



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CENTROS COMERCIALES POST CUARENTENA

¿CÓMO REDUCIR LA EXPOSICIÓN Y RIESGO DE CONTAGIO
DE COVID-19 EN TRABAJADORES Y VISITANTES?



VERSIÓN 1.0
MAYO 2020



TABLA DE CONTENIDOS

1	PROTOCOLO PARA REDUCIR EL RIESGO DE EXPOSICIÓN DE LOS TRABAJADORES Y VISITANTES EN CENTROS COMERCIALES FRENTE AL COVID-19 POST CUARENTENA	6
1.1	ANTECEDENTES	6
1.2	INTRODUCCIÓN.....	7
1.3	OBJETIVOS	8
1.3.1	GENERAL	8
1.3.2	ESPECÍFICOS	8
1.4	ALCANCE	8
1.5	MARCO LEGAL	9
1.6	EVALUACIÓN DE RIESGOS E IMPACTOS DE UNA PANDEMIA EN EL SECTOR COMERCIAL	10
2	SECTOR PRODUCTIVO	13
2.1	COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR.....	13
2.1.1	IDENTIFICACION DE ACTIVIDADES ESENCIALES.....	13
2.2	CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN FRENTE AL COVID-19 A TODOS LOS COLABORADORES, CLIENTES Y VISITANTES DEL CENTRO COMERCIAL.....	15
2.3	MEDIDAS DE CONTROL SANITARIO EN TRANSPORTE DEL PERSONAL	15
2.3.1	MEDIO DE TRANSPORTE PÚBLICO.....	15
2.3.2	MEDIO DE TRANSPORTE CORPORATIVO	16
2.3.3	MEDIO DE TRANSPORTE PERSONAL	17
3	HIGIENE PERSONAL Y FORMAS DE SALUDAR.....	19
3.1	Higiene de manos	19
3.2	Formas de saludar.....	20



3.2.1	MEDIDAS DE CONTROL SANITARIO DURANTE los horarios de apertura del centro comercial	22
3.2.1.1	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y ESPACIOS DE CENTROS COMERCIALES PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19	22
3.2.1.1.1	Consideraciones generales de limpieza y desinfección	23
3.2.1.1.2	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTABLECIMIENTOS Y SUPERFICIES DE CONTACTO DE UN CENTRO COMERCIAL.....	23
3.2.1.1.2.1	Ventajas de la limpieza del establecimiento y superficies de contacto en un Centro Comercial	23
3.2.1.1.2.2	Clasificación de áreas en los establecimientos superficies de contacto de un centro comercial	24
3.2.1.1.3	Tipos de limpieza y desinfección de áreas.....	25
3.2.1.1.3.1	Rutinaria o concurrente.....	25
3.2.1.1.3.2	Terminal.....	25
3.2.1.1.4	Procedimiento de limpieza y desinfección del centro comercial..	26
3.2.1	CONTROLES DE INGENIERÍA	27
3.2.2	CONTROLES ADMINISTRATIVOS/operativos	34
3.2.2.1	UNIDADES DE TRANSPORTE DEL CENTRO COMERCIAL (TAXIS)	34
3.2.2.2	ÁREAS COMUNES	35
3.2.2.1	CAJEROS AUTOMÁTICOS E ISLAS	36
3.2.2.1	PATIOS Y LOCALES DE COMIDA.....	37
3.2.3	EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP).....	38
3.2.3.1	ÁREA ADMINISTRATIVA.....	38
3.2.3.2	ÁREA OPERATIVA (PERSONAL DE LIMPIEZA)	39
3.2.3.2.1	Pasos para colocarse el equipo de protección personal (EPP).....	40
3.2.3.2.2	Pasos para quitarse el equipo de protección personal.....	41



4	MANEJO DE UNA PERSONA SINTOMÁTICA Y DE LOS RESIDUOS QUE GENERAN EN UN COMERCIO.....	42
4.1	Auditoría de verificación de cumplimiento	44
4.2	Actualización documental del protocolo	45
5	ENCUESTA DE SALUD.....	45
6	Referencias Bibliográficas.....	48



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Identificación de las actividades esenciales para el funcionamiento de un centro comercial	13
Tabla 2 Formas de saludar.....	20
Tabla 3 Ventajas de la limpieza en los espacios de trabajo.....	23
Tabla 4 Frecuencia de desinfección por tipo de área.....	24
Tabla 5 Cámaras Termográficas.....	27
Tabla 6 Lava manos con sensor automático para agua fría y caliente, sin-contacto.....	28
Tabla 7 Dispensador de jabón líquido o espuma.....	28
Tabla 8 Dispensador de alcohol o gel desinfectante.....	29
Tabla 9 Filtros de alta eficiencia en SVL	29
Tabla 10 Aireamiento de espacios de trabajo	30
Tabla 11 Dispensadores de papel toalla	30
Tabla 12 Aspersores automáticos de Viricidas.....	31
Tabla 13 Desinfección de baterías sanitarias.....	31
Tabla 14 Política de estaciones limpias.....	32
Tabla 15 Ejemplos de apps para evitar aglomeraciones.....	33
Tabla 16 EPP para personal de servicios.....	39

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Algunos efectos causados en las empresas a causa de la pandemia COVID-19	11
Ilustración 2 Pasos para lavado de manos	19
Ilustración 3 Esquema de filtros de aire de alta eficiencia en SVL	29
Ilustración 4 Aireamiento en espacios.....	30
Ilustración 5 Política de estaciones limpias.....	32
Ilustración 6 Aislamiento de personas con síntomas.....	42
Ilustración 7 Pruebas covid PCR.....	42
Ilustración 8 Cerco Epidemiológico	43
Ilustración 9 Disposición final de desechos peligrosos	43
Ilustración 10 Desinfección Integral.....	44



1 PROTOCOLO PARA REDUCIR EL RIESGO DE EXPOSICIÓN DE LOS TRABAJADORES Y VISITANTES EN CENTROS COMERCIALES FRENTE AL COVID-19 POST CUARENTENA

1.1 ANTECEDENTES

La OMS nos menciona que los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta enfermedades más graves. Se desconoce el origen del brote, cuyos primeros casos se detectaron en diciembre del año anterior. Se pensaba que el foco estaba en un mercado de mariscos y pescado de la ciudad de Wuhan, capital de la provincia de Hubei, pero investigadores de la Academia de Ciencia de China lo han descartado. Concluyen que el virus se propagó por este lugar, pero no tienen claro si mutó en algún animal antes de pasar al ser humano.

Según los últimos datos de la OMS, el índice de letalidad del nuevo coronavirus entre los contagiados se sitúa entre el 2 y el 4 % en Wuhan, mientras que fuera del área de esta ciudad se reduce a un 0,7 %.

La propagación del virus se da de persona a persona, sobre todo mediante partículas que se producen cuando una persona infectada tose, estornuda o habla. Estas partículas pueden llegar a la boca o la nariz de las personas que se encuentren cerca y posiblemente entran a los pulmones al respirar, es por lo que se recomienda la limpieza de manos y cara al menos cada 3 horas, el uso de mascarillas cuando salimos de casa y mantener un distanciamiento entre personas de al menos 2m.



1.2 INTRODUCCIÓN

La actualidad por la que atraviesa el país debido a la aparición y la rápida propagación que ha tenido la pandemia mundial COVID-19, ha ocasionado cambios de una manera extrema en el comportamiento de las personas, así como también, han cambiado las formas de comercializar productos y adquirirlos, debido a que las personas siempre tienen que satisfacer necesidades de consumo de diferentes productos es importante cumplir con toda precaución para evitar contagios al momento de la entrega y recepción de dichos bienes adquiridos, debido a que el comercio es una actividad esencial para el desarrollo y la reactivación de la economía del país es importante que se garantizarse la protección de todas la personas que participen en esta actividad especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio seguro en todos los aspectos.

Debido a la existencia de un alto riesgo de contraer el virus por tener contacto con superficies contaminadas es importante considerar el tiempo de vida que tiene el mismo en las diferentes superficies, principalmente en aquellas que forman parte del empaque y otros materiales que integran segmentos de la protección de los productos adquiridos, según los Centros de Control y Prevención de enfermedades el tiempo de vida que tiene el virus puede variar dependiendo de la temperatura, la humedad y la superficie que se va a manipular sin embargo, se estima que su tiempo de vida no supere los 3 días en algunos materiales. (G. Kampf, D. Todt, S. Pfaender, E. Steinmann, 2020)



1.3 OBJETIVOS

1.3.1 GENERAL

El siguiente protocolo de bioseguridad tiene como objeto facilitar a los comercios formales algunas medidas de contención, prevención y controles adecuadas para la entrega segura de sus productos hacia el consumidor final, incluyendo medidas desde la evaluación en los puntos de acceso y entrega de productos de forma segura, para minimizar el riesgo de contagio de coronavirus (COVID-19) a colaboradores, clientes y usuarios que acuden a diario a un Centro Comercial.

1.3.2 ESPECÍFICOS

- Ejecución de medidas preventivas para garantizar la salud de las personas.
- Control de propagación del virus.
- Garantizar la comercialización segura de productos mediante medidas de bioseguridad.
- Cumplir con las exigencias de un plan piloto para reactivación de centros comerciales, con medidas estrictas de bioseguridad acatando las exigencias del ente de control durante la semaforización en rojo y los cambios que surjan posterior a esta.

1.4 ALCANCE

El presente documento está dirigido a los negocios de Centros Comerciales que en el marco de un retorno progresivo de actividades en semaforización en rojo desean reactivar el comercio de manera responsable cumpliendo con las directrices otorgadas por las autoridades competentes para salvaguardar la salud y bienestar de colaboradores, visitantes y clientes que forman parte de la ciudadanía quiteña.



1.5 MARCO LEGAL

- Constitución de la República del Ecuador.
- Código Orgánico Administrativo.
- Ley Orgánica del Servicio Público y su Reglamento.
- Código del Trabajo.
- Ley Orgánica de Salud.
- Decreto Ejecutivo Nro. 1017, de 16 de marzo de 2020.
- Decreto Ejecutivo Nro. 2393, de 17 de noviembre de 1986.
- Acuerdo Ministerial Nro. 00126-2020, de 11 de marzo de 2020, del Ministerio de Salud Pública.
- Acuerdo Interministerial Nro. 0000001, de 12 de marzo de 2020, del Ministerio de Gobierno y Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana.
- Acuerdo Interministerial Nro. 0000002, de 13 de marzo de 2020, del Ministerio de Gobierno y Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana.
- Acuerdo Ministerial Nro. MDT-2020-01 Reforma al Acuerdo Ministerial Nro. MDT-2017-0135, de 03 de enero de 2020.
- Acuerdo Ministerial Nro. MDT-2020-076, de 12 de marzo de 2020, del Ministerio del Trabajo.
- Acuerdo Ministerial Nro. MDT-2020-077, de 15 de marzo de 2020, del Ministerio del Trabajo.



1.6 EVALUACIÓN DE RIESGOS E IMPACTOS DE UNA PANDEMIA EN EL SECTOR COMERCIAL

En el ámbito empresarial una pandemia con la magnitud con la que se ha presentado el COVID-19 tiene grandes impactos negativos, debido a que imposibilita que las empresas o negocios mantengan el curso normal de las operaciones que realizan, este impacto negativo afecta no solamente a aspectos económicos y financieros de la empresa sino también a ciertas partes importantes de la misma, entre estas se encuentran el talento humano, los clientes quienes requieren de los servicios ofertados de la empresa y los proveedores, mismos que también han parado sus actividades por la existencia de la pandemia.

Considerando que todas las empresas independientemente del sector en el que se desempeñen tendrán impactos negativos similares entre las cuales se pueden mencionar: pérdidas de producción, caída de las ventas, baja demanda de sus productos o servicios, ingresos escasos, reducción de presupuestos y muchos otros aspectos en que implican pérdidas monetarias para toda la empresa. La forma más adecuada de impedir que se extienda la situación y lograr que la misma mejore, es reactivando comercios de manera segura, cumpliendo con protocolos estrictos de bioseguridad.

El comercio en Quito representa el 41% de las ventas totales en la ciudad, por lo tanto, la reactivación de este sector promoverá el encadenamiento en el tejido empresarial, caso contrario para mediados de mayo habrá una mayor contracción de las ventas, cierre de empresas y desempleo.

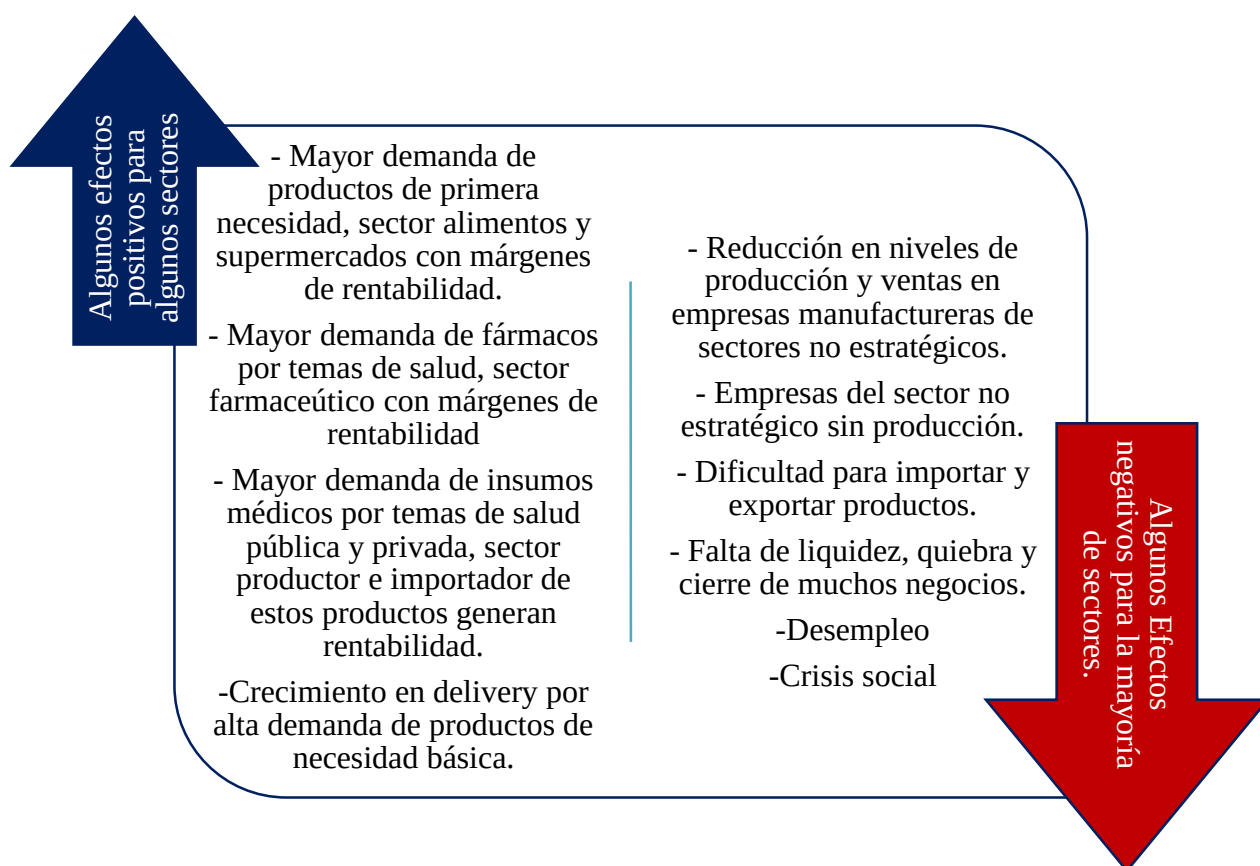


Ilustración 1 Algunos efectos causados en las empresas a causa de la pandemia COVID-19

El nivel de impacto que tendrá la pandemia en el sector comercial y en cada una de las áreas de la misma, dependerá directamente del estado de salud que colaboradores y visitantes, por tal motivo, es importante la creación de un plan que permita que los riesgos de contagio sean mínimos y permita que se puedan seguir desempeñando las tareas con una nueva normalidad en las empresas, tomando en cuenta lo siguiente:

- Se deberá definir las funciones de las áreas administrativas que son absolutamente necesarias para trabajo presencial y buscar alternativas de teletrabajo en las que así lo amerite, mientras que en las áreas operativas deben adecuar los espacios manteniendo el distanciamiento social de al menos 2m y seguir los lineamientos generales de bioseguridad e higiene personal de todos los colaboradores.
- Evitar generar aglomeración de personas mediante aplicativos en línea y tiempo real, que permita el control de quienes visitan los centros comerciales evitando contagios e incentivando al sector comercial interno para que no quiebre y pueda cubrir sus gastos operativos y aportar a la economía de la ciudad.



- Identificar las áreas que requieren mayor cuidado, considerando el distanciamiento social y uso obligatorio de mascarillas.

En el punto 2.1.1 se evaluarán las actividades esenciales en un centro comercial en el escenario de semaforización en rojo.



2 SECTOR PRODUCTIVO

2.1 COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR

2.1.1 IDENTIFICACION DE ACTIVIDADES ESENCIALES

Se definen en detalle aquellas funciones dentro del Centro Comercial que se consideren esenciales y que son absolutamente necesarias para mantener la apertura en niveles aceptables durante la semaforización en rojo con un aforo al treinta por ciento (30%) de su capacidad, mismo que será evaluado según las reglas futuras emitidas por las entidades de control.

Tabla 1 Identificación de las actividades esenciales para el funcionamiento de un centro comercial

PROCESO CRÍTICO	PLAN DE ACCIÓN	RESPONSABLES	RECURSOS
Guardianía	- Los guardias deberán portar durante su jornada de trabajo mascarilla, visor de seguridad y gel desinfectante al 70% o alcohol en spray para el desempeño de sus funciones - Tomar la temperatura mediante (cámaras termográficas u otros dispositivos) a todas las personas, tanto de los sectores comerciales como de visitantes. - No se puede permitir el ingreso de personas que se encuentren con temperaturas mayores a 37,3 C. - Señalizar espacios de al menos de 2 metros de separación entre personas sobre el piso para evitar aglomeraciones. - Para control de aforo se debe disponer de aplicativos en línea y tiempo real para conteo de personas que ingresan y salen (se recomienda un tiempo de permanencia de 120 min por visitante para evitar aglomeraciones en los exteriores) - Los guardias de seguridad deberán mantener una distancia de 2m entre ellos y el control de ingreso será mediante ingresos únicos (es recomendable mantener un máximo de 2 puertas habilitadas) - Para la salida de personas se habilitará accesos secundarios únicos (es recomendable mantener un máximo de 2 puertas habilitadas) en la cual los guardias deben mantener distancia de 2m y bajo ningún concepto permitirán el ingreso de personas por estos accesos. - Los parqueaderos deben contar con señalética informativa respetando la separación de un parqueadero entre vehículos. Los guardias deben mantener filas ordenas y separadas con señalética evitando en todo momento que se supere el aforo permitido, en caso que existan demasiadas personas se debe solicitar que se mantengan dentro del auto para evitar aglomeraciones. El aforo de parqueaderos se recomienda de 20% máximo de su capacidad o la habilitación de un solo nivel de parqueaderos. - Para el control de personas, evitar aglomeraciones y el cumplimiento del distanciamiento social en el centro comercial se dispondrá de guardias al interior del mismo con los implementos de bioseguridad necesarios para vigilancia y monitores de las personas y el cumplimiento de los tiempos de estancia máximos (120 min). - No se debe permitir más de 4 miembros por familia y al interior del centro comercial los guardas velarán para que esta exigencia se mantenga, evitando aglomeraciones en todo momento.	Jefe de Seguridad / Departamento de seguridad y salud ocupacional del centro comercial	Dotar un kit desinfectante para la desinfección de las unidades de transporte de personal y un kit de desinfección para uso personal incluido los EPP necesarios (Mascarilla, guantes, visor de seguridad y alcohol o gel hidro-alcohólico al 70%)



Personal Operativo/Administrativo	• Cumplirá con el plan de acción destinado para los guardias de seguridad para el ingreso y salida del centro comercial. • Uso obligatorio de Mascarilla. • Colocarse gel desinfectante o alcohol en spray antes del ingreso al centro comercial. • Lavado de manos con agua y jabón antes de empezar sus labores y cada 2 horas o cuando hayan tenido trato con superficies de alto contacto. • Pasarán por una alfombra de desinfección de calzado (pediluvio) al ingreso al centro comercial. • Uso obligatorio de mascarillas u otros implementos de bioseguridad durante el desempeño de sus funciones de manera permanente. • La desinfección de superficies deberá ser de manera continua poniendo énfasis en superficies de contacto directo, pasamanos, escaleras ascensores, pisos y baños.	Departamento de seguridad y salud ocupacional del centro comercial / responsable por establecimiento.	Mascarilla, visor de seguridad, alcohol o gel hidro-alcohólico al 70%. (ropa de trabajo o de bioseguridad según el caso)
Visitantes/clientes	• Cumplirá con el plan de acción destinado para los guardias de seguridad para el ingreso y salida del centro comercial. • Uso obligatorio de Mascarilla u otros implementos de bioseguridad durante su estancia en el centro comercial. • Pasarán por una alfombra de desinfección de calzado (pediluvio) al ingreso al centro comercial. • No se permite el consumo de alimentos o bebidas durante su estancia en el centro comercial por pasillos o dentro de locales comerciales. • Se recomienda el lavado de manos al ingreso y salida del centro comercial. • No se le permitirá el ingresar si no cumple con el protocolo estricto a cargo del personal de seguridad, sin que esto implique una medida discriminatoria ya que esto aplica para toda persona. • No podrá excederse del periodo máximo de estancia de 120 minutos por persona. • El uso de ascensores será máximos de 2 personas a la vez para lo cual el centro comercial mantendrá un guardia quien hará cumplir esta restricción y control de seguridad, el mismo será de uso exclusivo de personas con discapacidad, embarazadas, mujeres con niño o personas de la tercera edad.	Guardias de Seguridad y Departamento de Seguridad y Salud Ocupacional	Mascarilla, u otros implementos de bioseguridad
Departamento de Seguridad y Salud Ocupacional.	• Velar por el estricto cumplimiento del protocolo de bioseguridad. • Realizar evaluaciones diarias de sitios de alto riesgo y planificarán acciones preventivas necesarias para salvaguardar la salud de toda persona al interior del centro comercial. • Cumplir con las recomendaciones y exigencias del ente de control. • Velar por el cumplimiento de la desinfección permanente con productos viricidas (lysol u otros) y nebulizaciones o desinfecciones de alto espectro al cierre del centro comercial. • Mantener la comunicación activa con todo el personal de seguridad. • Contar con un protocolo para activación de un cerco epidemiológico que este activo en todo momento. • Realizar monitoreo continuo de todo el centro comercial.	Gerencia del Centro Comercial	(Mascarilla, guantes, visor de seguridad y alcohol o gel hidro-alcohólico al 70%)



2.2 CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN FRENTE AL COVID-19 A TODOS LOS COLABORADORES, CLIENTES Y VISITANTES DEL CENTRO COMERCIAL

Se plasmará una campaña de sensibilización del sector comercial mediante plataformas virtuales orientada a preparar a los trabajadores para empezar a salir del confinamiento, confiando en las medidas de control que se han plasmado en este protocolo de bioseguridad y las impartidas por nuestras autoridades de control para reducir el riesgo de exposición y minimizar contagios.

Todas las pantallas o medios publicitarios del centro comercial deberán informar de manera periódica sobre las medidas de bioseguridad del centro comercial.

Esta campaña tendrá los siguientes puntos a tratar:

- Higiene Personal (Importancia del lavado de manos periódicamente)
- Traslado seguro del personal mediante transportes corporativos o privados.
- Limpieza y desinfección en el Centro Comercial y sus estaciones de trabajo.
- Importancia en Uso obligatorio de Mascarillas y el Distanciamiento Social
- Medidas de bioseguridad en su hogar al salir y retornar de sus actividades.
- Honestidad Criolla (Importancia de decir la verdad y reportar mi estado de salud y si soy un caso positivo en mi empresa).

2.3 MEDIDAS DE CONTROL SANITARIO EN TRANSPORTE DEL PERSONAL

2.3.1 MEDIO DE TRANSPORTE PÚBLICO

Es fundamental que para la situación actual en el escenario de semaforización rojo este medio de transporte no se puede considerar debido a la alta incidencia de contagios por falta de controles de ingeniería y concientización de nuevos hábitos en la población frente a la pandemia.



2.3.2 MEDIO DE TRANSPORTE CORPORATIVO

En el escenario actual de semaforización en rojo este y el medio de transporte personal son los que los empleadores deberán optar para el traslado puerta a puerta de sus colaboradores mismos que deberán mantener las siguientes medidas preventivas:

1. Usar mascarilla y guantes al salir de casa y subir a medio de transporte.
2. Al contratar o trasladarse a su lugar de trabajo por medio de un transporte corporativo se deberá mantener un espacio de 1 metro entre personas y de ser posible mantener un mínimo de un asiento de distancia con la que persona a su lado.
3. No se debe permitir conversaciones extendidas, saludos con manos, besos u otro contacto físico entre pasajeros.
4. La cabina del chofer del medio de transporte debe contar con una protección interna de plástico y no se debe permitir contar con copiloto.
5. En caso de que el servicio contratado sea un servicio privado (taxi) de ninguna manera se deberá sentar en el asiento del copiloto, se debe utilizar el asiento posterior evitando viajar más de 2 personas.
6. Llevar su alcohol en spray o gel hidro-alcohólico al 70% de uso personal.
7. Desinfectar (alcohol en spray o gel hidro-alcohólico al 70 %) su celular después de terminado su recorrido.
8. En caso de estornudar utilizar pañuelos desechables y en caso de no tenerlo usar el ángulo interno del codo, posterior a esto se deberá rociar con alcohol en spray la zona de contacto.



9. Después de tocar pasamanos o manijas, evitar llevarse las manos a la cara y específicamente no tocar ojos, nariz y boca.
10. Al bajarse del medio de transporte y dirigirse a su lugar de trabajo deberá desechar sus guantes al ingresar al establecimiento en un basurero destinado para este fin en la empresa.
11. Lavarse las manos con agua y jabón.
12. Aplicar el alcohol en spray o el gel hidro-alcohólico al 70% en las manos
13. El vehículo será desinfectado por fuera antes de ingresar al centro comercial y por dentro una vez que los colaboradores hayan desembarcado el mismo.

2.3.3 MEDIO DE TRANSPORTE PERSONAL

Son los únicos medios de transporte habitados al igual que el corporativo, para la movilización del personal en el escenario de semáforo rojo, mismo que deberá cumplir con las siguientes medidas de prevención:

1. Uso obligatorio de mascarilla y guantes desde que sale de su domicilio.
2. Previo al embarque del vehículo desinfectar tanto en el exterior (puertas) como en el interior (puertas, volante, asientos, tableros y otros componentes) utilizando un desinfectante especial o rociando alcohol.
3. Portar gel hidro-alcohólico al 70% de uso personal
4. Viajar de preferencia una sola persona, en el caso de llevar acompañante se recomienda que sea solo una persona y de preferencia en el asiento trasero para mantener una distancia apropiada para evitar contagios.



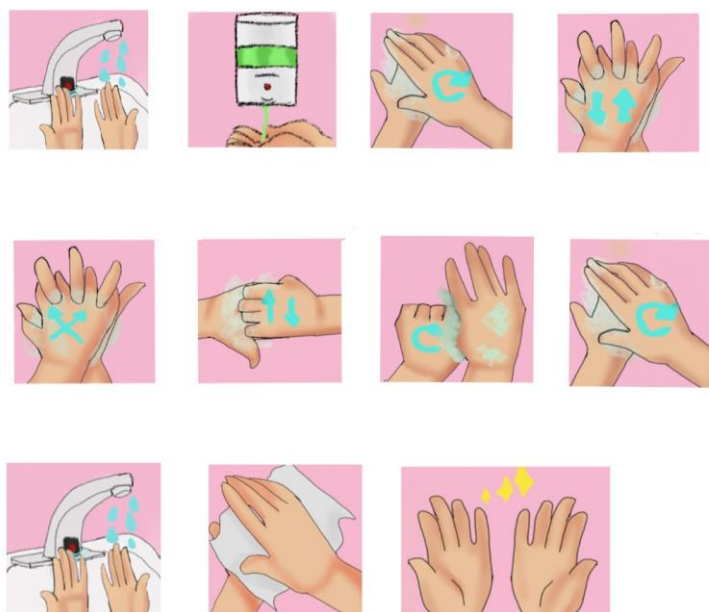
5. Durante el viaje se recomienda circular con ventanilla del conductor abiertas en un 10% para mantener el vehículo ventilado
6. Al desembarcar el vehículo desinfectarse las manos ya sea utilizando gel hidroalcohólico al 70% o lavándose las manos abundante agua y jabón.
7. Se recomienda que el vehículo será desinfectado por fuera antes de ingresar a los parqueaderos del centro comercial.



3 HIGIENE PERSONAL Y FORMAS DE SALUDAR

3.1 Higiene de manos

- Realizar el lavado de las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias, o si se comprueba o se sospecha firmemente exposición a microorganismos formadores de esporas, o después de usar el baño o tocar superficies de manera recurrente.
- Lavado manual (20–40 seg): mojar las manos y aplicar jabón; frotar todas las superficies; enjuagar las manos y secarse minuciosamente con una toalla descartable; use la toalla para cerrar el grifo.
- De lo contrario, utilice preparado de base alcohólica al 70% con registro sanitario, frotado de las manos (20–30 seg): aplicar suficiente producto para cubrir todas las áreas de las manos; frotar las manos hasta que se seque.
- Asegurar la disponibilidad de instalaciones para el lavado de las manos con agua corriente limpia y dispensadores de alcohol o geles hidro-alcohólicos al 70%.
- Contar con disponibilidad de toallas desechables de papel para el secado de manos.



*Ilustración 2 Pasos para lavado de manos
Elaboración gráfica: Doménica Orbea*



3.2 Formas de saludar

Para prevenir la propagación del coronavirus, se recomiendan evitar saludar estrechándose las manos y besos en la mejilla.

Se debe tomar en cuenta las siguientes formas de brindar nuestro saludo:

Tabla 2 Formas de saludar

ESTILOS	DESCRIPCIÓN	ILUSTRACIÓN
WUHAN	Choque la punta de los pies con los de su interlocutor.	
TRADICIONAL WAI TAILANDÉS	Junte sus dos manos y haga una pequeña reverencia.	
EL “LEVANTACEJAS”	Mire a la persona, sonríale dulcemente y levante su ceja coquetamente.	



ROCKERO-METALERO	Haga la “mano cornuda” y que viva el rock	
HAO	Nada mejor que un clásico “hao” levantando la mano derecha al ire.	

*Fuente: UnoTV
Elaboración gráfica: Doménica Orbea*

La puesta en práctica de estas medidas preventivas contra el coronavirus, reducen efectivamente los riesgos de contagio.



3.2.1 MEDIDAS DE CONTROL SANITARIO DURANTE LOS HORARIOS DE APERTURA DEL CENTRO COMERCIAL

3.2.1.1 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y ESPACIOS DE CENTROS COMERCIALES PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19

Los coronavirus son virus ARN monocatenario (ácido ribonucleico) que disponen de una característica “corona” de proteínas alrededor de su envoltura lipídica. Esta envoltura a base de lípidos hace que sean relativamente sensibles a la desecación, al calor, a los detergentes alcohólicos y a los desinfectantes, como el cloro, que disuelven esos lípidos e inactivan al virus. La transmisión, por analogía con otras infecciones causadas por virus semejantes, parece que se realiza a través del contacto estrecho con las secreciones respiratorias que se generan con la tos o el estornudo de una persona enferma incluso con una conversación habitual entre personas. Estas secreciones infectarían a otra persona si entran en contacto con sus mucosas de la nariz, ojos o boca.

Además, estas secreciones con contenido vírico pueden localizarse en superficies inertes (desde pisos, pasamanos, asientos, escaleras, ascensores, otras superficies de contacto). Desde estas superficies con carga viral podría ser posible la transmisión del coronavirus a humanos dada la supervivencia de este fuera del organismo (varios estudios revelan que los coronavirus como el SARS y el MERS pueden sobrevivir hasta varios días en superficies, de acero y plástico en condiciones específicas, siendo más reducida su vida a temperaturas de 30 °C o más).

Los objetivos del presente literal son:

- Proporcionar una guía para la utilización eficaz y segura de desinfectantes viricidas.
- Definir procedimientos sencillos que garanticen la desinfección adecuada de espacios de un centro comercial.



3.2.1.1.1 Consideraciones generales de limpieza y desinfección

La limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección mata los gérmenes en esas superficies y objetos. Por ello, es muy importante que se realice una exhaustiva limpieza antes de proceder a la desinfección. Otro aspecto importante es la ventilación de los espacios cerrados, procurando garantizar que el aire que se respira es seguro. El hacinamiento y la ausencia de ventilación son factores que favorecen la transmisión del virus.

Los productos químicos utilizados para llevar a cabo la desinfección son biocidas. Las propiedades desinfectantes son proporcionadas por las sustancias activas que contienen, pero no todas las sustancias son eficaces frente a todos los organismos nocivos.

3.2.1.1.2 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTABLECIMIENTOS Y SUPERFICIES DE CONTACTO DE UN CENTRO COMERCIAL.

Mantener los establecimientos y las superficies de contacto de un centro comercial en perfectas condiciones de limpieza y desinfección, es fundamental para que los visitantes se sientan seguros durante su estancia y el control de bioseguridad sea la fortaleza del mismo.

3.2.1.1.2.1 Ventajas de la limpieza del establecimiento y superficies de contacto en un Centro Comercial

Tabla 3 Ventajas de la limpieza en los espacios de trabajo

VENTAJA	DESCRIPCIÓN
Menor riesgo de contagio por COVID-19	Disminuye la probabilidad de contagio por ambientes sanitizados.
Cliente seguro	Los visitantes se sienten protegidos con menor probabilidad de contagiarse de alguna enfermedad.



3.2.1.1.2.2 Clasificación de áreas en los establecimientos superficies de contacto de un centro comercial

Las áreas de los establecimientos deberán ser clasificadas en relación al riesgo de transmisión de infecciones y las actividades realizadas en cada lugar.

Esta clasificación favorece en algunas estrategias contra la transmisión de infecciones, además de facilitar la elaboración de procedimientos para la limpieza y desinfección de superficies.

1. **Áreas semicríticas:** Es la que contempla el riesgo intermedio para adquirir infecciones. Ejemplos de estos son espacios al aire libre (parqueaderos).
2. **Áreas críticas:** Son las áreas con alto riesgo; En estas áreas las personas están más expuestas. Dentro de estas se consideran la atención al cliente, ascensores, escaleras, pasamanos, baños y espacios cerrados con poca ventilación.

Tabla 4 Frecuencia de desinfección por tipo de área

CLASIFICACIÓN DE LAS ÁREAS	FRECUENCIA MÍNIMA
Semicríticas	Al cierre del centro comercial
Críticas	Limpieza diaria de todas las superficies de contacto y desinfección con viricidas al menos cada 30 min en las superficies de mayor contacto, pasamanos, escaleras, ascensores. O de forma programada con lysol u otro viricida mediante aspersores automáticos. Se recomienda una desinfección integral de todo el centro comercial con productos viricidas de alto espectro al cierre del centro comercial o al menos 3 veces por semana.



3.2.1.1.3 Tipos de limpieza y desinfección de áreas

3.2.1.1.3.1 Rutinaria o concurrente

Es aquella que se realiza en forma diaria, en todas las superficies de contacto con la finalidad de limpiar y organizar el ambiente, reponer los materiales de consumo diario (por ejemplo, jabón líquido, papel higiénico, papel toalla y otros en un servicio higiénico) y recoger los residuos, de acuerdo con su clasificación.

- En este procedimiento está incluida la limpieza de todas las superficies horizontales, de mobiliarios y equipamientos, puertas y manijas de puertas, marcos de ventana y la limpieza del piso.
- Merece mayor atención la limpieza de las superficies horizontales que tengan mayor contacto con las manos y equipos, tales como manijas de las puertas, teléfonos, interruptores de luz y otras.
- La limpieza concurrente del piso de los corredores se debe realizar con la señalética necesaria para evitar accidentes al interior de un centro comercial.

3.2.1.1.3.2 Terminal

Es aquella que se realiza en todas las áreas del establecimiento de trabajo en forma minuciosa, incluyendo sistemas de ventilación, iluminación y almacenamientos mínimo una vez a la semana o si las condiciones del área lo ameritan se realiza antes del tiempo programado. Estas limpiezas deben ser programadas considerando los horarios de menor flujo o que no perjudiquen la dinámica del sector o la calidad del aire que circula en el centro comercial, de preferencia al finalizar la jornada de trabajo.



3.2.1.1.4 Procedimiento de limpieza y desinfección del centro comercial

- Los establecimientos donde puedan contar con muchos visitantes de diferente origen (supermercados, farmacias, tiendas) deben realizarse unas labores de limpieza y desinfección con mayor frecuencia de lo habitual, con objeto de no ser fuentes de contagio entre clientes ni entre estos y el personal trabajador, evitando para este fin aglomeración de visitantes y señalizando en el piso la separación espacios de al menos 2m entre visitantes al momento de retirar o consultar por algún producto.
- Se deberá llevar a cabo una limpieza y desinfección frecuente de aquellas superficies en contacto con las manos de los clientes y/o de las personas trabajadoras (mangos de las cestas / carros, cinta de productos para el pago, datafast, etc.).
- También, como recomendación, se podría dotar a los clientes de guantes de plástico o bien de sistemas para la desinfección de manos a la entrada del establecimiento. Estos guantes deberán ser depositados en un contenedor de basura a la salida del mismo.
- Es importante recordar a los clientes que no deben tocarse la cara mientras que lleven puestos los guantes, con el fin de evitar la contaminación.
- Se recuerda que, en el caso de utilizar cloro para la desinfección de pisos, se preparará una dilución de hipoclorito sódico al 0,1% que deberá ser usada de manera inmediata, con objeto de evitar pérdidas por evaporación, durante al menos 1 minuto.
- También se podrá utilizar etanol al 62-71%, peróxido de hidrógeno al 0,5%, aplicado durante al menos el mismo tiempo (1 minuto).
- El acceso de los clientes al establecimiento se realizará teniendo en cuenta su aforo al 30% y siempre respetando la posibilidad de que dentro del mismo se asegure una distancia preventiva mínima de 2 metros entre los clientes. La vigilancia en el interior se verá reforzada con objeto de que los clientes no manipulen los productos expuestos, ni tosan o estornuden sobre ellos, y se exigirá el uso obligatorio de mascarillas.
- Es recomendable recordar los mensajes de prevención, en particular la prohibición de consumir alimentos, mediante carteles y/o megafonía.
- Todo el personal reforzará su higiene de manos mediante el lavado frecuente con agua y jabón y el uso de geles hidro-alcohólicos al 70%.
- Se debe desinfectar con viricidas todos los establecimientos de alto flujo de personas al menos 3 veces por semana al finalizar la jornada de apertura del centro comercial, sin embargo, lo recomendable sería que se lo haga de forma



diaria al finalizar la jornada de trabajo mientras dure la emergencia sanitaria o instalar aspersores automáticos de viricidas en todos los ambientes del centro comercial.

3.2.1 CONTROLES DE INGENIERÍA

Los controles de ingeniería nos conllevan aislar a los trabajadores, visitantes o clientes de los factores de riesgos relacionados con su estancia en un Centro Comercial. Estos tipos de controles reducen la exposición a los riesgos, sin recurrir al comportamiento de los empleados o visitantes, y puede ser una solución cuya implementación es más efectiva en términos de costos a largo plazo.

Controles de ingeniería recomendados para prevenir la propagación del COVID-19, son los siguientes.

1. Medición de temperatura con un termómetro infrarrojo (mediciones sin contacto) de colaboradores y visitantes

Tabla 5 Cámaras Termográficas

CÁMARAS TERMOGRÁFICAS	CARACTERÍSTICAS.
	Se utilizan para detectar la fiebre sin necesidad de tener contacto físico. Puede detectar a distancias largas y en multitudes en áreas abiertas a aquellas personas que tengan fiebre. Rango de temperaturas: entre 30 y 45° C. Aplicar en los accesos y en el interior del centro comercial en sitios estratégicos validado por personal de seguridad del centro comercial



2. Implementar llaves con sensores de apertura automática en los servicios higiénicos, con el fin de no tener contacto al momento de abrir y cerrar el grifo.

Tabla 6 Lava manos con sensor automático para agua fría y caliente, sin-contacto.

LAVA MANOS CON SENSOR AUTOMÁTICO PARA AGUA FRÍA Y CALIENTE, SIN-CONTACTO.	CARACTERÍSTICAS.
	SENSIBLE y AUTOMÁTICO. El grifo con sensor de infrarrojos, solo tiene que colocar la mano debajo del grifo (dentro de 15cm) para activar el agua y se cierra tan pronto como retira la mano.

3. Instalar dispensadores de jabón automático en baterías sanitarias de la empresa

Tabla 7 Dispensador de jabón líquido o espuma

DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE JABÓN LÍQUIDO O ESPUMA	CARACTERÍSTICAS.
	• Jabón líquido o en espuma para garantizar la desinfección de manos. • Se debe mantener un stock de repuestos y el personal de limpieza de garantizar su nivel de llenado óptimo.



4. Instalar dispensadores de alcohol o gel hidro-alcohólico al 70% en todos los pisos tanto al ingreso como a la salida de cada espacio de trabajo, en baños, patios de comida, etc.

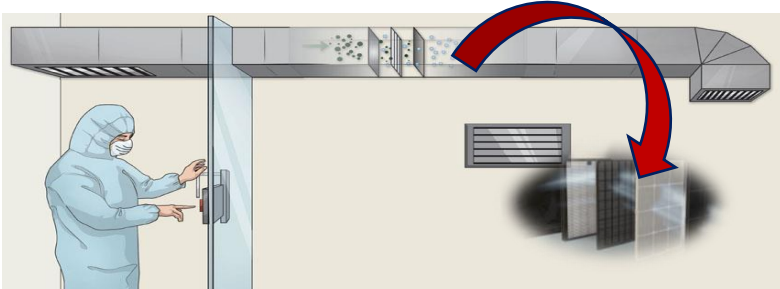
Tabla 8 Dispensador de alcohol o gel desinfectante

DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE ALCOHOL O GEL HIDRO-ALCOHÓLICO (70 % ALCOHOL)	CARACTERÍSTICAS.
	• Alcohol o gel hidro-alcohólico al 70% • Se debe mantener un stock de repuestos y el personal de limpieza de garantizar su nivel de llenado óptimo.

5. Aumentar los índices de ventilación en espacios cerrados

- En el caso que las baterías sanitarias u otros espacios no cuenten con ventilación natural se deben implementar sistemas de ventilación localizado con filtros de alta eficiencia mismos que deberían cambiar los filtros de acuerdo a lo descrito por el fabricante.

Tabla 9 Filtros de alta eficiencia en SVL

FILTROS DE ALTA EFICIENCIA EN SISTEMA DE VENTILACIÓN LOCALIZADO
 <i>Ilustración 3 Esquema de filtros de aire de alta eficiencia en SVL</i> Fuente: https://www.mundohvacr.com.mx/2014/08/particulas-bajo-control/



- En caso de contar con ventanas natural, mantener el aireamiento de los espacios del centro comercial siempre que sea posible

Tabla 10 Aireamiento de espacios de trabajo

AIREAMIENTO DE ESPACIOS DE UN CENTRO COMERCIAL
 <i>Ilustración 4 Aireamiento en espacios</i> Fuente: https://www.interempresas.net/Automocion/Articulos/183794-GEZE-desarrolla-el-modulo-interfaz-IQ-box-KNX.html?R=184246

6. Implementar dispensadores de papel toalla desechables en todas las baterías sanitarias de la empresa.

Tabla 11 Dispensadores de papel toalla

DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA.	CARACTERÍSTICAS.
	• Sin contacto sobre superficie • Corte automático



7. Implementar aspersores automáticos de desinfectantes en cada batería sanitaria y espacios abiertos de trabajo.

Tabla 12 Aspersores automáticos de Viricidas

ASERSOR AUTOMÁTICO DE VIRICIDAS	CARACTERÍSTICAS.
	- Ofrece una desinfección en baterías sanitarias y espacios abiertos del centro comercial. - Programar por tiempo de aplicación.

8. Las baterías sanitarias deben ser desinfectadas por lo mínimo cuatro veces al día.

Tabla 13 Desinfección de baterías sanitarias

DESINFECCIÓN	CARACTERÍSTICAS.
	• Productos de limpieza destinados para este fin, garantizando la eliminación de virus y bacterias de todas las superficies.



9. Asegurar la limpieza y desinfección de superficies y objetos de uso común como, cajas, manijas, teléfonos, datafast, equipos de cómputo. Mediante el cual cada empleado a inicio de la jornada debe desinfectar su espacio de trabajo utilizando para este fin un rociador de alcohol y toalla de papel descartable (política de estaciones limpias). De igual forma deberá desinfectar los elementos de contacto con clientes antes de utilizarlos con otros.

Tabla 14 Política de estaciones limpias

POLÍTICA DE ESTACIONES LIMPIAS	
	
Ilustración 5 Política de estaciones limpias	

10. Alfombras desinfectantes al ingreso del centro comercial (pediluvios).

PEDILUVIOS	CARACTERÍSTICAS.
	- Ofrece una desinfección en el calzado de los colaboradores, visitantes o clientes del centro comercial.



11. Asegurar el control de todos los visitantes para evitar aglomeraciones mediante el uso de plataformas tecnológicas gratuitas propias o de uso libre en el mercado.

Tabla 15 Ejemplos de apps para evitar aglomeraciones

APP	CARACTERÍSTICAS.
	• Evitan aglomeraciones de personas • Gestión de turnos evitando filas largas. • Horarios para planificar tu visita, entre otros
	• Evitan aglomeraciones de personas • Gestión de turnos evitando filas largas. • Horarios para planificar tu visita, entre otros



3.2.2 CONTROLES ADMINISTRATIVOS/OPERATIVOS

- Minimizar el contacto entre los colaboradores de los locales, manteniendo distancia de al menos 2m entre cada punto de atención.
- Uso obligatorio de mascarillas u otros implementos de bioseguridad para permitir su ingreso.
- No permitir el consumo de alimentos al interior de locales.
- Todas las pantallas o medios publicitarios deberán informar de manera periódica sobre las medidas de bioseguridad del centro comercial, uso de mascarillas, evitar aglomeraciones y el distanciamiento social.

3.2.2.1 UNIDADES DE TRANSPORTE DEL CENTRO COMERCIAL (TAXIS)

Los servicios de transporte privados como cooperativas de taxis que brinden el servicio en los centros comerciales deberán cumplir con:

- Estricto protocolo de desinfección diaria de sus unidades de transporte tanto al interior como al exterior.
- Se deberá desinfectar la unidad de transporte con (lysol o viricidas) luego de la atención a cualquier usuario.
- El chofer deberá utilizar mascarilla u otros implementos de seguridad durante todo el viaje, evitando en todo momento mantener conversaciones extendidas con los usuarios.
- La cabina del chofer debe tener protección hermética de plástico, misma que debe ser higienizada al momento que el chofer salga de la unidad de transporte.
- No se debe llevar copiloto, únicamente se deben utilizar los asientos posteriores del vehículo.
- Cada unidad de transporte debe contar con un rociador de alcohol o gel hidroalcohólico al 70%.
- Al retorno de cada viaje el chofer deberá higienizarse las manos y rostro con agua y jabón.



3.2.2.2 ÁREAS COMUNES

- Se debe mantener un estricto control en baños para no permitir el ingreso de más de 4 personas a la vez y deberán ser desinfectados con (lysol u otros viricidas) de manera periódica o con rociadores automáticos.
- Los espacios cerrados comunes como ascensores deberán contar con un proceso de desinfección periódico con (lysol u otros viricidas) de manera periódica o con rociadores automáticos y deberán ser de uso exclusivo para personas con movilidad reducida, embarazadas, mujeres con niños o personas de la tercera edad.
- Se deben colocar rociadores automáticos de alcohol o gel hidro-alcohólico al 70% en todas las áreas comunes del centro comercial, garantizando su abastecimiento durante el horario de apertura del mismo.
- Los pasamanos u escaleras eléctricas deberán ser desinfectados de manera periódica y se debe mantener la distancia de 2m entre cada visitante.
- Se debe restringir los espacios como bancas para descanso de personas o el desarrollo de cualquier evento que genere aglomeración de personas.
- Las islas u locales comerciales no deberán entregar flyers, degustaciones, muestras de perfumes o algún tipo de servicio al aire libre como maquillaje o masajes.
- El personal de seguridad del centro comercial deberá gestionar mediciones de temperatura a clientes de manera aleatoria para garantizar la seguridad de todos los clientes.
- En todos los pisos o niveles del Centro Comercial se deberá mantener el aforo permitido del treinta por ciento (30%) de su capacidad y el distanciamiento social. Para este fin personal de seguridad deberá manejar estrictos controles de vigilancia y cumplimiento.
- Establecer un protocolo de limpieza para zonas de uso común de manera permanente, evitando focos de contagios entre los colaboradores de los establecimientos del centro comercial.
- Se debe mantener un máximo de 2 accesos vehiculares para mantener un estricto control de ingreso y flujo de vehículos



- El aforo máximo de los parqueaderos se recomienda de un 20% de su capacidad o un solo nivel de parqueaderos cumpliendo el distanciamiento entre ellos saltando un parqueadero.
- En el caso que el aforo de parqueaderos se encuentre lleno, el centro comercial debe mantener el orden en el exterior de los mismos, para garantizar la seguridad y el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad.
- Se debe evaluar periódicamente el control en parqueaderos para que paulatinamente se apartaren otros accesos u niveles cumpliendo las recomendaciones de bioseguridad recomendadas por los entes de control.

3.2.2.1 CAJEROS AUTOMÁTICOS E ISLAS

- Para el uso de cajeros automáticos se deberán colocar señalética en piso para mantener la distancia de al menos 2m a su alrededor entre cada cliente. Para el estricto cumplimiento de esta medida se deberá evaluar cuantos cajeros podrán estar activados de manera conjunta en el caso que existan varios en un mismo punto.
- En conjunto con las entidades bancarias se recomienda evaluar la colocación de cajeros en varios puntos del centro comercial, con el fin de no mantener cajeros en un mismo sitio para garantizar el distanciamiento de al menos de 2m a la redonda.
- No se debe permitir mantenerse dos personas juntas haciendo la fila para retiro de dinero en cajeros automáticos.
- Las islas deben abstenerse de brindar degustaciones de cualquier índole o entregar flyers impresos.
- Para atención en islas se lo deberá realizar una única persona o máximo dos dependiendo del tamaño de la misma, manteniendo la distancia de al menos 2 metros entre cada empleado.
- La atención en islas debe ser de manera ordenada manteniendo señalética en el piso de al menos 2m de distancia entre cliente para cada punto de atención.



3.2.2.1 PATIOS Y LOCALES DE COMIDA

Para el control estricto de bioseguridad en esta zona se deberá mantener:

- Señalética en el piso al ingreso de cada local para atención al cliente, manteniendo una distancia de al menos 2m entre cada uno.
- Es obligatorio que para el ingreso a cada local de comida la persona ingrese con mascarilla durante todo el proceso de solicitud y toma de pedido.
- El aforo permitido en los patios de comida no podrá superar el 30% de su capacidad manteniendo el distanciamiento social entre cada mesa de al menos 2m de distancia entre ellas, en las cuales se debe priorizar mesas máximo de 2 personas.
- Se deberán colocar protectores o visores anti-partículas en todas las mesas del patio de comida.
- La desinfección de cada mesa deberá realizarse al momento que el cliente se levanta con alcohol 70% u otro viricida, para lo cual el centro comercial debe mantener personal de limpieza atento.
- Las pantallas del patio de comida deberán mantener campañas informativas de todas las medidas de bioseguridad del centro comercial, uso obligatorio de mascarillas después de servirse alimentos y el distanciamiento social entre visitantes o clientes.
- Se debe mantener un estricto control para permitir el ingreso a patios y locales de comida para que no se supere su capacidad. Se recomienda priorizar 1/3 de la capacidad en espera, mientras salgan los clientes en la misma proporción. Para este fin el centro comercial deberá mantener un único acceso y única salida a los patios de comida con personal de seguridad.
- Se deben colocar rociadores automáticos de alcohol o gel hidro-alcohólico al 70% al ingreso y salida del patio de comida o disponer de los mismo para la colocación por parte del personal a cargo de la seguridad en el ingreso y salida a patios de comida.



3.2.3 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

Las medidas presentadas en esta guía son de carácter obligatorio para todo el personal de los establecimientos, visitantes o clientes del centro comercial.

3.2.3.1 ÁREA ADMINISTRATIVA

Para el área administrativa el uso de equipo de protección personal es limitado, pero se deben implantar una práctica de trabajo seguro que incluya los procedimientos para un trabajo apropiado que se utilizan para reducir la duración, frecuencia o intensidad de la exposición a un riesgo de contagio

- El uso obligatorio de mascarilla u otro implemento de seguridad durante toda su jornada de trabajo.
- El lavado regular de las manos cada dos 2 horas o cuando haya tenido actividades de contacto directo con objetos. Para el secado de manos se deberán utilizará toallas descartables.
- Tener un espacio aproximado de 2 metros entre cada puesto de trabajo
- Evitar tocarse el rostro (ojos, nariz o boca) en el desarrollo de sus funciones u otra actividad.
- Estar hidratados en todo momento, para lo cual lo deberán hacer en espacios seguros para este fin, manteniendo la desinfección de los mismos y prohibición en el uso compartido de vasos o jarros (se recomienda el uso de productos bio-descartables).



3.2.3.2 ÁREA OPERATIVA (PERSONAL DE LIMPIEZA)

El personal operativo encargado del control o limpieza de las superficies de contacto de todo el centro comercial, deberán utilizar los siguientes implementos de seguridad.

Tabla 16 EPP para personal de servicios

Artículo	Tipo	Protección	Imagen
Mascarilla de tela	Reusable	Boca (Desinfectar antes y después de usar rociando alcohol en spray 70%)	
Guantes de látex	Reusable	Manos (Desinfectar antes y después de usar rociando alcohol en spray 70%)	
Botas de goma	Reusable	Pies (Desinfectar antes y después de usar rociando alcohol en spray 70%)	
Cofia	Reusable	Cabeza (Desinfectar antes y después de usar rociando alcohol en spray 70%)	
Trajes Tyvek	Reusable	(Desinfectar antes y después de usar rociando alcohol en spray 70%)	
Visores	Reusable	Ojos (Desinfectar antes y después de usar rociando alcohol en spray)	



3.2.3.2.1 Pasos para colocarse el equipo de protección personal (EPP)

1. Lavarse las manos.
2. Quítese todos los objetos personales (joyas, reloj, teléfono móvil, bolígrafos, etc.).
3. Haga una inspección visual para cerciorarse de que todos los componentes del EPP estén en buenas condiciones y rocíe con alcohol en spray al 70% a todos los implementos de seguridad, poniendo énfasis en la base de botas, guantes de protección, visores u otros implementos de seguridad.
4. Inicie el procedimiento para colocarse el equipo de protección personal bajo la orientación y supervisión de un colega de ser posible.
5. Colóquese el traje tyvek y las botas de goma.
6. Continúe con la colocación de la cofia y mascarilla facial.
7. Colóquese el visor de seguridad.
8. Finalmente colóquese el par de guantes.



3.2.3.2.2 Pasos para quitarse el equipo de protección personal

1. Quítese las botas de goma y póngalas en un recipiente con desinfectante o rocíelo con alcohol.
2. Quítese el traje tyvek y los guantes enrollándolos de adentro hacia afuera y colóquelos en un recipiente para su posterior desinfección o rocíelo con alcohol.
3. Higiénícese las manos (durante al menos 20 segundos con agua y jabón).
4. Quítese la cofia de atrás hacia adelante. Colóquelos en un recipiente para su posterior desinfección o rocíelo con alcohol.
5. Quítese las gafas (de atrás hacia adelante). Coloque la protección facial en un recipiente para su desinfección o rocíelo con alcohol.
6. Quítese la mascarilla de atrás hacia adelante y colóquela en un recipiente para su desinfección o rocíelo con alcohol.
7. Higiénícese las manos (durante al menos 20 segundos con agua y jabón).

Se recomienda que todo equipo de protección reusable debe ser lavado y desinfectado. El trabajador llevará su ropa de trabajo a casa colocándolo en una funda ziploc para su posterior aseo, este deber ser lavado a máquina con agua caliente de 60-120 ° C con detergente para ropa. Posteriormente, la ropa de trabajo se puede secar de acuerdo con los procedimientos de rutina en su secadora.

En el caso de no poder lavar a máquina, la ropa de trabajo se puede remojar en agua caliente y jabón en un recipiente grande, removiéndola, pero con cuidado de evitar salpicaduras. Posteriormente, se debe vaciar el agua con el jabón y poner la ropa a remojo en agua con detergente para ropa durante aproximadamente 30 minutos. Finalmente, la ropa debe enjuagarse con agua limpia y dejar que se seque por completo al sol.

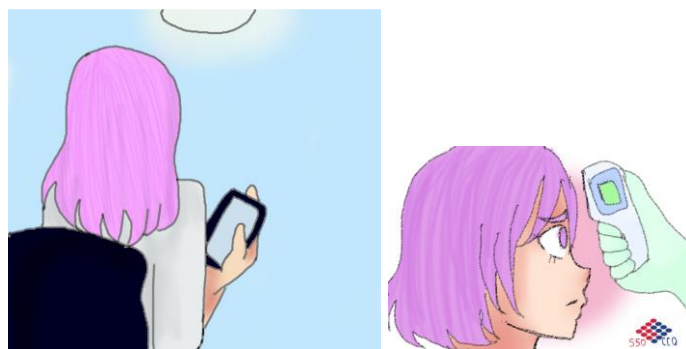
El equipo de protección personal y las superficies en todos los entornos en los que se podría encontrar el COVID-19 deben desinfectarte al menos dos veces al día.



4 MANEJO DE UNA PERSONA SINTOMÁTICA Y DE LOS RESIDUOS QUE GENERAN EN UN COMERCIO.

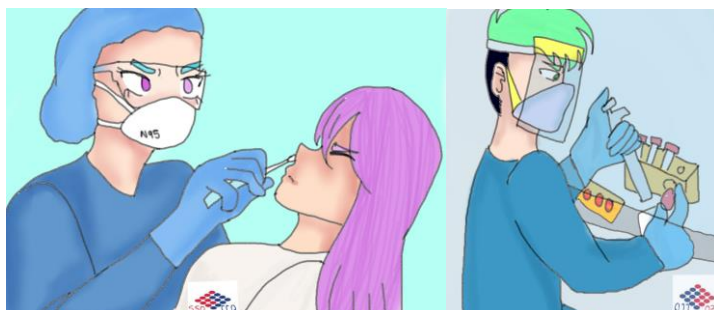
Este punto es de vital importancia para los intereses empresariales como el interés público ya que debemos contener la pandemia y evitar que el contagio se masifique y que el sector productivo pueda mantener su actividad de forma segura, es por eso que si detectamos una persona con síntomas de COVID-19 de deberá seguir los siguientes lineamientos:

1. En el caso de contar con un colaborador con sintomatología COVID-19, se lo trasladará a la unidad de medicina ocupacional o un espacio destinado para este fin para realizar una valoración médica inmediata y comunicarnos con el número de emergencia 171.



*Ilustración 6 Aislamiento de personas con síntomas
Elaboración gráfica: Doménica Orbea*

2. El empleador brindará las facilidades para que al colaborador se le realice una prueba de Covid-19 para confirmar si es un caso positivo.



*Ilustración 7 Pruebas covid PCR
Elaboración gráfica: Doménica Orbea*



3. El responsable de seguridad del negocio con caso sospecho deberá colaborar con las autoridades sanitarias para definir un cerco epidemiológico de las personas que han tenido contacto con este paciente de haber dado como positivo en la prueba de Covid-19.

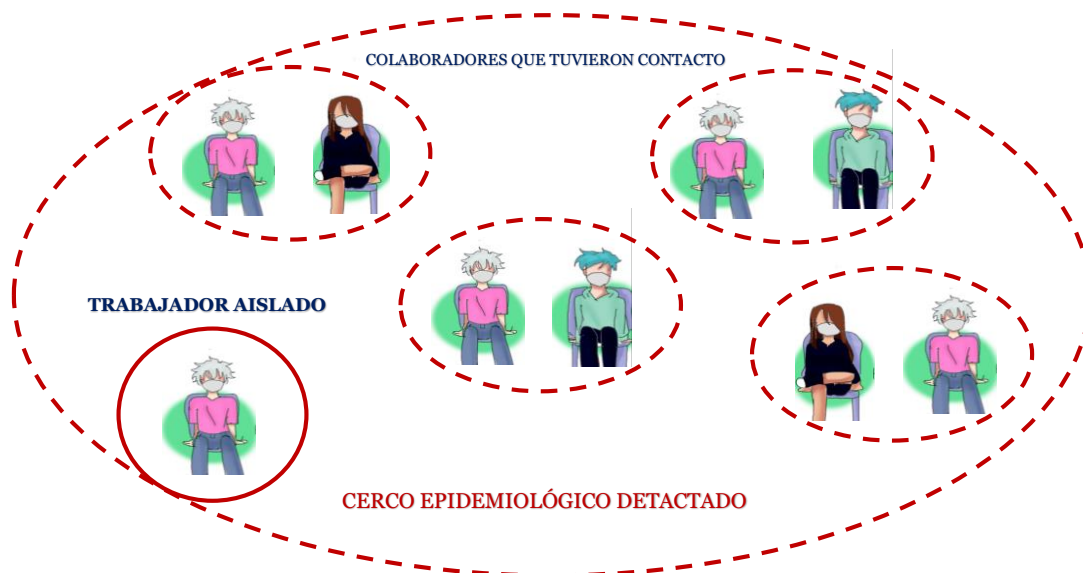


Ilustración 8 Cerco Epidemiológico
Elaboración gráfica: Doménica Orbea

4. Todos los implementos de seguridad de la persona con sospecha, síntomas de Covid-19 y casos confirmados positivos luego de la prueba realizada, deberán ser gestionados de manera responsable cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad para su contención y posterior disposición final con empresas con la autorización ambiental para gestión de desechos infecciosos de acuerdo con “Protocolo de Manejo de Desechos Biológicos – Infecciosos evento Coronavirus” emitido por el COE Nacional.



Ilustración 9 Disposición final de desechos peligrosos
Elaboración gráfica: Doménica Orbea



5. Finalmente se procederá con la desinfección integral de todas las superficies posibles de contacto que pudo haber tenido el colaborador positivo y su cerco epidemiológico definido por el responsable de seguridad y salud.



*Ilustración 10 Desinfección Integral
Elaboración gráfica: Doménica Orbea*

6. Se deberá enviar evidencia fotográfica del cumplimiento de este proceso para que se permita al negocio seguir operando.
7. En el caso del incumplimiento las autoridades nacionales podrán realizar las medidas sancionatorias respectivas ya que primero es la vida y salud de quienes queremos retomar actividades de forma segura y cumpliendo con las recomendaciones del COE Nacional.

4.1 Auditoría de verificación de cumplimiento

La Cámara de Comercio de Quito es consciente del rol fundamental que en ella recae para monitorear que el presente plan de reactivación del sector comercial sea cumplido por cada uno de sus agremiados para lo cual:

1. En conjunto con las autoridades de control realizan visitas aleatorias para verificar mediante una lista de verificación (check list) con los lineamientos planteados en el presente plan y serán conscientes que si alguno de los mismos no se cumple se podrán paralizar actividades temporalmente mientras se cumple con toda esta lista de verificación.



2. Para este fin las empresas deberán firmar una carta de compromiso en la que reconozcan que en caso de cumplir con lo estipulado en el presente plan no podrán continuar con su operación.

Todos los Centros Comerciales que se suscriban a este plan de reactivación para el sector comercial deberán garantizar el cumplimiento del presente documento para lo cual por intermedio de su responsable de seguridad y salud ocupacional envíe un informe técnico con evidencia fotográfica y audiovisual con sustento en cada ítem mencionado que validen el cumplimiento del protocolo de manera quincenal.

4.2 Actualización documental del protocolo

De acuerdo a las directrices emitidas por el Gobierno Nacional y sus autoridades competentes paulatinamente en el cambio de semáforos se deberá actualizar para que las nuevas obligaciones empresariales se cumplan como las exigencias de este primer documento.

5 ENCUESTA DE SALUD

Para vigilancia de la salud del personal que labora en los centros comerciales de manera directa para locales o islas al igual que para proveedores, personal operativo de seguridad y limpieza, deberán llenar la encuesta de salud de forma obligatoria, con su firma misma que será enviada a la administración del centro comercial para permitir su ingreso.



(NOMBRE DE LA EMPRESA Y LOGO)		ENCUESTA SALUD OCUPACIONAL COVID-19		Formulario N°
NOMBRE Y APELLIDOS:		C.C.:		
SEXO:		EDAD:		
CARGO:		CELULAR:		
FECHA ENCUESTA:		CIUDAD:		
ENCUESTA (MARQUE CON UNA X):		SI	NO	COMENTARIOS
Presenta usted alguno de estos síntomas: • Dificultad para respirar de moderada a grave (no puede decir frases completas) • Fiebre o sentirse afebrados (escalofríos, sudoración) • Dificultad para respirar NO puede caminar una cuadra o subir 6 gradas porque le falta el aire (no grave) • Dolor de cabeza • Tos • Moqueo o congestión nasal • Pérdida de gusto y olfato • Dolor de garganta • Dolores musculares, dolores corporales o dolor de cabeza • Cansancio o fatiga • Náuseas, vómitos o diarrea • Tos con sangre (más de una cucharita) • Signos de presión arterial baja (sensación de frío, palidez, piel sudorosa, aturdimiento, demasiada debilidad para estar de pie, mareo) • Respira con dificultad o se queda sin aliento al hablar (dificultad espiratoria extrema). • Labios azulados o rostro pálido. • Dolor intenso y constante o presión en el pecho. • Mareo grave y constante o aturdimiento. • Actúa confundido (nuevo o agravamiento). • Está inconsciente o tiene mucha dificultad para despertarse. • Dificultad para hablar (nuevo o agravamiento). • Ha sentido pérdida de olfato y gusto • Nuevo episodio convulsivo o convulsiones que no cesan.				
¿Ha tomado o está tomando algún medicamento antiviral o antibiótico para algún proceso respiratorio en los últimos 14 días?				
¿Ha acudido a algún médico por alguna sintomatología respiratoria en los últimos 14 días?				
¿Ha estado en contacto con personas expuestas a síntomas respiratorios infecciosos, como tos, fiebre?				Mencione sus nombres:
¿Ha realizado algún viaje nacional o internacional en los últimos 14 días?				Indique el/los lugar/es:
				Indique el/las fechas:
¿En los últimos 14 días a recibido a un familiar de otro país con riesgo COVID-19?				
¿En los últimos 14 días, en su hogar se hospeda una persona de otro país con riesgo COVID-19?				
¿Se administró vacuna contra la influenza en este último año?				Fecha:
¿Se administró vacuna antineumocócica (neumonía) en este último año?				Fecha:
Declaro que toda la información incluida en este formulario es verdadera, correcta, completa, y de mi entero conocimiento. Firma: Nombre: CC: Email:		Recibido por: Firma Nombre del funcionario Nombre del Departamento encargado del personal de la empresa		

Con la finalidad de salvaguardar la salud de empleados, visitantes y clientes todo el personal que trabaja en el centro comercial deberá realizarse una prueba de COVID-19, debido a la existencia de personas asintomáticas.



Se recomienda que esta prueba se la realice a todo el personal al menos cada 15 días mientras dure la emergencia sanitaria, sin embargo, el personal encargado de la administración del centro comercial realizaría pruebas aleatorias al personal que labora en él para garantizar su estado de salud.

Todo el personal que labore en el centro comercial deberá mantener informado de su estado de salud de manera permanente a su jefe inmediato del local comercial y este deberá informar al personal de seguridad y salud ocupacional de la administración del centro comercial.

La trazabilidad del estado de salud debe ser garantizada mediante aplicativos u otras herramientas apropiadas para este fin, mismas que deben ser operadas con estricto control por parte de la administración del centro comercial.



6 Referencias Bibliográficas

- ACHS, A. C. (03 de 2020). <https://www.achs.cl/portal/Paginas/Home.aspx>. Obtenido de https://www.achs.cl/portal/centro-de-noticias/Documents/achs_informacion_%20teletrabajo_Covid.pdf
- CAI Hongliu, CHEN Yu, CHEN Zuobing, FANG Qiang, HAN Weili, HU Shaohua, LI. (marzo de 2020). (L. Tingbo, Ed.) Recuperado el marzo de 2020, de <https://pdf-intl.alicdn.com/Handbook%20of%20COVID-19%20Prevention%20and%20Treatment%20%28Compressed%29-Spanish-v2.pdf?spm=a3c0i.14138300.8102420620.dcompressed.65e5647fu9FBWX&file=Handbook%20of%20COVID-19%20Prevention%20and%20Treatment%20%28Compressed%29->
- COE NACIONAL. (2020). *PROTOCOLO DE MANEJO DE DESECHOS BIOLÓGICOS – INFECCIOSOS. EVENTO CORONAVIRUS*. Obtenido de <https://www.agua.gob.ec/protocolo-de-manejo-de-desechos-biologicos-infecciosos-evento-coronavirus/>
- Departamento del Trabajo de los EE. UU. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional. (marzo de 2020). Obtenido de <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3992.pdf>
- G. Kampf, D. Todt, S. Pfaender, E. Steinmann. (06 de 02 de 2020). *Journal of Hospital Infection*. Recuperado el 18 de 04 de 2020, de <https://doi.org/10.1016/j.jhin.2020.01.022>
- GETAPP. (30 de marzo de 2020). <https://www.getapp.es>. Obtenido de [https://www.getapp.es/compare/105615/120968/microsoft-teams/vs/skype?vs\[\]=53519](https://www.getapp.es/compare/105615/120968/microsoft-teams/vs/skype?vs[]=53519)
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (s.f.). *CÓDIGO DE PRÁCTICA PARA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD*. Recuperado el 28 de marzo de 2020, de <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/CPE-20-CÓDIGO-DE-PRACTICA-PARA-LIMPIEZA-DESINFECCIÓN.pdf>
- Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (febrero de 2016). Recuperado el 28 de marzo de 2020, de <http://hospitalgeneralchone.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Manual-de-Bioseguridad-02-2016-1.pdf>



- Ministerio de Sanidad de España. (febrero de 2007). <https://www.mscbs.gob.es>. Recuperado el 26 de marzo de 2020, de <https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/enfLesiones/enfTransmisibles/docs/EmprasPlan2.pdf>
- Ministerio de Sanidad y Consumo de España. (26 de marzo de 2020). <https://www.mscbs.gob.es>. Recuperado el 26 de marzo de 2020, de https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCoV-China/documentos/20200326_ITCoronavirus.pdf
- Ministerio de Sanidad y Consumo de España. (30 de marzo de 2020). <https://www.mscbs.gob.es>. Recuperado el 1 de abril de 2020, de https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCoV-China/documentos/Medidas_higienicas_COVID-19.pdf
- Ministerio de Sanidad y Consumo de España. (17 de marzo de 2020). <https://www.mscbs.gob.es>. Recuperado el 26 de marzo de 2020, de https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCoV-China/documentos/Manejo_domiciliario_de_COVID-19.pdf
- Ministerio de Sanidad y Consumo de España. (20 de febrero de 2020). <https://www.mscbs.gob.es>. Recuperado el 22 de marzo de 2020, de https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCoV-China/documentos/Documento_Control_Infeccion.pdf
- Ministerio de Sanidad y Consumo de España. (26 de marzo de 2020). <https://www.mscbs.gob.es>. Recuperado el 26 de marzo de 2020, de https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCoV-China/documentos/Listado_virucidas.pdf
- Ministerio de Trabajo y Economía Social. (16 de marzo de 2020). *Prevención de riesgos laborales vs. COVID-19*. Recuperado el 26 de marzo de 2020, de <https://axoncomunicacion.net/wp-content/uploads/2020/03/Prevenci%C3%B3n-de-riesgos-laborales-vs.-COVID-19.pdf>
- Organización Panamericana de la Salud. (2020). <https://www.salud.gob.ec>. Recuperado el 28 de marzo de 2020, de <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/equipo-proteccion-personal.pdf>
- Sanz, J. M. (27 de marzo de 2020). La Economía y la Pandemia. Recuperado el 28 de marzo de 2020, de



https://www.researchgate.net/profile/Jose_Maria_Serrano_Sanz/publication/340225844_LA_ECONOMIA_Y_LA_PANDEMIA/links/5e7dc320a6fdcc139c08fd5d/LA-ECONOMIA-Y-LA-PANDEMIA.pdf

World Health Organization. (abril de 2009). *https://www.who.int*. Recuperado el 26 de marzo de 2020, de https://www.who.int/csr/swine_flu/Preparacion_Pand_ESP.pdf

World Health Organization. (12 de agosto de 2014). *https://www.who.int*. Recuperado el 26 de marzo de 2020, de <https://www.who.int/csr/resources/publications/epp-oms.pdf?ua=1>



**CÁMARA
DE COMERCIO
DE QUITO**

CÁMARA DE COMERCIO DE QUITO

Patricio Alarcón Proaño
**PRESIDENTE
DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE QUITO**

Carlos Zaldumbide
**DIRECTOR EJECUTIVO
DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE QUITO**



AUTORES DE LA GUÍA POST CUARENTENA

**DEPARTAMENTO
DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE QUITO**

Fausto Díaz Ulloa
**COORDINADOR DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE QUITO**

Gabriela Estrella
**ANALISTA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE QUITO**

Evelyn Calero
**MÉDICA OCUPACIONAL
DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE QUITO**

TÉCNICOS SSO

Richard Ushcasina
Marcia Quishpe
Alexis Salazar