

RESOLUCIÓN 748 DE 2020

(mayo 13)

Diario Oficial No. 51.321 de 21 de mayo de 2020

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad con el fin de mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 en la industria manufacturera autorizada para la elaboración de productos alimenticios y elaboración de bebidas, industria petroquímica, química y sus relacionados, fabricación de otros productos minerales no metálicos y fabricación de productos metalúrgicos básicos.

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL,

en ejercicio de sus facultades legales, en especial, de las conferidas en el artículo [1o](#) del Decreto Legislativo 539 de 2020, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo [2o](#) 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 el artículo 5o de la Ley 1751 de 2015, 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, 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 COVID-19 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 en concepto de este Ministerio se deben mantener.

Que por medio de los Decretos Legislativos [457](#) del 22 de marzo, [531](#) del 8 de abril y [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 artículo [1o](#) del 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, sectoriales y sectores de la administración pública con el fin de mitigar, controlar, evitar la propagación y realizar el manejo adecuado de la pandemia por COVID-19.

Que el Ministerio de Salud y Protección Social, expidió la Resolución número [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 los numerales 10 y 29 del artículo [3o](#) del Decreto 636 de 2020 establecieron que en el marco de la emergencia sanitaria se permite el derecho de circulación de las personas que realicen actividades dentro de “La cadena de producción, abastecimiento, almacenamiento, transporte, comercialización y distribución de: (i) insumos para producir bienes de primera necesidad; (ii) bienes de primera necesidad -alimentos, bebidas, medicamentos, dispositivos médicos, aseo, limpieza, y mercancías de ordinario consumo en la población” y “Las actividades necesarias para garantizar la operación, mantenimiento, almacenamiento y abastecimiento de la prestación de: (...) (ii) de la cadena logística de insumos, suministros para la producción, el abastecimiento, importación, exportación y suministro de hidrocarburos, combustibles líquidos, biocombustibles, gas natural, gas licuado de petróleo (GLP), (iii) de la cadena logística de insumos, suministros para la producción, el abastecimiento, importación, exportación y suministro de minerales”.

Que analizadas las condiciones particulares que rodean las diferentes actividades del sector de la industria manufacturera, de acuerdo a la información suministrada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, se elaboró el protocolo de bioseguridad especial que debe ser aplicado en las mencionadas actividades del sector, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades, 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. Adoptar el protocolo de bioseguridad para la prevención de la transmisión del COVID-19 en la industria manufacturera autorizada para la elaboración de productos alimenticios y bebidas, industria petroquímica, química y sus relacionados, fabricación

de otros productos minerales no metálicos y fabricación de productos metalúrgicos básicos, contenido en el anexo técnico que hace parte integral de la presente resolución.

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



ARTÍCULO 2o. VIGILANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO. La vigilancia del cumplimiento de este protocolo estará a cargo de la secretaría o entidad municipal o distrital que corresponda a las actividades económicas señaladas en el artículo anterior, en el que funciona cada planta y los demás eslabones de la cadena logística y productiva, de acuerdo con su organización administrativa; 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. 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 deben adoptar la industria manufacturera autorizada para la elaboración de productos alimenticios y bebidas, industria petroquímica, química y sus relacionados, fabricación de otros productos minerales no metálicos y fabricación de productos metalúrgicos básicos, 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. INDUSTRIAS MANUFACTURERAS

Los responsables de la industria manufacturera autorizada para la elaboración de productos alimenticios y elaboración de bebidas, industria petroquímica, química y sus relacionados, fabricación de otros productos minerales no metálicos y fabricación de productos metalúrgicos básicos deberán garantizar que se cumplan las medidas de bioseguridad contenidas en este numeral, así como las específicas para cada actividad.

3.1 Medidas locativas

3.1.1 Adecuación

3.1.1.1 Diseñar en su organización un área de recepción de insumos acorde con las características de estos.

3.1.1.2 En el área de recepción de facturas y correspondencia, generar barreras físicas como una ventana que separe a la persona que recibe de las que llevan la correspondencia, garantizar el uso de tapabocas y guantes de látex, nitrilo o vinilo para que entre la recepcionista y el mensajero se reduzca la exposición.

3.1.1.3 En caso de que la persona que acude al área de recepción no cuente con guantes, disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% en la recepción e informar a la persona que llega que debe higienizar sus manos primero.

3.1.1.4 Del lado de la recepción disponer de un rociador de alcohol con toallas de papel, para desinfectar paquetes o elementos que sean recibidos.

3.1.1.5 Solicitar a sus proveedores que la correspondencia llegue en sobres debidamente marcados y no en hojas sueltas.

3.1.1.6 La persona de recepción debe desinfectar el sobre y ubicarlo en su bandeja de entrada.

3.1.1.7 Ajustar la ubicación de la máquina de modo que propicien un distanciamiento físico de al menos 2 metros entre los trabajadores en cada departamento. Los operarios de las máquinas deben utilizar adecuadamente tapabocas convencional en todo momento y realizar el protocolo de lavado de manos de manera regular al menos cada tres horas.

3.1.2 Mantenimiento y desinfección

3.1.2.1 Los trabajadores que se encuentren en las instalaciones deben realizar el protocolo de lavado de manos cada tres horas.

3.1.2.2 Limpiar externamente el insumo con una toalla y la solución desinfectante. Si la toalla es reutilizable, deberá lavarse cuidadosamente con agua y jabón y posteriormente humedecerse con la solución desinfectante. En caso contrario deberá disponerse en bolsas negras y colocarse en canecas con tapa.

3.1.2.3 Garantizar el proceso de limpieza y desinfección en las máquinas que estén en uso y las superficies de trabajo.

3.1.2.4 Ventilar y mantener en condiciones higiénicas las áreas de almacenamiento de material o insumos.

3.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

3.1.3.1 Evitar en lo posible el uso de las mismas máquinas por diferentes operarios. Si no es posible, desinfectar máquinas antes de cambiar de operador.

3.1.3.2 En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación si así está definido para la protección en el proceso productivo.

3.1.4 Elementos de Protección Personal (EPP)

3.1.4.1 Limpiar y desinfectar las máscaras de protección facial o gafas protectoras cuando se utilicen de manera rutinaria; colocar y retirar estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución [666](#) del 2020.

3.1.4.2 El personal operativo deberá hacer uso tanto del protector respiratorio, visual y de manos (guantes) definidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con el riesgo y la maquinaria utilizada. Se debe usar este equipamiento, de manera correcta durante su permanencia en las instalaciones.

3.1.4.3 Utilizar ropa de trabajo dentro de las empresas y fábricas. Al ingresar al trabajo y previo a la salida se debe realizar el recambio de ropa.

3.1.4.4 Desinfectar los vehículos de transporte de manera integral, esto es puertas tanto de cabina como de furgón, manijas, pisos del furgón, etc., de acuerdo con lo definido en la Resolución [666](#) de 2020.

3.1.4.5 El conductor deberá disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60%, para su uso frecuente en la cabina del vehículo y deberá asegurarse de mantener limpia la cabina con solución desinfectante: volante, palanca de cambios, espejos retrovisores, pantallas o botones de uso frecuente, cada vez que regrese al vehículo. Prescindir del uso del aire acondicionado en el vehículo y optar por la ventilación natural, manteniendo las ventanas abiertas.

3.1.5 Manipulación de insumos y productos

Las empresas deben seguir las siguientes normas durante la recepción de pedidos en el área de almacén:

3.1.5.1 Zona de descargue: En la zona de descargue o zona sucia los proveedores o empresa de logística deberán descargar los insumos y pedidos.

3.1.5.2 Posterior al descargue, el personal de limpieza, utilizando las medidas de protección adecuadas, deben desinfectar la caja o embalaje utilizando alcohol mínimo al 60% o mantenerse en la zona entre 24 y 72 horas permitiendo la inactivación del virus.

3.1.5.3 Posteriormente se debe destapar la caja o el embalaje para los casos que apliquen y retirar los insumos y realizar el mismo procedimiento. Cada insumo que es desinfectado debe ser ubicado en la zona amarilla o de transición.

3.1.5.4 El personal de bodega que recibe habitualmente los insumos, y que no ha tenido contacto con el personal de la zona de descargue debe tomar los insumos recibidos y ubicarlos en los estantes correspondientes.

3.1.5.5 El personal de bodega debe, antes y después de recibir los insumos, lavar sus manos con agua y jabón.

3.1.5.6 Informar a los proveedores antes de despachar los pedidos, que la validación y la recepción de facturas y soportes se hará de manera electrónica. De esta manera, se evita el cruce de documentos. De ser necesario el soporte físico, se debe dejar en sobre sellado en el área de correspondencia y mantenerlo en un lugar seguro mínimo por 24 horas, mientras el virus se inactiva.

3.1.5.7 Promover la entrega digital y electrónica de documentos.

3.1.5.8 Ingresar los insumos a las áreas de almacenamiento con las manos limpias o los guantes desinfectados.

3.1.5.9 Desinfectar los productos para despachar antes de ubicarlos en el área de despacho, en los vehículos o antes de la entrega al punto de venta.

3.1.5.10 Si las entregas se realizan en vehículo de la empresa, se deben limpiar y desinfectar las superficies de almacenamiento, así como los elementos donde se carguen los mismos, al comenzar y terminar la jornada laboral, y antes de cargar cada despacho. Adicionalmente, una vez finalizado cada despacho, se debe desinfectar el contenedor o plataforma de transporte utilizado, para mover la carga en el lugar de despacho, rociándolo con alcohol mínimo al 60% al igual que los accesorios que utilice.

3.2 Capital humano

3.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

3.2.1.1 Identificar los trabajadores, productores y contratistas de la población vulnerable: adultos mayores de 70 años y personas con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 tales como diabetes tipo II, enfermedad cardiovascular, VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva Crónica -EPOC y mujeres gestantes, quienes deben estar aislados en casa y se les asignarán, dentro de lo posible, actividades o tareas de trabajo en casa.

3.2.1.2 Realizar un acuerdo con los trabajadores para flexibilizar horarios, de manera que se pueda operar con el mínimo personal presencial posible en cada momento

3.2.1.3 Al ingresar a las instalaciones, el protocolo de desinfección debe incluir el uso alcohol glicerinado mínimo al 60%.

3.2.1.4 Al finalizar la jornada laboral, el personal operativo, deberá seguir los protocolos generales de higiene y desinfección, incluyendo el retiro de los elementos de protección personal y de dotación, lavado de manos y cara o cuerpo completo.

3.2.1.5 Cuando se trate de procesos productivos, el producto en proceso se debe trasladar entre trabajadores sin contacto físico. Este debe ser dejado en el punto de trabajo o mesa para ser recogido por el operador responsable del siguiente proceso.

3.2.1.6 Realizar toma rutinaria de temperatura al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el responsable del establecimiento. A las compañías que les sea posible, deberán establecer control de ingeniería, cámaras termográficas o termómetros infrarrojos portátiles, para la detección de temperatura corporal de los trabajadores por encima de los 38°C. En caso de una detección de temperatura de 38°C o superior deberán remitir a la persona en forma inmediata a su EPS.

3.2.1.7 Evitar el intercambio de herramientas manuales y eléctricas entre operadores, así como los equipos de trabajo. En caso de no ser posible, desinfectar antes de cambiar de operador.

3.2.1.8 Aumentar el stock de material de trabajo, insumos o repuestos para disminuir el número de interacciones con proveedores.

3.2.1.9 Prohibir la apertura de zonas de divertimento.

3.2.1.10 Promover el uso del aplicativo CoronAPP-Colombia en todo el personal.

3.2.2 Interacción con terceros

3.2.2.1 Programar las visitas de proveedores y clientes para minimizar el flujo de personas simultáneas y asegurar un procedimiento de toma de temperatura y desinfección previo al ingreso a las instalaciones.

3.2.2.2 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.

3.2.2.3 En caso en que las empresas presten servicios de venta en el establecimiento de producción o se cuente con puntos de venta externos, si estas actividades son permitidas, debe seguirse el protocolo de medidas sanitarias preventivas y de mitigación para las mismas.

3.2.2.4 Separar el área de ventas del área de producción y evitar el contacto directo del personal operario con clientes y proveedores.

3.2.2.5 La atención a los clientes debe ser sin contacto, dejando y recogiendo los productos en una zona de entrega y manteniendo la distancia mínima de 2 metros.

3.2.2.6 Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro, de entrar en contacto con dinero en efectivo y de tener contacto con superficies o clientes.

3.2.2.7 Llevar un registro de identificación de proveedores y clientes con datos de contacto como correo electrónico o teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso en que algún trabajador sea diagnosticado positivo para COVID-19 de modo que se puedan rastrear los contactos.

3.2.2.8 Dejar los documentos recibidos en los descargues de insumos en un espacio indicado para ello, evitando el contacto entre quien entrega y quien recibe, similar procedimiento debe seguirse en los despachos de productos.

3.3 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo.

3.3.1 Generar facilidades de transporte para los colaboradores para evitar el uso del transporte público masivo.

3.3.2 Seguir los protocolos para los traslados, incluyendo especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.

3.3.3 Los trabajadores deben usar ropa diferente a la de su jornada laboral en sus desplazamientos.

3.4 Plan de comunicaciones

Promover el lavado de manos de cada persona cada 2-3 horas, mediante alarmas, avisos, o indicaciones con pausas activas.

4 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ELABORACIÓN DE BEBIDAS

4.1 Medidas locativas

4.1.1 Adecuación

4.1.1.1 Realizar marcas visuales de las diversas posiciones de trabajo para conservar la distancia mínima de 2 metros entre el personal. En las zonas de proceso y áreas donde no sea posible asegurar ese distanciamiento se dispondrá el uso de EPP que garanticen la protección física efectiva de los trabajadores.

4.1.1.2 Recibir los insumos en las zonas establecidas para tal fin garantizando el no ingreso de personas ajenas a las zonas de procesos.

4.1.1.3 Al recibo de las mercancías se deberá mantener una distancia mínima de 2 metros respecto de la persona que entrega. Antes de la verificación de los insumos el receptor deberá rociar externamente los empaques con una sustancia desinfectante compatible con alimentos.

4.1.1.4 En caso de que un operador de producción deba salir de las instalaciones, se prohíbe hacerlo con la dotación de trabajo y deberá hacerlo en ropa de calle, de igual forma a su retorno deberá seguir el protocolo de ingreso.

4.1.1.5 Divulgar a los empleados la información sobre las medidas adoptadas por el establecimiento en relación con limpieza y desinfección, cuyo cumplimiento es responsabilidad de ellos.

4.1.1.6 Implementar los controles de calidad e inocuidad de acuerdo con el tipo de establecimiento y alimento o bebida.

4.1.1.7 Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua

4.1.2 Mantenimiento y desinfección

4.1.2.1 Realizar el protocolo de limpieza y desinfección de la planta como mínimo en los cambios de turno, con productos efectivos para erradicar el virus de las superficies, se debe verificar que los productos utilizados no causen molestias a los trabajadores si el protocolo es realizado en su presencia.

4.1.2.2 Incorporar el protocolo a los sistemas de gestión de calidad y de seguridad y salud en el trabajo mientras dure la emergencia sanitaria.

4.1.2.3 Aplicar el protocolo de limpieza y desinfección en las diferentes áreas del establecimiento con especial atención en pisos, zonas de tránsito, servicios sanitarios, cocinas, utilizando los productos de limpieza y desinfección que tengan actividad virucida contra el COVID-19 y su uso debe ser acorde con lo especificado por el fabricante.

4.1.2.4 En caso de contratar empresas especializadas para limpieza y desinfección, estas deberán contar con concepto sanitario expedido por la secretaría o entidad municipal o distrital que tenga dicha competencia en la entidad territorial.

4.1.2.5 Reforzar las buenas prácticas de higiene de manos con agua y jabón durante mínimo 20 segundos. Garantizar los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y

toallas de un solo uso.

4.1.2.6 Promover el uso frecuente de alcohol glicerinado mínimo al 60% y advertir, que su uso no sustituye el lavado de manos.

4.1.2.7 Organizar turnos para realizar el lavado de manos, con el fin de garantizar una distancia mínima de 2 metros en el momento del lavado.

4.1.2.8 Reforzar las buenas prácticas respiratorias y promover la necesidad de cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar.

4.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

4.1.3.1 Está prohibido utilizar su ropa de dotación en sitios diferentes a su lugar de trabajo.

4.1.3.2 Entregar los elementos de protección personal y garantizar su disponibilidad y recambio, de acuerdo con los requerimientos de cada caso.

4.1.3.3 Informar las recomendaciones de uso eficiente de los elementos de protección personal.

4.1.3.4 Lavar y desinfectar los elementos de protección personal no desechables antes de ser almacenados en un área limpia y seca.

4.1.3.5 Instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.

4.1.3.6 Designar un espacio donde los empleados puedan cambiarse conservando la distancia de al menos 2 metros, de manera individual y donde puedan dejar sus implementos de protección personal debidamente limpios.

4.1.4 Elementos de protección personal

4.1.4.1 Usar guantes si se van a manipular elementos como residuos y cualquier otro producto o insumo que requiera de manejo con protección. Para las demás actividades se debe realizar el lavado de manos con agua, jabón, utilizando para el secado toallas desechables.

4.1.4.2 Si se usan guantes estos deben ser sustituidos continuamente y debe lavarse las manos después de retirarlos.

4.1.4.3 Si se usan tapabocas se deberá implementar los lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y máscaras de alta eficiencia definidos por este Ministerio

4.1.5 Manipulación de insumos y productos

4.1.5.1 Solicitar que el proveedor de insumos y productos tenga implementado el protocolo de limpieza y desinfección de acuerdo con los lineamientos establecidos por este Ministerio previo a su recepción.

4.1.5.2 Aplicar buenas prácticas para el manejo de materias primas.

4.1.5.3 Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.

4.1.5.4 Reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas.

4.1.5.5 Para productos terminados, se recomienda utilizar sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa para garantizar que no haya contaminación de estos, cuando sea posible.

4.1.5.6 No reenvasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal.

4.1.5.7 Disponer de un sitio de almacenamiento de insumos con el respectivo control de inventarios de almacenamiento.

4.1.5.8 Mantener fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados.

4.1.5.9 Verificar el rotulado de las diluciones preparadas.

4.1.5.10 Cumplir con las normas de manejo y disposición de envases de detergentes, jabones, desinfectantes y elementos de protección personal.

4.1.6 Manipulación de residuos

4.1.6.1 Identificar los residuos generados en el área de trabajo.

4.1.6.2 Informar las medidas para la correcta separación de residuos.

4.1.6.3 Ubicar contenedores del color apropiado y bolsas suficientes para la separación de residuos de acuerdo con el tipo de residuos.

4.1.6.4 Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.

4.1.6.5 Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.

4.2 Capital humano

4.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

Antes de ingresar a la zona de proceso, y antes de cada cambio de zona o actividad se deberá realizar el lavado de manos con agua y jabón. En caso de no cambiar de actividad, se deberá realizar por lo menos cada 2 o 3 horas.

4.2.2 Alternativas de organización laboral

4.2.2.1 El personal de oficina y los oficios que lo permitan, deben desarrollar sus actividades bajo la modalidad de teletrabajo o trabajo en casa

4.2.2.2 Cambiar de lugar los puestos de trabajo en las líneas de producción para que los empleados no estén situados unos frente a los otros.

4.2.2.3 Organizar a los empleados en grupos o equipos de trabajo para reducir la interacción entre ellos.

4.2.2.4 Adoptar esquemas operativos que garanticen la continuidad del servicio o actividad y que permitan disminuir el riesgo de contagio para los empleados y demás personas que presten sus servicios a la empresa.

4.2.2.5 Determinar el número máximo de empleados en cada turno, dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo tanto para el personal administrativo, de producción, operación y/o de centro de despacho, entre otros, previa concertación entre empleador y trabajador de

horarios de trabajo flexibles.

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

4.2.3.1 La atención a los clientes debe ser sin contacto, dejando y recogiendo los productos en una zona de entrega y manteniendo la distancia mínima de 2 metros.

4.2.3.2 Disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% al ingreso de las instalaciones y asegurarse de requerir la desinfección por terceros antes de su ingreso.

4.2.3.3 No permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa, tos, disnea, dificultades para respirar, ni cuadros de fiebre igual o mayor a 38°C.

4.2.3.4 Exigir el uso de tapabocas, guantes u otros elementos de protección definidos por la empresa para ingresar en las instalaciones.

4.2.3.5 Establecer turnos para la interacción con proveedores, clientes, aliados y cualquier otro personal externo a la empresa.

4.3 Documentos externos a tener en consideración

Normograma de alimentos y bebidas el cual podrá ser consultado en el enlace:

<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>

5 INDUSTRIA PETROQUÍMICA, QUÍMICA Y SUS RELACIONADOS

5.1 Medidas locativas

5.1.1. Adecuación

5.1.1.1 Mantener los ambientes ventilados de manera mecánica o natural cada vez que sea posible.

5.1.1.2 Evitar el uso de aires acondicionados o equipos que realicen recirculación del aire sin un correcto filtrado o mantenimiento de los filtros.

5.1.1.3 Asegurar la disposición de alcohol glicerinado mínimo al 60% en la entrada de la compañía y en aquellos lugares donde no se pueda acceder fácilmente a lavamanos.

5.1.1.4 Asegurar la disposición de áreas de lavado de manos con jabón antibacterial suficiente

5.1.2 Mantenimiento y desinfección

5.1.2.1 Mantener solución desinfectante; seguir las indicaciones para aplicación y ventilación que declaran los fabricantes en las etiquetas, además de verificar la fecha de vencimiento constantemente.

5.1.2.2 Asegurar la capacitación del personal en la correcta preparación y uso de las soluciones desinfectantes.

5.1.2.3 Procurar una correcta limpieza (con agua y jabón) y desinfección (con solución

desinfectante) de pasillos, ascensores, oficinas, escaleras, barandas, recepción, sala de juntas, baños, cafetería, comedores.

5.1.2.4 Hacer limpieza y desinfección de los componentes o puntos en los equipos y en la maquinaria sobre los cuales exista un contacto físico de quien lo opera, al menos cada vez que cambie la persona que lo va a utilizar u operar.

5.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

5.1.3.1 Al ingresar a las áreas de trabajo el personal debe limpiar todos los equipos a manipular: manijas, tablero de controles, llaves de equipos o de mando, entre otros. Idealmente se aconseja el uso de agua y jabón.

5.1.3.2 Desinfectar las áreas antes de empezar la producción: limpieza de manijas de puertas, ventanas, mesas, bolígrafos, entre otros.

5.1.3.3 Al finalizar el turno de trabajo, deberán limpiarse los pisos con agua y jabón y posteriormente con la solución desinfectante.

5.1.3.4 Todos los elementos de limpieza deberán lavarse cuidadosamente y deberán almacenarse en un espacio adecuado para su secado.

5.1.4 Elementos de protección personal

5.1.4.1 Mantener los EPP tales como tapabocas, máscaras respiradoras desechables y guantes industriales –de látex, nitrilo, PVC–, disponibles y debidamente almacenados para todo el personal.

5.1.4.2 El personal operativo deberá hacer uso adecuado de todos sus EPP durante su permanencia en las instalaciones, de acuerdo con el riesgo asociado a la actividad. El uso de máscara respiratoria debe hacerse de acuerdo con las actividades específicas de cada empresa y de guantes solo si estos últimos son necesarios como EPP para maquinaria.

5.1.4.3 Realizar lavado de manos por lo menos cada tres horas.

5.1.4.4 Nunca se debe compartir el equipo con otro trabajador.

5.1.4.5 Al finalizar su uso se debe realizar limpieza y desinfección de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

5.1.5 Manipulación de insumos y productos

5.1.5.1 Los trabajadores que reciban algún producto como materias primas, insumos, correspondencia, entre otros, deberá usar guantes de látex, nitrilo o vinilo, y adicionalmente lavarse las manos antes y después de realizar la actividad.

5.1.5.2 Los insumos y materia prima o sus empaques, según sea el caso, deben limpiarse externamente con una toalla y una solución desinfectante. Si la toalla es reutilizable, deberá lavarse cuidadosamente con agua y jabón y posteriormente humedecerse con la solución desinfectante. En caso contrario deberá disponerse de manera correcta en bolsas negras. A este requisito se exceptúan los insumos que pasen directamente del camión o buque, por túneles o ductos, a las máquinas o los silos, o con cualquier mecanismo que no implique el contacto físico de una persona con el insumo o materia prima.

5.1.5.3 El ingreso de los insumos a las áreas de almacenamiento, en caso de ser manual, se realizará con las manos limpias o los guantes desinfectados. Si este trabajo se realiza con equipos montacargas o carretillas elevadoras, es decir, sin el contacto físico de la persona con el insumo, se deberá garantizar que estos vehículos se limpien y desinfecten, en su interior, particularmente en los lugares con contacto físico, al menos una vez al día o cada vez que cambian de operario o conductor.

5.1.5.4 Los productos a despachar deben ser lavados en su exterior, por ejemplo, en su presentación exterior si vienen empacados, con una solución desinfectante antes de ubicarlos en el área de despacho, en los vehículos o antes de la entrega al punto de venta.

5.1.5.5 Para las entregas que se realicen en vehículo de la empresa se debe proceder de la siguiente forma:

5.1.5.5.1 Desinfectar el interior de los vehículos de transporte, para uso al interior de las plantas o para pedidos o entregas por fuera de las mismas, al comenzar y terminar la jornada laboral, al regreso de cada entrega y cada vez que cambie el operario o conductor. Deberá limpiarse volante, palanca de cambios, espejos retrovisores, pantallas o botones de uso frecuente, puertas tanto de cabina como de furgón, manijas, pisos del furgón, etc., preferiblemente con sistemas de aspersión que contengan alcohol mínimo al 60% o el producto equivalente que cumpla el propósito, y dejándolo ventilar durante 10 minutos.

5.1.5.5.2 Tener en cuenta las recomendaciones del fabricante respecto a los desinfectantes que se vayan a utilizar y llevar un registro formal que haga constar la desinfección realizada al vehículo el cual deberá obrar en lugar visible de este.

5.1.5.5.3 El personal transportista debe contar con buenas condiciones de salud y no presentar sintomatología asociada al COVID-19. Esto se debe ir monitoreando constantemente con las empresas prestadoras del servicio y al ingreso a las instalaciones.

5.1.5.5.4 El conductor deberá realizar frecuentemente la higiene de manos con alcohol glicerinado del 60% al 90%, sumado al lavado de manos con agua y jabón por lo menos cada 3 horas y secar con toalla de papel.

5.1.5.5.5 Antes de subir al vehículo, se deben atomizar las suelas de los zapatos y demás dotación con una solución de agua y jabón, preparada diariamente y almacenada en un recipiente plástico preferiblemente con dispensador espray.

5.1.5.5.6 Prescindir del uso del aire acondicionado en el vehículo y optar por la ventilación natural, manteniendo las ventanas abiertas.

5.1.5.6 Asegurar que el proveedor de insumos y productos cumpla los protocolos establecidos por las autoridades sanitarias y entregue los productos desinfectados.

5.1.5.7 Establecer un protocolo de limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y entregarlos a los clientes. Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.

5.1.5.8 El movimiento de productos entre personas se debe realizar sin contacto físico. Los productos deben ser dejados en un punto de trabajo o mesa para ser recogidos por el cliente o responsable del siguiente proceso.

5.1.5.9 Para productos terminados, se deben utilizar sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa para garantizar que no haya contaminación de estos.

5.1.5.10 El trabajador que reciba el insumo deberá usar guantes industriales.

5.1.5.11 El ingreso del insumo a las áreas de almacenamiento se realizará con las manos limpias o los guantes desinfectados.

5.1.5.12 Los documentos recibidos en los descargues, deberán dejarse en un espacio indicado para ello, evitando el contacto entre quien entrega y quien recibe.

5.2 Capital humano

5.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

5.2.1.1 Promover el distanciamiento social incluso en los horarios de toma de alimentos. Estructurar horarios donde se eviten contactos entre personal.

5.2.1.2 Evitar la realización de reuniones, eventos, actividades en las que no se respete el distanciamiento social de 2 metros entre personas.

5.2.1.3 Promover las reuniones virtuales.

5.2.1.4 Establecer responsables directos de la implementación de este protocolo y un punto focal de comunicación con las autoridades locales y nacionales. Todas las empresas deben implementar auditorías del cumplimiento de dicho protocolo, en concordancia con las medidas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y de las Administradoras de Riesgos Laborales.

5.2.2 Protocolo para el personal operativo: ingreso, salida y comportamiento en las áreas de trabajo

5.2.2.1 Al ingresar a la compañía los trabajadores deben evitar el saludo con contacto físico, manteniendo una distancia de al menos 2 metros con las demás personas y usar inmediatamente el alcohol glicerinado mínimo al 60%.

5.2.2.2. Aquellos colaboradores que usen dotación personal deberán lavarse cuidadosamente las manos durante mínimo 20 segundos y se dirigirán a los respectivos vestidores.

5.2.2.3. Se debe asegurar que la ropa usada en el exterior de la compañía sea almacenada en una bolsa plástica, alejada de la dotación personal.

5.2.2.4. Posterior al uso de la dotación personal, deberán lavarse las manos nuevamente por 20 segundos.

5.2.2.5. Cada trabajador deberá hacer uso de la máscara respiradora de manera correcta durante toda la estadía en la compañía.

5.2.2.6. Al ingresar a las áreas de producción, deberán seguir el protocolo para el ambiente de trabajo: áreas y equipos.

5.2.2.7. En la fila para marcar el reloj de inicio de turno y para la alimentación, se deben establecer horarios de entrada y salida y un espacio mínimo de 2 metros entre empleados. Se

debe realizar limpieza y desinfección del reloj o mecanismo de control de ingreso y salida, de manera frecuente.

5.2.2.8. Al finalizar la jornada laboral, deberán realizar los protocolos de higiene normalmente estipulados, que incluyen el retiro de EPP, retiro de dotación y lavado de manos y cara o cuerpo completo.

5.2.2.9. La dotación deberá almacenarse en una bolsa plástica, alejada de la ropa personal y procurar su lavado al finalizar el día.

5.2.2.10. Los EPP no desechables tales como lentes de seguridad, caretas, máscaras respiradoras, tapaoídos de copa o de inserción deberán desinfectarse de manera correcta y almacenarse en un área limpia y seca.

5.2.3 Protocolo para el personal administrativo: ingreso, salida y comportamiento en las áreas de trabajo

5.2.3.1 Al ingresar a la compañía los trabajadores deben evitar el saludo con contacto físico, manteniendo una distancia de al menos 2 metros con las demás personas.

5.2.3.2 Se debe usar inmediatamente el alcohol glicerinado mínimo al 60%.

5.2.3.3 Al dirigirse al puesto de trabajo, los trabajadores deberán asegurarse de limpiar de manera correcta, con la solución desinfectante, todas las superficies: silla, escritorio, equipos tecnológicos como computadores y accesorios, teléfonos, impresoras, entre otros.

5.2.3.4 Cada trabajador deberá hacer uso del tapabocas convencional (ACIN, 2020) de manera correcta durante toda la estadía en la compañía.

5.2.3.5 Los trabajadores deberán mantener el área ventilada, preferiblemente de manera natural, con las ventanas abiertas o semiabiertas.

5.2.3.6 Cada vez que el trabajador se ausente de su puesto de trabajo y al finalizar la jornada de trabajo deberá realizar la limpieza con la solución desinfectante, de todas las superficies: silla, escritorio, equipos tecnológicos.

5.2.4 Interacción en tiempos de alimentación

Se debe definir protocolos de turnos para la alimentación e ingreso al y salida del casino, y así evitar aglomeración en un mismo espacio.

5.2.5 Alternativas de organización laboral

El personal de oficina y los oficios que lo permitan, deben desarrollar sus actividades bajo la modalidad de teletrabajo o trabajo en casa.

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

5.2.6.1 La atención a los clientes debe ser sin contacto físico, dejando y recogiendo los productos en una zona de entrega y manteniendo la distancia mínima de 2 metros.

5.2.6.2 El protocolo de desinfección al ingreso de las instalaciones y en los equipos debe incluir el uso de alcohol o hipoclorito. Es importante seguir las indicaciones para aplicación y

ventilación que declaran los fabricantes en las etiquetas de estos productos, además de verificar la fecha de vencimiento constantemente. Las soluciones con base hipoclorito de sodio recomendadas son al 0,1%, es decir: una dilución 1:50 de blanqueador desinfectante que esté al 5%, las soluciones de alcohol deberán contener al menos un 60% de este ingrediente, esta última solución desinfectante se recomienda para equipos electrónicos ya que las soluciones de hipoclorito de sodio pueden dañarlos. Sin embargo, el alcohol es inflamable y explosivo, y el hipoclorito de sodio es corrosivo y fuertemente oxidante, su uso indebido puede ocasionar graves accidentes, se recomienda el uso de acuerdo con el riesgo asociado a la actividad.

5.3 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

5.3.1 Contar con termómetros sin contacto para tomar la temperatura a los colaboradores al ingreso y salida de la compañía, a aquellos que presenten una temperatura superior a los 38°C se les restringirá el ingreso a las áreas de trabajo y se determinará el protocolo a seguir.

5.3.2 Identificar los líderes y el equipo de trabajo que apoyará en la implementación del protocolo de bioseguridad al interior de las plantas productivas, que se comunique la responsabilidad que tendrá cada uno y que se establezcan los canales para difundir los protocolos, resolver inquietudes y atender situaciones de riesgo o emergencia.

5.3.3 Las empresas deberán contar con un directorio de libre y fácil consulta con las líneas de atención de las EPS, ARL, o planes de medicina prepagada, a las que estén afiliados sus trabajadores.

6 FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS MINERALES NO METÁLICOS Y FABRICACIÓN DE PRODUCTOS METALÚRGICOS BÁSICOS

6.1 Medidas locativas

6.1.1 Adecuación

6.1.1.1 Ajustar la ubicación de las maquinarias de modo que propicien un distanciamiento físico de al menos 2 metros entre los trabajadores en cada departamento. Si no es posible, los operarios de las máquinas deberán utilizar obligatoriamente la mascarilla en todo momento y realizar lavado constante de manos.

6.1.1.2 Diseñar en su organización un área de recepción de insumos con las características ajustadas al tamaño de los insumos.

6.1.2 Mantenimiento y desinfección

6.1.2.1 Los trabajadores o colaboradores que se encuentren en las instalaciones deben realizar el protocolo de lavado de manos por lo menos cada tres horas.

6.1.2.2 En empresas de manufacturas donde los materiales utilizados generen irritación de los ojos, se debe utilizar máscaras o gafas protectoras que eviten el contacto de las manos con los ojos. Estos elementos deben ser debidamente desinfectados posterior a cada uso, y deben ser de uso personal.

6.1.2.3 Extremar el régimen de limpieza en las máquinas que estén en uso y las superficies de trabajo.

6.1.2.4 Ventilar y mantener en condiciones higiénicas las áreas de almacenamiento de material o insumos.

6.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

6.1.3.1 Los trabajadores o colaboradores nunca deben compartir el equipo con otro trabajador.

6.1.3.2 En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar guantes industriales.

6.1.4 Elementos de protección personal

6.1.4.1 El personal operativo deberá hacer uso de la máscara respiradora personalizada con sus filtros específicos de acuerdo con el riesgo, y de guantes solo si estos últimos son necesarios como elemento de protección personal en el manejo de la maquinaria. Se debe usar este equipamiento, de manera correcta durante su permanencia en las instalaciones.

6.1.4.2 Se debe utilizar ropa de trabajo dentro de las empresas y fábricas. Al ingresar al trabajo y previo a la salida se debe realizar un recambio de ropa de trabajo a ropa de uso exterior.

6.1.4.3 Desinfectar el interior de los vehículos de transporte, esto es, volante, palanca de cambios, espejos retrovisores, pantallas o botones de uso frecuente, puertas tanto de cabina como de furgón, manijas, pisos, etc., preferiblemente con sistemas de aspersión que contengan alcohol mínimo al 60% o el producto equivalente que cumpla el propósito, y dejándolo ventilar durante 10 minutos.

6.1.4.4 Prescindir del uso del aire acondicionado en el vehículo y optar por la ventilación natural, manteniendo las ventanas abiertas.

6.1.5 Manipulación de insumos y productos

Las empresas deben seguir las siguientes normas durante la recepción de pedidos en el área de almacén:

6.1.5.1 Zona de descargue: En la zona de descargue o zona sucia los proveedores o empresa de logística deberán descargar los insumos y pedidos y posterior al mismo, el personal de limpieza debe desinfectar la caja o embalaje utilizando alcohol mínimo al 60%, y con las medidas de protección adecuadas.

6.1.5.2 Posteriormente se debe destapar la caja o el embalaje para los casos que apliquen y retirar los insumos, utilizando el mismo procedimiento. Cada insumo que es desinfectado es ubicado en una zona determinada o de transición.

6.1.5.3 El personal de bodega que recibe habitualmente los insumos, y que no ha tenido contacto con el personal de la zona de descargue debe tomarlos y ubicarlos en los estantes o lugares correspondientes.

6.1.5.4 El personal de bodega debe, antes y después de recibir los insumos, lavarse las manos con agua y con jabón o alcohol glicerinado mínimo al 60%.

6.1.5.5 Informar a los proveedores antes de despachar los pedidos, que la validación y la recepción de facturas y soportes se hará de manera electrónica. De esta manera, se evita el cruce de documentos. De ser necesario el soporte físico, se debe dejar en sobre sellado en el área de

correspondencia y mantenerlo en un lugar seguro mínimo por 24 horas, mientras el virus se inactiva.

6.1.5.6 Promover la entrega digital y electrónica de documentos.

6.1.5.7 El ingreso de los insumos a las áreas de almacenamiento se realizará con las manos limpias o los guantes desinfectados.

6.1.5.8 Los productos para despachar deben ser lavados con una solución desinfectante antes de ubicarlos en el área de despacho, en los vehículos o antes de la entrega al punto de venta.

6.1.5.9 Si las entregas se realizan en vehículo de la empresa, se deben limpiar y desinfectar las superficies de almacenamiento, así como los elementos donde se carguen, al comenzar y terminar la jornada laboral, y antes de cargar cada despacho. Adicionalmente, una vez finalizado cada despacho, se debe desinfectar el contenedor o plataforma de transporte utilizado para mover la carga en el lugar de despacho, rociándolo con alcohol mínimo al 60% al igual que los accesorios que utilice.

6.2 Capital humano

Alternativas de organización laboral

Se debe determinar claramente el número máximo de personal por turno dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo tanto para el personal administrativo, de producción y de centro de despacho. Implementar trabajo en casa y teletrabajo, para reducir el número de personas en las instalaciones.



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.

Normograma de la Administradora Colombiana de Pensiones - Colpensiones

ISSN 2256-1633

Última actualización: 5 de febrero de 2021 - Diario Oficial No. 51567 - Enero 24 de 2021

