



TRABAJANDO
CON LA **VISTA**
EN EL FUTURO

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y ANTICONTAGIO DEL COVID-19 EN EL COMERCIO DE NUEVA ESPARTA

HACIA UNA HIGIENE Y BIOSEGURIDAD PRODUCTIVA



Índice

Página 3

- Propósito

Página 4

- Marco General

Página 5

- Precauciones Generales

Página 6

- Lineamientos para el Comercio
- Premisas Fundamentales

Página 7

- Acciones Educativas y de Concienciación

Página 8

- Acciones de Suministro de Implementos y de Sustancias Higienizantes

Página 9

- Acciones Operativas de Contención y de Higienización General

Página 10

- Acciones de Validación y Seguimiento

Página 11

- Casos de Exoneración de Asistencia al Trabajo.

Página 12, 13, 14,15,16.

- PROTOCOLOS PARA LA LLEGADA, PERMANENCIA Y SALIDA DE TRABAJADORES Y CLIENTES, A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DE NUEVA ESPARTA:
 - Trabajadores
 - Clientes Aliados y Proveedores
 - Manejo de Espacios
 - Recomendaciones para Empleados.

Páginas 17,18,19 y 20.

- RECOMENDACIONES ADICIONALES PARA SUBSECTORES DEL COMERCIO NEOESPARTANO
 - Supermercados y Centros Comerciales
 - Peluquerías
 - Restaurantes
 - Ferreterías y Ventas de Repuestos

Página 21 y 22

CONSIDERACIONES FINALES

Fórmulas para Estandarizar

- Teletrabajo
- Distanciamiento y Aforos en Sitios de Trabajo
- Medidas de Protección en Jornadas de Descanso y de Alimentación

PROPÓSITO

Alinear los esfuerzos del Sector Comercio del estado Nueva Esparta y proporcionar a dichos establecimientos una guía práctica general de Bioseguridad, que brinde orientación adecuada y adaptada a nuestra realidad, dirigida a mitigar, controlar y realizar un correcto manejo de la higiene y de los procesos de cara a los colaboradores, aliados y consumidores, frente a la pandemia del Coronavirus Covid-19.

Para el desarrollo del presente documento nos hemos basado tanto en las buenas prácticas desarrolladas por los sectores esenciales que se han mantenido operativos durante el proceso de Cuarentena, considerando los resultados de control, desinfección y no contagio alcanzados hasta ahora, así como en las indicaciones de la Organización Mundial de la Salud para el manejo global de la pandemia.

Este instructivo orientará a los responsables de la gestión y operación directa de los establecimientos comerciales de la isla de Margarita, sobre las acciones y procedimientos preventivos para la contención del contagio por COVID-19, en:

- Trabajadores y Clientes
- Proveedores y Aliados
- Y en personal externo de soporte, mantenimiento o servicios en general, que tenga necesidad de ingresar al establecimiento.

MARCO GENERAL

1) Los coronavirus (CoV) son una amplia familia de virus, algunos de ellos causan enfermedad que se manifiesta desde un resfriado común hasta enfermedades mucho más severas como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV). Concretamente el COVID-19 representa una nueva cepa de coronavirus identificada por primera vez en China en diciembre de 2019, capaz de causar infecciones respiratorias severas. El período de incubación de COVID-19 es de entre 2 y 14 días. Esto significa que, si una persona permanece bien 14 días después del contacto con alguien con coronavirus confirmado, no ha sido infectada.

2) Signos y síntomas de COVID-19:

Principalmente: **Fiebre. Tos seca. Malestar. Dificultad respiratoria.**

Generalmente, estas infecciones pueden causar síntomas más graves en personas con sistemas inmunitarios debilitados; en personas mayores y, personas con enfermedades a largo plazo como diabetes, cáncer y enfermedad pulmonar crónica.

3) ¿Cómo se trasmite COVID-19?

Se transmite a través de las gotitas procedentes de la nariz o la boca de una persona infectada. La propagación ocurre cuando hay contacto cercano (menos de 1 metro de distancia) con la persona infectada, cuando ésta habla, tose o estornuda. También es posible que alguien pueda infectarse tocando una superficie, un objeto y/o la mano de una persona infectada que ha sido contaminada con secreciones respiratorias y luego tocado su propia boca, nariz y/u ojos.

PRECAUCIONES GENERALES

Para ayudar a evitar que las personas se contagien o propaguen el COVID-19, se insta a:

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar. Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol de un grado de al menos 70°. Siempre lávese las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.
- Al toser y/o estornudar, cúbrase la boca y nariz con la cara interna del codo o con un pañuelo desechable.
- Mantenga el distanciamiento social recomendado de al menos un metro de distancia.
- Evite el saludo a través de manos, abrazo o besos en el rostro.
- Limpie y desinfecte los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia.
- Evite compartir vasos, cubiertos y otros artículos de uso personal.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos no higienizadas.
- Utilice Mascarilla o Tapaboca en espacios públicos y en **TODOS** MOMENTOS DENTRO DE CUALQUIER ESTABLECIMIENTO COMERCIAL.

LINEAMIENTOS PARA EL COMERCIO

Hemos identificado la necesidad de trabajar en cuatro tipos de acciones en paralelo, que deben desarrollarse en continuo para cumplir el propósito de brindar la mayor seguridad posible y maximizar la prevención a través de pautas y recomendaciones específicas, dirigidas a mitigar el contagio del coronavirus, antes, durante y después del desarrollo de las actividades laborales.

1. Acciones educativas y de concienciación
2. Acciones de suministro de implementos y de sustancias higienizantes
3. Acciones operativas de contención e higienización general
4. Acciones de validación y seguimiento

PREMISAS FUNDAMENTALES

1. Informar, educar y sensibilizar.
2. Dar tranquilidad y generar confianza.
3. Seguir los protocolos, recomendaciones y medidas establecidas por el Sistema de Salud de Nueva Esparta.
4. Promover los servicios de delivery, de mercancía o productos para llevar y el teletrabajo.

ACCIONES EDUCATIVAS Y DE CONCIENCIACIÓN:

- Difundir dentro del establecimiento, por todos los medios posibles, incluyendo carteles, videos, audios, panfletos y por medio de charlas o conversatorios, tanto entre los colaboradores como al público visitante, el MARCO GENERAL ASÍ COMO LAS PRECAUCIONES GENERALES del Presente Protocolo. Y toda la actualización necesario que vaya suministrando la OMS sobre el Virus.
- Exhibir en lugares visibles del local información sobre “las medidas de higiene indispensables para mantenerse dentro del local”.
- Realizar frecuentemente acciones informativas y educativas con el personal del local para la incorporación de nuevas prácticas preventivas, revisión de procesos y evaluación.
- Difundir y promocionar estrategias de entregas de productos a domicilio.

ACCIONES DE SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS Y DE SUSTANCIAS HIGIENIZANTES:

- Garantizar a todos los trabajadores los insumos para la higiene de las manos como jabón y toallas de papel, así como de desinfectantes, alcohol en gel, y otros para el aseo de los espacios de trabajo.
- Suministrar a todos los trabajadores las mascarillas o tapabocas, así como guantes, en el caso de laborar en comercios de expendio de alimentos.
- Suministrar los artículos de limpieza del local y de los equipos o espacios de trabajo, como cloro, desinfectantes, paños, coletos, etc.
- Mantener jabón de mano en todos los sanitarios para empleados y clientes.

ACCIONES OPERATIVAS DE CONTENCIÓN E HIGENIZACIÓN GENERAL:

- Higienizar el establecimiento diariamente al finalizar cada jornada de trabajo, para garantizar su estado de desinfección a la apertura del día siguiente. Aumentar la frecuencia de aseo a lo largo de toda la jornada.
- Asegurar que los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia sean debidamente desinfectados con regularidad.
- Garantizar medidas de distanciamiento social en filas, de por lo menos 1 metro de distancia entre una y otra persona.
- Controlar el ingreso de clientes de manera de evitar aglomeraciones.
- Facilitar la higienización de colaboradores y de público visitante.
- Coordinar que todos los empleados procedan a lavarse las manos con una periodicidad mínima de 3 horas, en donde el contacto con el jabón debe durar 20 -30 segundos.
- Poner a disposición del personal de limpieza, equipos de protección para la realización de tareas.

ACCIONES DE VALIDACIÓN Y SEGUIMIENTO:

- Realizar recorridos de verificación de cumplimiento de medidas entre el personal de los locales comerciales.
- Validar uso de mascarilla y distancia social entre los clientes.
- Activar una validación diaria por un supervisor, para la identificación de cualquier caso que se presente con fiebre, signos y síntomas respiratorios, y proceder a medida de aislamiento y contacto al 911 para reporte a las autoridades de salud. Igualmente, ante la identificación proactiva de clientes con signos y/o síntomas respiratorios, se deberá comunicar a la persona la necesidad de aislamiento inmediato. Las Empresas reportarán a las autoridades sanitarias cualquier caso sospechoso o declarado del coronavirus y cumplirá con las medidas dictadas por ellas al respecto. En las gerencias se mantendrá un directorio actualizado con los datos de contacto de las autoridades y se asegurará de que esta información llegue también a todos los empleados.
- Al detectarse alguien con síntomas asociados al Covid-19, se recomienda permanecer en calma, aislamiento, con buena ventilación, preferiblemente al exterior del establecimiento.
- Siempre que sea posible, restrinja el acceso de otras personas a las zona afectada hasta que se haya resuelto el caso sospechoso. De ser confirmado. Informará a los empleados y clientes en general de la situación, siguiendo en todo momento directrices de la autoridad sanitaria regional.

CASOS DE EXONERACIÓN DE ASISTENCIA AL TRABAJO;

- Personas con enfermedades crónicas y/o respiratorias.
- Personas mayores de 60 años.
- Personas en proceso de gestación y mujeres en periodo de lactancia.
- Personas que hayan padecido recientemente dengue.
- Personas que cuenten con algún familiar con covid-19.

Asegúrese de que los empleados con síntomas estén excluidos del trabajo. Los empleados sólo pueden volver al trabajo después de haber sido autorizados por el área de salud correspondiente.

**PROTOSCOLOS PARA LA LLEGADA, PERMANENCIA Y SALIDA DE
TRABAJADORES Y CLIENTES, A ESTABLECIMIENTOS
COMERCIALES DE NUEVA ESPARTA**

TRABAJADORES:

- Antes de ingresar al establecimiento comercial, el personal debe portar mascarilla y seguir el protocolo de lavado y desinfección de las manos.
- El personal puede ser sometido a un control de temperatura corporal. Si la temperatura es superior a 37,5°, no se permitirá el acceso al lugar de trabajo.
- El trabajador en todo momento deberá portar la mascarilla, la cual deberá cumplir con las condiciones de protección recomendadas por los organismos de salud, y portarse adecuadamente.
- En la entrada y en diferentes áreas de la organización se podrá disponer de gel o solución alcoholada (87% de alcohol) para las manos y solución clorada para las suelas de los zapatos.
- Tanto al iniciar como al cerrar actividades cada día, se deberá llevar a cabo la desinfección del puesto o lugar de trabajo, mediante limpieza con las sustancias a base de cloro, alcohol y desinfectantes.
- Se usarán guantes en el caso de desinfección de áreas contaminadas y/o del uso de desinfectantes o líquidos que puedan causar daños a la piel, así como en la ejecución de aquellas tareas que expresamente exigen su uso.
- No estará permitido reuniones o concentraciones de empleados hasta nuevo aviso.

CLIENTES, ALIADOS Y PROVEEDORES:

- Antes de ingresar al establecimiento las personas de estos segmentos, sin excepción, deben portar mascarilla y seguir el protocolo de desinfección de las manos y pies mediante el rociado de alcohol o gel alcoholado, y la limpieza de la suelas a través del roce de los zapatos con superficies previamente cloradas.
- Como refuerzo, los visitantes de los segmentos indicados pueden ser sometidos a un control de temperatura corporal. Si la temperatura es superior a 37,5°, no se permitirá el acceso al lugar.
- Para clientes, proveedores y/u otro personal externo debe utilizarse servicios sanitarios específicos; está prohibido utilizar los servicios sanitarios de los trabajadores y se debe garantizar la limpieza diaria adecuada.
- Cuando hay un servicio de transporte contratado por LA ORGANIZACIÓN debe garantizar la seguridad de los trabajadores, siguiendo los protocolos de seguridad necesarios.
- Las reglas de este protocolo se extienden a compañías sub-contratadas que mantengan oficinas permanentes o temporales dentro de la organización, y compartan las áreas comunes de trabajo.

ESPACIOS:

- EL ESTABLECIMIENTO garantiza la limpieza diaria y la desinfección periódica de las áreas generales, depósitos, oficinas, anaqueles, pasillos, puestos de trabajo, sanitarios y en general las áreas comunes. Así mismo velará por la efectiva ventilación de los espacios, garantizando mantenimiento de aires.
- Se garantiza la limpieza al final de la jornada y la desinfección periódica de anaqueles, exhibidores, neveras, teclados, pantallas táctiles, mouse, mouse-pads, con las sustancias recomendadas, tanto en áreas de cajas, las oficinas y otras.
- EL COMERCIO en cumplimiento de las indicaciones emanadas por las autoridades sanitarias, puede programar jornadas regulares de limpieza para lo cual podrá recurrir a empresas especializadas en esta área.
- Se usarán guantes en el caso de desinfección de áreas contaminadas y/o cuando se haga uso de desinfectantes o líquidos que puedan causar daños a la piel, así como en la ejecución de aquellas tareas que expresamente exigen su uso.
- Se suspenden los eventos internos y actividades de capacitación. Sin embargo, queda abierta la posibilidad de llevar a cabo dicha capacitación, de manera “online”.
- EL ESTABLECIMIENTO podrá instalar en las entradas/salidas y otros lugares que estime conveniente, materiales y equipos de desinfección personal, con soluciones alcoholadas, cloradas o desinfectantes, recomendados por las autoridades sanitarias o la OMS.

RECOMENDACIONES PARA EMPLEADOS

- Mantén siempre una distancia mayor a 1 metro.
- Lava frecuentemente tus manos.
- Desinfecta tus manos antes de acudir a tu puesto de trabajo.
- En caso de tos o estornudo, cubre tu nariz y boca con un pañuelo desechable o, en su lugar, con la parte interna del brazo.
- Evita abrazos y estrechadas de manos.
- Desinfecta superficies y objetos de uso común.
- Limita al mínimo necesario y de acuerdo con las instrucciones de LA EMPRESA, los desplazamientos dentro del establecimiento.
- **EL COMITÉ DE HIGIENE Y SEGURIDAD DEL ESTABLECIMIENTO puede cumplir tareas de control y de reforzamiento, así como llevar un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc, y guardar toda la documentación que sea posible.**

RECOMENDACIONES ADICIONALES PARA SUBSECTORES DEL COMERCIO NEOESPARTANO

SUPERMERCADOS Y CENTROS COMERCIALES

- Facilitar dispositivos y sustancias para higienización de manos del personal y clientes.
- Intensificar frecuencia de limpieza diaria junto con limpieza de superficies, mobiliario, estantería u otro elemento de frecuente utilización.
- Instruir sobre utilización adecuada de equipo de protección personal, en especial exigencia de mascarilla.
- Disponer rutina adicional de higienización para el personal con contacto directo con clientes.
- Evitar uso compartido de utensilios de trabajo.
- **Se establece el uso de GORRAS O DE COBERTORES DE CABELLO PARA EL PERSONAL QUE DISPENSA ALIMENTOS.**
- **CUMPLIR CON LA DISTANCIA MÍNIMA ENTRE PERSONAL DE 1 METRO, lo que conlleva a la reducción del aforo. Del establecimiento al menos al 50%**

PELUQUERÍAS

- Facilitar dispositivos y sustancias para higienización de manos del personal y clientes.
- Intensificar frecuencia de limpieza diaria junto con limpieza de superficies, mobiliario, estantería u otro elemento de frecuente utilización.
- Instruir sobre utilización adecuada de equipo de protección personal, en especial exigencia de mascarilla.
- Disponer rutina adicional de higienización para el personal con contacto directo con clientes.
- Evitar uso compartido de utensilios de trabajo.

CUMPLIR CON LA DISTANCIA MÍNIMA ENTRE PERSONAL DE 1 METRO, lo que conlleva a la reducción del aforo. Del establecimiento al menos al 50%

RESTAURANTES

- Facilitar dispositivos y sustancias para higienización de manos del personal y clientes.
- Intensificar frecuencia de limpieza diaria junto con limpieza de superficies, mobiliario, estantería u otro elemento de frecuente utilización.
- Instruir sobre utilización adecuada de equipo de protección personal, en especial exigencia de mascarilla.
- Disponer rutina adicional de higienización para el personal con contacto directo con clientes.
- Evitar uso compartido de utensilios de trabajo.
- **Difundir y promocionar estrategias de entregas a domicilio de productos o de servicios para llevar, haciendo uso de herramientas tecnológicas.**
- Lavar y desinfectar los cubiertos, utensilios, equipos y superficies preferentemente con agua caliente (Temperaturas superiores a 80° C).
- Respecto a alimentos, se insta a cocinarlos por encima de los 70° C y conservar manteniendo la cadena de frío si corresponde.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film o recipientes con tapas.
- El personal que tenga contacto con alimentos no deberá presentar síntomas aparentes, haber estado en contacto con terceras personas expuestas al COVID-19, o haber transitado la enfermedad.
- CUMPLIR CON LA DISTANCIA MÍNIMA ENTRE PERSONAL DE 1 METRO, lo que conlleva a la reducción del aforo. Del establecimiento al menos al 50%. ESTO APLICA IGUALMENTE para establecer distanciamiento entre las mesas, de más de 1 metro de distancia entre una y otra.
- Se establece el uso de GORRAS O DE COBERTORES DE CABELLO PARA EL PERSONAL QUE DISPENSA ALIMENTOS.

FERRETERÍAS Y VENTAS DE REPUESTOS

- Facilitar dispositivos y sustancias para higienización de manos del personal y clientes.
- Intensificar frecuencia de limpieza diaria junto con limpieza de superficies, mobiliario, estantería u otro elemento de frecuente utilización.
- Instruir sobre utilización adecuada de equipo de protección personal, en especial exigencia de mascarilla.
- Disponer rutina adicional de higienización para el personal con contacto directo con clientes.
- Evitar uso compartido de utensilios de trabajo.
- Generar mecanismo de entrega evitando contacto entre el vendedor o despachador y el cliente.
- Difundir y promocionar estrategias de entregas a domicilio de productos o de servicios para llevar, haciendo uso de herramientas tecnológicas.
- CUMPLIR CON LA DISTANCIA MÍNIMA ENTRE PERSONAL DE 1 METRO, lo que conlleva a la reducción del aforo. Del establecimiento al menos al 50%.
- Se recomienda como medida adicional, el uso de GORRAS O DE COBERTORES DE CABELLO PARA EL PERSONAL.

CONSIDERACIONES FINALES: FÓRMULAS PARA ESTANDARIZAR

TELETRABAJO:

- Establecer cuáles actividades económicas, áreas y posiciones de la empresa pueden seguir operando mediante teletrabajo.
- Desarrollar capacitaciones e incentivos de productividad a quienes laboran bajo esta modalidad.
- Tomar en cuenta aspectos relacionados a la salud mental de los trabajadores bajo la modalidad de teletrabajo, para contribuir a la estabilidad y manejo emocional.

Distanciamiento y Aforos en Sitio de Trabajo:

- Determinar los trabajadores que deben laborar de forma presencial y establecer las medidas de distanciamiento entre puestos de trabajo.
- Adaptar las jornadas laborales para así evitar y reducir el riesgo de contagio.
- Definir y controlar basados en la regla de un de 1 metro mínimo de distancia, el número máximo de trabajadores y personas que pueden estar dentro del establecimiento.

Medidas de Protección en Jornadas de Descanso y de Alimentación

- Durante estos lapsos deberá garantizarse aun mayor distanciamiento -2 metros- ya que para ingerir alimentos el trabajador deberá desprenderse de su tapaboca.
- Segmentar los grupos para garantizar en estas jornadas, el mínimo posible de trabajadores reunidos en los espacios como comedores y áreas de descanso.

FUENTES CONSULTADAS:

Internacionales:

- Protocolo de Seguridad e Higiene de la Cámara de Comercio de Paraguay.
- Protocolo de Seguridad e Higiene de la Cámara de Comercio de Ecuador.
- Protocolo de Seguridad e Higiene de la Cámara de Comercio de Bogotá.
- Protocolo de Seguridad e Higiene de la Cámara de Comercio de Panamá.

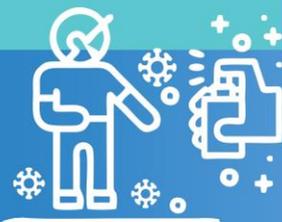
Nacionales:

- Protocolo de Seguridad e Higiene de Conindustria.
- Protocolo de Seguridad e Higiene de Cavececo.
- Protocolo de Seguridad e Higiene de la Cámara Licorera del estado Nueva Esparta.
- Protocolo de Seguridad e Higiene de ADANE.

MEDIDAS SANITARIAS EN TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

1

DESINFECCIÓN DE MANOS Y CALZADOS EN LAS ENTRADAS A LAS INSTALACIONES



MEDIDAS SANITARIAS EN TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

2

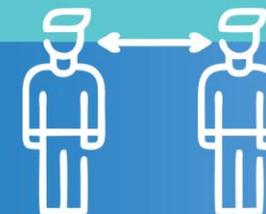
USO OBLIGATORIO DE MASCARILLAS TANTO EN TRABAJADORES COMO CLIENTES



MEDIDAS SANITARIAS EN TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

3

DISTANCIAMIENTO FÍSICO ENTRE LAS PERSONAS DE DOS METROS EN FILAS Y COLAS





**TRABAJANDO
CON LA VISTA
EN EL FUTURO**

