



NIT. 73.208.259-0

Nombre del establecimiento: **FRANCISCO JAVIER GONZALEZ ENSUNCHO**

Nit. **73.208.259-0**

Representante legal: **FRANCISCO JAVIER GONZALEZ ENSUNCHO**

Dirección: **Centro Comercial Ronda Real. ET 2 LC 144 A SEC SLUCIA DG 31 54 225**

Teléfonos: **301 - 3684923**

Cantidad de empleados o trabajadores: 1

• INTRODUCCIÓN

El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV. Se ha propagado desde China hacia un gran número de países alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, así mismo pueden afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales, incluyendo los viajes, el comercio, el turismo, los suministros de alimentos, la cultura y los mercados financieros, entre otros.

Para reducir el impacto de las condiciones del brote de COVID-19 en las actividades económicas y sectores del país, población trabajadora, usuarios, consumidores y población en general, es importante que todos los empleadores realicen la planeación, alistamiento e incorporación de medidas de prevención para la mitigación y respuesta a situaciones de riesgo frente COVID-19.

Por lo anterior se han generado los lineamientos para orientar a la población frente a las medidas que se requieren para mitigar la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a las diferentes actividades y sectores, con el fin de continuar fortaleciendo la respuesta en la fase de mitigación del virus.

• OBJETIVO DEL PROTOCOLO

Establecer todas las normas que permitan al establecimiento **FRANCISCO JAVIER GONZALEZ ENSUNCHO** prestar la atención al público en las condiciones mínimas de seguridad para la salud de las personas bajo las condiciones actuales por la pandemia COVID-19.



NIT. 73.208.259-0

- **ALCANCE**

El alcance del siguiente protocolo es para todo el personal que labora en el establecimiento **FRANCISCO JAVIER GONZALEZ ENSUNCHO** y por consiguiente a todos los consumidores que requieran de nuestro servicio o producto

- **MÍNIMOS INICIALES DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE MITIGACIÓN A CONTEMPLAR EN EL PROTOCOLO PRESENTADO POR EL SECTOR COMERCIAL DEL MUNICIPIO DE TÁMESIS-ANTIOQUIA**

Autoevaluación

ITEM	CUMPLIMIENTO		
	SI	NO	N/A
Los establecimientos comerciales a los que se les permitirá la atención al público, deben de contar con las medidas de protección personal (tapabocas) y dar las instrucciones para el correcto uso			
Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, deben realizar el protocolo de lavado de manos.			
No se podrá atender en el establecimiento a los grupos poblaciones que deben de permanecer en aislamiento social obligatorio como: menores de edad y adultos mayores de 70 años			
El establecimiento debe contar con espacio de almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano, para las actividades de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas.			
El establecimiento debe disponer de dispensadores con gel antibacterial (mínimo al 65% y máximo al 95%) en la zona de ingreso, para que los usuarios, consumidores y público en general lo utilicen tanto al ingreso como a la salida			



NIT. 73.208.259-0

Se debe garantizar en los baños o en el área de lavado de manos el jabón líquido y las toallas desechables (para empleados y usuarios).			
El establecimiento debe disponer de canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores, que sean de un solo uso o desechables.			
Todos los establecimientos deben implementar medidas de control de ingreso de usuarios y consumidores, para evitar que se supere el aforo máximo teniendo en cuenta su capacidad y se sugiere mínimo 2 metros de distancia entre usuario y usuario			
Se sugiere NO interactuar directamente con los usuarios o que sea a una distancia de dos metros mínimo.			
Establecer una estrategia de información que permita a los usuarios, consumidores y visitantes, conocer las medidas de prevención frente al COVID-19; es decir: • Lavado de Manos • Uso de Tapabocas • Distanciamiento Social • Higiene de la Tos y de Estornudo.			
Establecer una estrategia de información que permita a los usuarios, consumidores y visitantes conocer y respetar el Pico y Cédula por cada día de la semana			
Los establecimientos NO podrán vender a usuarios, consumidores y visitantes que se encuentren fuera del Pico y Cédula (Serán objeto de comparendo o cierre).			
Es necesario conocer la estructura o agenda del proceso productivo (citas, jornadas o turnos de trabajo), característica del trabajador (estado de salud, edad, sexo, enfermedades de base)			
El personal que labore en el establecimiento comercial deberá de			



NIT. 73.208.259-0

cambiarse de ropa al inicio y termino de la jornada laboral.			
Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores del establecimiento.			
En el caso de que un trabajador, usuario o consumidor presente cuadro respiratorio, informar a la línea de atención establecida por la Dirección de Salud del Municipio 3148889343 y guarde el aislamiento definido (14 días desde inicio de síntomas			
Desarrollar e implementar un Manual diario de limpieza y desinfección permanente de lugares comunes (Mostradores, Pisos, Puertas, Vitricas y Demás), que defina el procedimiento, la frecuencia, los insumos y el personal responsable. (Este se pedirá en visitas de Inspección, Vigilancia y Control).			
Garantizar la correcta circulación del aire y evitar el uso de aire acondicionado en el establecimiento comercial.			
Llevar una planilla (Preferiblemente Digital) de los sitios y personas visitadas por los empleados del establecimiento comercial, fuera de su jornada laboral (Indicando fecha, lugar, nombre y apellido y número de contacto. Esta se solicitada en las visitas de Inspección, Vigilancia y Control de la Dirección de Salud del Municipio			
Llevar planilla de personas atendidas diarias, en el cual deberá contemplar (Fecha, Hora de Atención, Nombre Completo, Número de identificación, Dirección de Residencia y Teléfono de contacto). Esta información debe ser entregada cada 8 días los viernes en la Dirección de Salud del Municipio.			
Realizar censo de los trabajadores que viven con personas mayores a 70 años o con personas con morbilidades			



NIT. 73.208.259-0

preexistentes susceptibles: (Diabetes, Hipertensión arterial, VIH, Cáncer, Obstructiva crónica -EPOC, Mal nutrición (obesidad y desnutrición, fumadores). Esta información se solicitará en las visitas de Inspección, Vigilancia y Control			
Las peluquerías y barberías, deberán asignar turnos de atención, los cuales tienen que ser registrado en una contemplar (Fecha, Hora de Atención, Nombre Completo, Número de identificación, Dirección de Residencia y Teléfono de contacto)			
Las peluquerías y barberías deberán ajustar y presentar sus planes de bioseguridad y de manejo de residuos.			
Se recomienda pagar el monto por medio electrónico o cuando no se tenga el medio tratar de pagar el monto exacto de la compra, para evitar al máximo la manipulación de dinero			