

# PRÁCTICAS SEGURAS EN SECTOR COMERCIO

#Juntos  
nos  
recuperamos

  
CAMARA DE COMERCIO"  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA

 CAMARA  
DE COMERCIO  
DE AGUACHICA  CO  
COLOMBIA

Incluye ferreterías, tiendas con mostrador, misceláneas, papelerías, entre otras que no impliquen manipulación de alimentos.

## INGRESO Y SALIDA DE LAS INSTALACIONES

### EMPLEADOR

- Recomiéndale a tus trabajadores que realicen la autoevaluación de síntomas diariamente.
- Divulga a tus trabajadores las recomendaciones para el desplazamiento en transporte PÚBLICO, individual o colectivo.
- Señaliza las distancias mínimas de 2 m para hacer la fila al ingreso o salida. (si aplica)
- Disponga en la entrada una zona de desinfección, suministrando soluciones con base de alcohol etílico (Alcohol glicerinado con concentración mínima del 60%) para la limpieza de manos y un atomizador con solución desinfectante para la suela de los zapatos.

### TRABAJADOR

- Realiza la autoevaluación diaria para identificación de síntomas, notifica a tu jefe inmediato los resultados.
- Cumple con las recomendaciones para el desplazamiento SEGÚN cada caso.
- Acata las distancias definidas en las filas de ingreso (si aplica)
- Desinfecta las suelas de tus zapatos y lava tus manos antes del ingreso

### EMPLEADOR

- Indicarles a los trabajadores las pautas de seguridad con el manejo de ropa, uniforme y objetos personales durante el ingreso y salida del lugar.

### TRABAJADOR

- Si utilizas uniforme o ropa de calle, lleva un ropa de repuesto y guardarla en un compartimiento exclusivo del bolso o en una bolsa lavable. Si por alguna razón regresa al locker o al lugar donde tiene guardado el bolso con su ropa de repuesto, lavarse las manos cuando al llegar y al salir. Al finalizar la jornada realizar el cambio de ropa antes de la salida, guardar el uniforme en la bolsa para ser lavado en casa y desinfectar el bolso, lava tus manos con agua y jabón previo a la marcación de salida en el dispositivo electrónico o planilla de registro (si aplica)  
<https://www.segurossura.com.co/documentos/comunicaciones/covid-19/empresas/unidad-sanitaria-hogar.pdf>

Incluye ferreterías, tiendas con mostrador, misceláneas, papelerías, entre otras que no impliquen manipulación de alimentos.

## INGRESO Y SALIDA DE LAS INSTALACIONES

### EMPLEADOR

- Comunica todas las pautas de seguridad que debe tener el trabajador durante el desplazamiento a la empresa, cliente y casa. Entregar para la limpieza o desinfección durante los recorridos realizados para la prestación del servicio. Determina los insumos que debes (si aplica)

### TRABAJADOR

- **Si viajas en transporte público:** Haz uso de mascarilla durante todo el recorrido. evita tocar pasamanos, barras de agarre, celular y la cara. En caso de que debas usar efectivo, paga con el valor exacto.

**Si viajas en vehículo particular** con otra persona, que esta se haga en la parte de atrás y sobre la derecha del vehículo. Limpia las superficies como cinturón de seguridad, timón, área de instrumentos y freno de mano.

**Si utilizas motocicleta o bicicleta:** Limpia tu vehículo a diario, especialmente en los manubrios. Mantén limpio tu casco, gafas y elementos de

### EMPLEADOR

### TRABAJADOR

protección. En caso de un estornudo, realiza una limpieza especial y no permitas que otras personas los usen. Ten cuidado al acercarte a un vehículo, sus ocupantes podrían estornudar o toser sin advertir tu presencia. Lávese las manos con agua y jabón al llegar a su destino

En caso de tener desplazamientos en la calle para llegar al trabajo o llegar a casa lávate las manos con agua y jabón, antes de acercarte a personas y usa soluciones con base alcohólicas al 60% (alcohol glicerinado) para eliminar posibles contaminaciones durante el recorrido.

<https://www.segurossura.com.co/documentos/comunicaciones/covid-19/empresas/como-prevenir-covid-19-movilidad.pdf>

Incluye ferreterías, tiendas con mostrador, misceláneas, papelerías, entre otras que no impliquen manipulación de alimentos.

## DURANTE EL DESARROLLO DE LA LABOR

### EMPLEADOR

- Suministrar las sustancias definidas para desinfectar las herramientas, y preferiblemente busca que cada trabajador tenga sus propias herramientas y objetos de oficina asignados.

### TRABAJADOR

- Desinfectar las herramientas y objetos personales de trabajo al iniciar las labores, y preferiblemente que cada trabajador tenga sus propias herramientas y objetos de oficina asignados. Evite compartirlas, siempre que sea posible. Haga uso de la sustancia definida para la limpieza y desinfección.

Desinfectar el puesto de trabajo, mostradores, estanterías, herramientas y superficies de trabajo al iniciar y finalizar la jornada.

Aumentar la frecuencia de limpieza del puesto de trabajo, estanterías, mercancía y las herramientas SEGÚN el uso o actividades realizadas durante el día.

### EMPLEADOR

- Distribuir a las personas teniendo en cuenta que la distancia mínima entre puestos de trabajo de 2 m para las áreas administrativas u operativas y atención al PÚBLICO

### TRABAJADOR

Realizar la limpieza de los mostradores y herramientas que son de uso compartido, se debe realizar su desinfección cada vez que alguien vaya a hacer uso de las mismas o luego de atender a un cliente.

- Mantener las distancias mínima de 2m con los compañeros de trabajo y evitar tener contacto físico con ellos (saludos, abrazos) y cumplir con las normas de orden y aseo.

Procurar no rotar el personal si no es necesario, siempre que sea posible ubica una sola persona en cada una de las áreas.

Incluye ferreterías, tiendas con mostrador, misceláneas, papelerías, entre otras que no impliquen manipulación de alimentos.

## DURANTE EL DESARROLLO DE LA LABOR

### EMPLEADOR

### TRABAJADOR

Conservar siempre la distancia mínima de 2 metros con el cliente, si es posible tener una barrera de vidrio o acrílico transparente sobre el mostrador, que separe al vendedor del cliente.

El NÚMERO de personas al interior de la sala de ventas o almacén (si aplica) debe garantizar una distancia mínima de 2 m entre personas y debe cerrarse la entrada si no hay posibilidad de poder respetar esto con la cantidad de clientes presentes.

Establecer un tope para la afluencia de clientes y disponer de medidas de control de acceso para evitar aglomeraciones, al ingreso disponer de antibacterial

### EMPLEADOR

### TRABAJADOR

para que los clientes se desinfecten las manos.

Exigir el uso de la mascarilla para el ingreso a las instalaciones (si aplica)

Demarcar y hacer respetar la distancia mínima de 2 m en las filas.

- Demarcar las áreas comunes como sitios para alimentación, descanso y los sitios de entrada y salida, con el fin de garantizar la distancia mínima de 2 m. Definir horarios específicos por grupos que permita cumplir esta medida.

- Durante la alimentación o momentos de descanso recuerde mantener la distancia mínima de 2 m. Evita compartir alimentos, bebidas o los utensilios para su consumo.

Incluye ferreterías, tiendas con mostrador, misceláneas, papelerías, entre otras que no impliquen manipulación de alimentos.

## DURANTE EL DESARROLLO DE LA LABOR

### EMPLEADOR

- Indicarles a los trabajadores las pautas de seguridad que deben tener durante toda la jornada laboral.

### TRABAJADOR

- Recuerda hacer lavado de manos frecuente, mínimo cada 2 horas o cada que sea necesario.

No comparta elementos de uso personal como equipos, celulares, bolígrafos entre otros y en caso de hacerlo evite utilizarlos nuevamente o realice limpieza una vez termine su uso y lávese las manos.

No recibir tarjetas personales, brochures o cualquier tipo de publicidad impresa de clientes y/o visitantes.

Tomar datos de todos los clientes que los visiten, fecha y hora, para poder hacer seguimiento en caso de que se presente un contagio.

### EMPLEADOR

- Realizar protocolos de seguridad y comunicar canales de atención en caso de casos sospechosos.

- Realizar campaña con clientes para cambiar la forma de pago a medios virtuales.

### TRABAJADOR

Evitar y controlar acceso a comidas y bebidas dentro del establecimiento

Los trabajadores que usen implementos comunes como microondas o neveras deberán realizar lavado de manos previo y desinfección de las áreas de contacto.

- Si presenta ALGÚN malestar físico durante la jornada, informar inmediatamente a su jefe, aislarse de los compañeros de trabajo y seguir las instrucciones definidas por el jefe.

- Realizar higiene y desinfección de teléfono, datafono posterior a la realización de cualquier transacción con la sustancia defini-



**Incluye ferreterías, tiendas con mostrador, misceláneas, papelerías, entre otras que no impliquen manipulación de alimentos.**

## DURANTE EL DESARROLLO DE LA LABOR

### EMPLEADOR

### TRABAJADOR

da. Si no es posible pagar con medios electrónicos o virtuales, No recibir el efectivo directamente en la mano, sino que le sea colocado en una mesa o recipiente para ser recogido, recuerde desinfectar o lavar las manos luego de manipular el efectivo. y/o aplicarse alcohol glicerinado con concentración mínima del 60% después de la recepción y guardar del mismo.

- Exigir a los proveedores que cumplan con el protocolo de seguridad al ingresar o dejar mercancías o materiales en sus instalaciones.

- Mantener en lo posible social mínima de 2 m con los proveedores y usar mascarilla convencional. Desinfectar las mercancías o insumos recibidos y lavarse las manos luego de esto. Evitar tocar la cara mientras recepción, lavarse las

### EMPLEADOR

### TRABAJADOR

manos después de manipular cada paquete externo.

Se prohíbe el ingreso de mascotas.

Promover horario flexible en el personal.

**Define registro diario de temperatura previo al ingreso. Reportar Coron APP o registrar**

<https://www.segurossura.com.co/covid-19/Paginas/empresas/reactivacion-economica.aspx>