar ventilada, seca y limpia, alejada de cualquier fuente de ignición, (condiciones que contribuyen a evitar que se presenten situaciones de riesgo).



7. Garantizar el uso de los implementos de seguridad como máscara con filtro de gases, gafas, dotación anti-derrame y guantes, cuando se considere necesario.
8. Preparar las disoluciones de algunos productos químicos en agua generan reacciones altamente exotérmicas y pueden proyectar vapores nocivos durante la preparación. Se recomienda diluir siempre los agentes de limpieza y desinfección en agua, agregándolos lentamente y mezclándolos constantemente, siempre verificando la reactividad que presentan con el agua.
9. Garantizar que los materiales de los recipientes de preparación sean aptos. Estos recipientes deben ser de materiales resistentes a la corrosión, por ejemplo, plásticos, evitar el uso de envases metálicos que puedan oxidarse o generar gases inflamables en contacto con sustancias altamente oxidantes.
10. La etiqueta es el primer elemento de comunicación de los peligros que presenta un producto químico. Todo recipiente que contenga un agente de limpieza y desinfección debe venir etiquetado desde el proveedor en donde se indique el nombre del producto, su composición, concentración, principio/ ingrediente activo, pictogramas, clases y categorías de peligro, palabra de advertencia, indicaciones de peligros, frases de precaución, utilidad, teléfonos en caso de emergencia, según recomendaciones establecidas en el SGA. Una vez preparada la solución, esta debe estar convenientemente etiquetada/rotulada, indicando el nombre del producto químico, concentración, la fecha de preparación e información sobre los peligros que presenta.
11. Los recipientes que contengan productos químicos líquidos deben permanecer cerrados.
12. El número total de extintores no debe ser inferior a uno por cada 200 m<sup>2</sup> de local o bodega, donde se almacenen estos productos químicos, los cuales deben ser del tipo adecuado o multipropósito, con fácil acceso e identificado.

## 5.2 HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DE TRABAJO

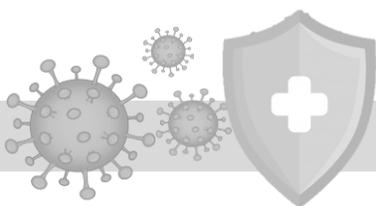
Es importante garantizar que el piso del área sanitaria se encuentre despejada y exista adecuada ventilación a través de sistemas forzados.

Se debe garantizar que el personal de aseo cuente con la dotación correctamente colocada y limpia: guantes, gafas, tapabocas, uniforme definido y zapato cubierto.

Los utensilios de aseo deben estar en buen estado, limpios y desinfectados con hipoclorito de sodio 1000 mg/L (1000 ppm).

Se recomienda el uso de toallas de papel para actividades de secado, evitar el uso de toallas de tela.

Se debe asegurar la capacitación al personal de aseo y limpieza en relación con el protocolo de limpieza y desinfección definido por la Entidad.



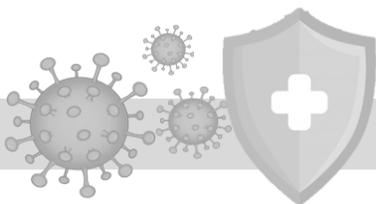
### 5.2.1 Baños:

#### a) Estación de lavamanos

- Aplicar detergente líquido o una solución detergente al 2% p/v, sobre la superficie que compone toda la estación de lavado (incluye llaves, jabonera y grifo) y dejar que actúe esta solución, por al menos 10 min.
- Refregar los lavamanos y el área circundante, con cepillo limpio y desinfectado con hipoclorito de sodio 1000 ppm. Es importante garantizar que el cepillo no corresponda al utilizado para la limpieza del inodoro.
- Refregar los restos de jabón y pasta dental con una esponja y la ayuda del detergente líquido o la solución detergente preparada.
- Enjuagar con abundante agua.
- Aplicar con aspersor la solución desinfectante (seleccionar un desinfectante para superficies, a la concentración definida para su uso).

#### b) Inodoros

- Se debe utilizar guantes exclusivos para su limpieza, y no para otros usos o uso en otras áreas, para lo cual se recomienda seguir las consideraciones de código de color establecidas, clasificación, manejo y limpieza de utensilios de higiene y desinfección.
- Limpiar la superficie del inodoro con una esponja limpia, desinfectada previamente y humedecida con agua: iniciando por el cuerpo del tanque, la tapa y el asiento, ya que permite remover la suciedad.
- Coloque el cepillo de baño dentro de la solución para desinfectarlo y tenerlo listo para la limpieza.
- Dejar que el limpiador actúe durante un tiempo de 10 a 15 minutos.
- Aplicar con el cepillo una solución de detergente al 2% p/v, aplicar el insumo en el exterior del inodoro, comenzando con la manija de descarga para no volver a contaminar incluyendo toda la base del baño, la zona del asiento, la tapa y bisagras.
- Enjuagar todas las superficies del inodoro con agua.
- Aplicar el agente desinfectante seleccionado, con un aspersor (por ejemplo, solución de hipoclorito en la concentración de 1000 ppm) en toda la superficie.

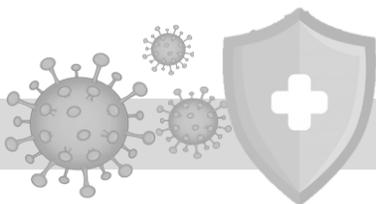


### 5.2.3 Área de Oficina:

- Retire elementos decorativos que no sean necesarios para la función y que permitan una rápida limpieza y desinfección de su puesto de trabajo.
- Procure mantener un distanciamiento físico en su área de trabajo.
- En el caso de las mujeres procurar mantener cabello recogido.
- Lavar constantemente las manos con agua y jabón cuantas veces sea necesario.
- Garantice la circulación de aire, mantenga en lo posible ventanas abiertas o ventile el área en horas de descanso.
- Evite en lo posible el intercambio físico de documentos.
- Procure no compartir implementos de oficina como esferos, lápices, tijeras. En caso de ser necesario realizar previa desinfección.
- Limpie los equipos (computador, impresora, celular y accesorios: bolígrafos, lápices, borradores, tajalápiz, entre otros) con un paño seco de microfibra, alcohol isopropílico, aire comprimido e hisopos funcionan para el objetivo. Antes de limpiar nuestro equipo: apagar, desconectar, o eliminar alimentación eléctrica de los equipos cuando corresponda.
- El celular se debe limpiar y desinfectar antes y después de utilizar transporte público, previo ingreso al área de trabajo y a la salida de la jornada laboral.

### 5.2.4 Cafetería: (cuando se encuentre habilitado el servicio)

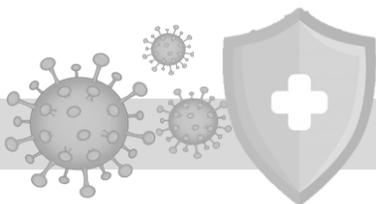
- El personal de servicios generales, se debe lavar las manos al llegar a las instalaciones antes de cambiarse, antes de colocar los EPP, antes de la preparación de los alimentos, antes de servir bebidas y después de finalizar el proceso, después de hacer la limpieza y desinfección del área y cuando lo considere necesario.
- El personal debe llegar en ropa de calle y cambiarse al uniforme de trabajo y mantenerlo separado en bolsa, para que no tenga contacto con el uniforme de trabajo.
- No se debe permitir el ingreso de personal ajeno al área de preparación de bebidas.  
Todos los funcionarios de las cafeterías deben utilizar limpios y en buen estado tapabocas, bata, delantal, red, turbante y/o cofia que cubra completamente el cabello.



- Es importante que durante el servicio solo se entregue las bebidas en vasos desechables que se **lleven desde la cafetería**.
- Establecer horarios para actividades requeridas de almuerzo, refrigerios, toma de café, etc., garantizando el distanciamiento mínimo requerido en la zona definida para estas actividades.
- Los trabajadores que deban utilizar el servicio de microondas para calentar los alimentos, es necesario que el mismo funcionario o el personal designado para ello, desinfecten el panel de control con alcohol y un paño absorbente, para lo cual se debe disponer de estos elementos en el lugar.
- Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante el tiempo de servicio.
- Mientras no se esté disponiendo de los alimentos, se debe utilizar tapabocas, el cual debe cubrir siempre nariz y boca.
- Se debe garantizar una correcta limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios destinados para el almacenamiento y preparación de bebidas.
- Separar adecuadamente los desechos.
- Se debe hacer el registro de la limpieza y desinfección de las áreas y objetos las veces que se realice.

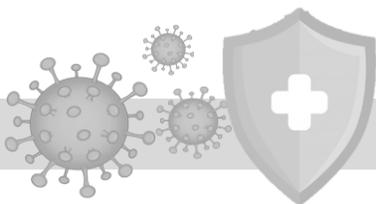
### 5.2.5 Ascensores:

- Se recomienda el uso de escaleras, en vez de la utilización del ascensor.
- El ascensor lo usará preferiblemente el personal con algún tipo de discapacidad y en caso de ser el único punto de ingreso al área, se debe garantizar el distanciamiento requerido de personas de dos metros, manteniendo el uso del tapabocas.
- Gel antibacterial: antes y después del uso del ascensor.
- Limpieza y desinfección regular de los botones de ascensor. (La limpieza se realizará, al menos el mismo período recomendado para manos, es decir cada tres horas y la desinfección de los botones y barandas del ascensor se realizará cada vez que haya manipulación de superficie. Se recomienda que en el ascensor se cuente con un desinfectante de bajo residual como el isopropanol al 65% aplicado a través de uso aspersores). Esta medida depende del flujo de personal.



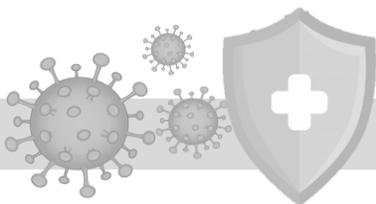
## 5.2.6 Higiene y desinfección de materiales y/y mercancías:

- Todo proveedor y/o visitante para ingresar a la entidad, deberá acogerse al procedimiento de ingreso de la Entidad o el edificio y debe reportar si presenta algún síntoma antes del ingreso.
- Todo proveedor y/o visitante para el ingreso debe utilizar los elementos de protección personal necesarios y permanecer con estos elementos durante todo el proceso de entrega de insumos, materiales, mercancías, documentos, entre otros.
- Si va a toser o estornudar, cubra su nariz y boca con la cara interna del brazo a la altura del codo.
- Evite tocar su cara o tocar a otros hasta que no tenga las manos limpias, recuerde que estas acciones pueden propagar el virus.
- Evite contacto directo: no saludar de mano, abrazo o beso.
- Disponga de alcohol glicerinado o gel antibacterial en la recepción e informe a la persona que llega que debe desinfectar sus manos primero.
- En la recepción disponga de un rociador con la solución desinfectante (Alcohol, hipoclorito o amonio cuaternario, según la recomendación del proveedor) con toallas de papel ecológico, para usarlo en caso de ser necesario.
- La persona de recepción debe desinfectar el sobre o el empaque con un paño humedecido con alcohol antiséptico al 70% y ubicarlo sobre una bandeja para la recepción de sobres desinfectados, la cual estará ubicada en la Ventanilla de Correspondencia de la Entidad. Es importante aclarar, que el sobre debe ser de polipropileno o poliestireno (plástico) para ser desinfectado, de lo contrario, no podrán ser objeto de desinfección los sobres en papel o documentos sueltos, puesto que ocasiona la solubilidad de tintas y alteración del documento público.
- El mesón de recepción ubicado en la Ventanilla de Correspondencia de la Entidad debe ser desinfectado de acuerdo con el volumen y cruce de personas entre mínimo 1 hora y hasta 3 veces al día.
- Será necesario que realice lavado de manos antes de entregar insumos, materiales y/o productos, luego colocarse los guantes. En caso de no tener la posibilidad de lavarse las manos con agua y jabón, use un desinfectante para manos a base de alcohol glicerinado (en concentración mayor al 70%).
- Todo proveedor deberá validar la recepción de facturas y soportes de manera electrónica, evitando la entrega de sobres y el cruce de documentos físicos. De ser necesario el soporte físico, se debe dejar en sobre sellado en la recepción de



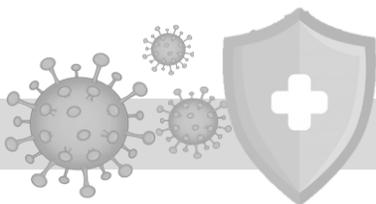
correspondencia y aplicar el protocolo de desinfección, siempre y cuando, el empaque del sobre sea en plástico, de lo contrario, no se podrá realizar desinfección.

- Todo proveedor y/o visitante deberá garantizar el distanciamiento físico establecido entre personas en cualquier área de la entidad.
- La empresa definirá un área de recepción de insumos, equipos y materiales con las características ajustadas al tamaño de estos. Esta área debe tener 2 espacios: zona de descargue y de limpieza y zona de preparación para almacenaje, claramente diferenciados y con un espacio de transición. Esta zona al finalizar cada labor debe ser desinfectada.
- La recepción de insumos y material se realizará en orden de llegada y solo se atenderá a un proveedor a la vez.
- En la zona de descargue y limpieza, los proveedores o empresa de logística deben descargar sin ayuda del personal, los equipos, insumos y materiales de la empresa.
- Posterior al descargue, el personal de limpieza con las medidas de protección estipuladas, debe desinfectar la caja o embalaje utilizando la solución desinfectante (Alcohol, amonio cuaternario o hipoclorito según recomendación del proveedor), siempre y cuando, no se aplique directamente sobre los documentos, puesto que puede afectar la información contenida en estos.
- Cada insumo que es desinfectado es ubicado en la zona de transición.
- El personal del almacén que recibe habitualmente los insumos, y que no ha tenido contacto con el personal de la zona sucia, debe tomar los insumos recibidos y ubicarlos en los estantes correspondientes.
- Contar con demarcación de zonas de espera para garantizar el distanciamiento físico
- Todo proveedor y/o visitante al realizar las labores de limpieza e higiene, deberá protegerse con guantes. Una vez termine, deberá desechar los guantes de forma segura en un contenedor de residuos y aplicar el protocolo de lavado de manos.
- Todo proveedor y/o visitante deberá evitar realizar paradas en zonas no autorizadas o áreas de riesgo de contacto con personal de la empresa.
- Todo proveedor y/o visitante si recibe documentos para transportar, deberá introducirlos en una bolsa plástica transparente y/o caja de cartón (dependiendo del volumen documental).

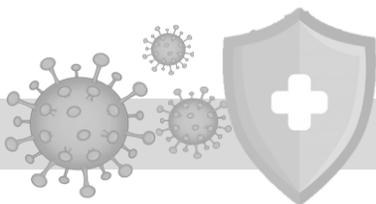


## 6. RECOMENDACIONES

- ✓ Es necesario el porte adecuado de los EPP al hacer uso de los desinfectantes.
- ✓ Reporte oportunamente al área de Seguridad y Salud en el Trabajo si llega a presentar síntomas como mareos, enrojecimiento de la piel o síntomas relacionados al uso de sustancias químicas.
- ✓ Se debe hacer el seguimiento y control de estas medidas. Adicionalmente, se debe establecer la manera adecuada de recordarle al personal de cafetería y al personal de recepción de insumos de la SIC, la importancia del cumplimiento del presente protocolo de bioseguridad.
- ✓ Es necesario verificar la existencia de los insumos para realizar los procesos de limpieza y desinfección.
- ✓ Realizar el uso adecuado de los EPP suministrados por la Entidad.
- ✓ Los productos de limpieza y desinfección deben ser aplicados siguiendo las instrucciones de las etiquetas y evitar la mezcla o combinación de estos, ya que pueden generar emisión de gases que atentan contra la salud de los trabajadores.
- ✓ Realizar una adecuada disposición final de los envases y empaques de los insumos, de acuerdo con lo establecido en el protocolo de manejo de residuos.
- ✓ Mantener el lugar siempre ventilado.
- ✓ Almacenar los productos según el riesgo, inflamable, corrosivo, reactivo con el agua, entre otros.
- ✓ Seleccionar los productos desinfectantes de acuerdo con el uso o labor en la que se vayan a emplear.
- ✓ Consultar de manera específica, las indicaciones del fabricante del producto desinfectante, para asegurar así que las diluciones y tiempos de aplicación sean los correctos.
- ✓ Evitar las mezclas de productos, tales como:



- a. Hipoclorito de sodio con algún ácido como limón, vinagre o productos de limpieza que contengan ácido clorhídrico, toda vez que genera cloro gaseoso, que es altamente tóxico.
  - b. Hipoclorito de sodio y alcohol, teniendo en cuenta que al combinarlos se obtiene cloroformo, compuesto químico tóxico para el hígado.
  - c. Hipoclorito de sodio y limpiadores con amoníaco que al ser combinados generan grandes cantidades de cloraminas, que además de ser muy tóxicas pueden producir problemas pulmonares y daño al hígado.
  - d. El agua oxigenada junto con el cloro forma cloratos o percloratos, que se utilizan en los explosivos.
  - e. La mezcla de agua oxigenada con vinagre también puede ser explosiva, se obtiene ácido peracético.
- ✓ Realizar la limpieza y desinfección de los elementos de protección personal e insumos utilizados para el manejo de los residuos.



## 7. LAVADO CORRECTO DE MANOS

# LAVADO CORRECTO DE MANOS



1 Mojá tus manos



2 Aplicá mucho jabón



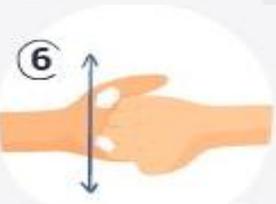
3 Frotá las palmas



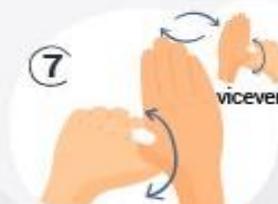
4 Palma con dorso y entre los dedos



5 Palma con palma y entre los dedos



6 Limpiá la punta de los dedos



7 Frotá el pulgar con la otra mano



8 Frotá la palma con los dedos en círculos



9 Enjuagá tus manos



10 Secalas con papel de cocina o toalla única



11 Usá el mismo papel para cerrar el grifo



¡MANOS LIMPIAS!



## ETIQUETA PARA ESTORNUDAR O TOSER



EVITE CONTAGIAR A LOS DEMÁS, 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.



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

