

**GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA PROTECCIÓN  
DE LOS COLABORADORES Y EL AMBIENTE DE TRABAJO FRENTE AL COVID-19 EN LOS  
ESLABONES DE LA PRODUCCIÓN AVÍCOLA**

**Versión 2**

Esta Versión 2 incluye los ajustes relacionados con la Resolución 666 de 2020 *"Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar, y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID19"* publicada el pasado 24 de abril. Esta guía es dinámica y puede cambiar a partir de las instrucciones que se emitan desde el gobierno.

**#BioseguridadEsProtección**



**Abril 2020**

# Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

## TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
OBJETIVO.....	3
1. DE LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA.....	4
2. DE LAS INTERACCIONES SOCIALES.....	6
3. ACCIONES FRENTE A SOSPECHA DE COVID-19.....	8
4. MEDIDAS GENERALES APLICADAS A LAS ÁREAS DE TRABAJO.....	9
4.1 Parqueaderos.....	9
4.2 Medidas para el ingreso.....	9
4.2.1 De personas.....	9
4.2.2 De vehículos.....	10
4.3 Medidas de bioseguridad para el ingreso y salida a las áreas de trabajo.....	10
4.4 Medidas para las áreas administrativas.....	12
4.5 Medidas para las áreas de alimentación y descanso.....	13
4.6 Medidas para las áreas de recepción de insumos.....	14
4.7 Medidas para las áreas de almacenamiento (bodegas).....	14
4.8 Medidas para el despacho de productos y subproductos.....	15
4.9 Medidas para la adecuada disposición de residuos.....	15
5. MEDIDAS ADICIONALES DE ACUERDO AL ESLABÓN PRODUCTIVO.....	16
5.1 Planta de alimento balanceado comercial y de autoconsumo.....	16
5.2 Planta de incubación.....	16
5.3 Granja avícola comercial.....	17
5.4 Planta de beneficio y/o desprese de aves.....	17
5.4.1 Medidas a tomar en áreas sucias.....	17
5.4.2 Medidas a tomar en áreas intermedia y limpia.....	17
5.5 Plantas de clasificación y distribución de huevo.....	17
5.6 Transporte de productos y/ subproductos.....	18
5.7 Procesos tercerizados y/o externos .....	18
5.8 Puntos de venta y/o expendios.....	19
5.8.1 Medidas internas.....	19
5.8.2 Medidas al ingreso del establecimiento.....	19
5.9 Vendedores domiciliarios.....	20
6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	20
7. ANEXOS.....	22



# Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

## OBJETIVO

Esta guía tiene por objeto orientar a los productores de la industria avícola frente a las acciones de contingencia a instaurar en respuesta al COVID-19 a través de recomendaciones específicas para los diferentes eslabones de la producción avícola, con la premisa de la protección de los colaboradores y el ambiente de producción con el propósito de mantener y asegurar la producción y el abastecimiento de pollo y huevo para los consumidores colombianos.

Los productores deberán desarrollar sus propios protocolos a partir de las necesidades y riesgos identificados en sus unidades de producción que, a partir del 24 de abril según la Resolución 666 de 2020\*, serán de obligatorio cumplimiento con la vigilancia de la Secretaría Municipal o Distrital o la entidad que haga sus veces que corresponda a la actividad económica.

Recuerde que las medidas son variables según el comportamiento de la enfermedad por COVID-19 en el país, por lo que deberá estar atento a los actos administrativos y procedimientos del Ministerio de Salud y otras entidades competentes.

## ¿Qué es?

Los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA). El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud como una emergencia en salud pública de importancia internacional (ESPII). Se han identificado casos en todos los continentes y, el 6 de marzo se confirmó el primer caso en Colombia. La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas.

## ¿A quiénes afecta y cuáles son sus síntomas?

Se conoce que cualquier persona puede infectarse, independientemente de su edad, pero hasta el momento se han registrado relativamente pocos casos de COVID-19 en niños. La enfermedad es mortal en raras ocasiones, y hasta ahora las víctimas mortales han sido personas de edad avanzada que ya padecían una enfermedad crónica como diabetes, asma o hipertensión.

El COVID-19 causa Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir una gripe, que puede ser leve, moderada o severa. Puede producir fiebre, tos, secreciones nasales (mocos) y malestar general. Algunos pacientes pueden presentar dificultad para respirar.



#BioseguridadEsProtección

# Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

## 1. DE LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA

1.1 Atienda en primera instancia las normas vigentes emitidas por las autoridades nacionales en función de la mitigación del COVID-19 y desarrolle los correspondientes protocolos en línea con las recomendaciones allí contenidas.

1.2 Identifique un líder del Sistema de Salud dentro de su empresa para las siguientes funciones:

1.2.1 Desarrollar, de preferencia, con el apoyo de la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL) los procedimientos y listas de chequeo por cada establecimiento y/o lugar de trabajo de la empresa, identificando mapas de riesgos, peligros y medidas de mitigación por cada riesgo identificado con relación al COVID-19, buscando dar cumplimiento a los siguientes objetivos:

- Implementar medidas para proteger a los trabajadores, contratistas de prestación de servicios o labor, aprendices y visitantes.
- Registrar las acciones tomadas y resguardar la documentación que pueda generarse.
- Prevenir la exposición y la transmisión
- Extremar las medidas de limpieza e higiene
- Realizar inspecciones periódicas a los sitios de trabajo para la verificación del cumplimiento de los protocolos, así como las condiciones de salud, hábitos y estilo de vida y factores de riesgo asociados a la susceptibilidad de contagio de los colaboradores

Nota: Tenga en cuenta para el desarrollo de los procedimientos que los riesgos principales en los lugares de trabajo son, la aglomeración de personas, el contacto con superficies, la falta en la implementación de medidas de higiene y ventilación deficiente.

1.3 De ser posible evalúe la posibilidad de establecer turnos de trabajo y/o reducir jornadas en el eventual caso que se requiera reemplazar algún colaborador ante la sospecha o confirmación de un caso de COVID-19.

1.4 Disponga de los recursos necesarios para la implementación y fortalecimiento de los procesos inherentes a la prevención del COVID-19 para cada establecimiento y/o lugar de trabajo.

1.5 Considere la coordinación de un comité de crisis con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades de salud, en caso de confirmarse la presencia de casos en el establecimiento.

1.6 Disponga de manera actualizada de una base de datos de colaboradores y personal que preste servicios a la empresa, teniendo en cuenta la reserva de información a que haya lugar.



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- 1.7 Desarrolle, de preferencia con el apoyo de las Entidades Promotoras de Salud (EPS), un plan de educación en promoción y prevención de la salud y los mecanismos de difusión para los colaboradores, que busque:
  - 1.7.1 Fortalecer el conocimiento y comprensión entre los trabajadores y sus familias, realizando capacitaciones como mínimo en los siguientes temas: lugares del establecimiento con mayor riesgo de exposición, factores de riesgo del hogar, la comunidad e individuales, signos y síntomas, importancia del reporte de condiciones de salud, uso adecuado de EPP's, lavado de manos y limpieza y desinfección.
  - 1.7.2 Promover el uso de la aplicación Coronapp para el registro de novedades en el estado de salud.
  - 1.7.3 Socializar la metodología para el reporte inmediato a la empresa de síntomas asociados al COVID-19 en el trabajador o algún miembro de su entorno personal.
  - 1.7.4 Reforzar los conocimientos y la aplicación estricta de los protocolos de limpieza y desinfección de los establecimientos de la empresa y aquellos incluidos en el plan de mitigación del COVID-19.
  - 1.7.5 Incluya en el plan de formación una estrategia de información que permita a usuarios, consumidores y visitantes conocer las medidas de prevención frente al COVID-19 en el establecimiento.
  - 1.7.6 Nombrar un coordinador por establecimiento, quien establecerá comunicación directa con el líder y recibirá capacitación para preparar al resto de colaboradores.
  - 1.7.7 Realizar seguimiento a las medidas de mitigación implementadas en cada establecimiento con una frecuencia determinada a través de comunicación telefónica con los coordinadores, tomando las acciones correctivas e inmediatas a que haya lugar. Se sugiere desarrollar una planilla de seguimiento de las medidas por cada establecimiento y solicitar asistencia técnica permanente de la ARL para su verificación. Incluya en este procedimiento al personal que realiza su labor en casa, solicitando el reporte diario de la temperatura y de novedades en su estado de salud.
  - 1.7.8 Verificar en el marco de la Resolución 666 de 2020\* las limitaciones de trabajo para las personas mayores de 60 años y/o con morbilidades preexistentes. Deberá en estos casos realizar análisis de reconversión laboral.
  - 1.7.9 De ser establecido un mecanismo de difusión verbal y presencial para los colaboradores, asegúrese de implementarlo en grupos pequeños (no mayores a 5 personas), manteniendo en todo momento el distanciamiento social mínimo de dos metros y/o según las actualizaciones a las indicaciones de las autoridades competentes.
  - 1.7.10 Fomentar hábitos de vida saludable como estrategia para mitigar posibles contagios.
- 1.8 Limite el ingreso de personas a los diferentes establecimientos (plantas, granjas y puntos de venta). Autorice el ingreso solo al personal estrictamente necesario. Capacite y prepare a



#BioseguridadEsProtección

# Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

trabajadores para que puedan asumir diferentes cargos y funciones en caso de requerir personal de reemplazo.

- 1.9** Identifique y garantice la disponibilidad y el recambio de elementos de protección personal, jabones, gel antibacterial, entre otros, a partir de la identificación de riesgos y su gestión a lo que hace referencia el numeral 1.2.1.
- 1.10** Promueva la adopción de hábitos de higiene que incluyan:
  - 1.10.1** Frecuente y adecuado lavado de manos, al ingresar a las instalaciones, antes y después de ingerir alimentos, antes y después del uso de sanitarios, al cambiar de actividad. Según los niveles de riesgo identificados, aumente la frecuencia del correcto lavado de manos donde el riesgo de transmisión sea mayor, por ejemplo, en lugares donde se esté en contacto con personas externas al lugar de trabajo. Facilite instructivos sobre el adecuado lavado de manos para ubicar en zonas de riesgo identificadas. (Anexo 1)
  - 1.10.2** Correctas medidas al toser o estornudar a través del uso de pañuelos de uso personal y de disposición inmediata o cubriendo boca y nariz con el antebrazo (anverso del codo).
  - 1.10.3** Uso adecuado de los elementos de protección personal que incluya tapabocas y guantes estableciendo una adecuada secuencia de colocación, uso, retiro, manipulación y disposición, teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante. (Anexo 2 y 3)
  - 1.10.4** No tocarse los ojos, boca o nariz y garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón líquido, gel antibacterial y toallas de único uso o secadores).
  - 1.10.5** Acatar los protocolos de comportamiento durante las labores (no remover el tapabocas, utilizarlo en forma correcta y hablar estrictamente lo necesario).
- 1.11** Aumente la frecuencia de limpieza y desinfección de las áreas de mayor riesgo de contacto de superficies, uso de zonas comunes, donde se dé el contacto con personas externas del establecimiento y en lo posible aumente la ventilación de las diferentes áreas de la granja, planta o establecimiento.

## 2. DE LAS INTERACCIONES SOCIALES

Promueva el distanciamiento social mediante las siguientes prácticas en los lugares de trabajo:

- 2.1** Evite las aglomeraciones durante el ingreso y salida del personal, de ser posible realice ajustes en los horarios laborales, esto evitará cuellos de botella y permitirá el mejor uso de las áreas comunes y aquellas destinadas para la desinfección del personal.
- 2.2** De ser posible facilite el ingreso del personal en grupos pequeños de acuerdo con la capacidad de las unidades sanitarias.



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- 2.3 Cuando aplique, establezca mecanismos para el control de ingreso del personal que minimice el contacto de los colaboradores con elementos de uso común tales como lectores biométricos y torniquetes. De no ser posible, realice la desinfección de dichos elementos entre persona y persona y promueva la desinfección de manos luego del registro/ingreso.
- 2.4 Imparta la instrucción de evitar el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales, procurando distancia de dos metros y/o según las actualizaciones a las indicaciones de las autoridades competentes.
- 2.5 En los lugares de mayor aglomeración de personal facilite demarcaciones en el suelo con distancias de dos metros, y/o según las actualizaciones a las indicaciones de las autoridades competentes.
- 2.6 Establezca demarcaciones para el desarrollo de las funciones de los colaboradores o determine la instrucción del distanciamiento de dos metros entre persona y persona, de no ser posible por la naturaleza de la actividad y las características del establecimiento, asegure elementos de protección personal como tapabocas, gafas para protección de los ojos y guantes.
- 2.7 De ser posible, disponga de herramientas tecnológicas para el manejo de la operación que reduzca el contacto innecesario entre personas (radioteléfonos, celulares, entre otros). Éstos se deben limpiar y desinfectar frecuentemente con un pañito humedecido en alcohol y no prestarlo; en caso de ser necesario desinfectelo antes de pasarlo y luego de recibirlo.
- 2.8 Limite el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento.
- 2.9 Para la realización de pausas activas, establezca un mecanismo que permita el manejo de grupos pequeños (de acuerdo a la capacidad del lugar), que no requiera el retiro de los elementos de protección personal y manteniendo el distanciamiento de dos metros entre persona y persona y/o según las actualizaciones a las indicaciones de las autoridades competentes.
- 2.10 Implemente medidas de limpieza y desinfección exhaustiva de las áreas de ingreso de personal antes de la apertura o inicio del siguiente turno de trabajo. De igual manera, tras la finalización del último turno de trabajo.
  - 2.10.1 Incluya en el protocolo e instructivos de limpieza y desinfección las fichas técnicas de los productos a emplear, frecuencia de uso, insumos, personal responsable y elementos de protección personal requeridos para el proceso tales como guantes, delantal, monogafas y tapabocas.
  - 2.10.2 Instruya al personal encargado de las actividades de limpieza y desinfección, la lectura adecuada de las fichas técnicas de los productos a emplear y el seguimiento a las recomendaciones del fabricante.
- 2.11 De ser posible establezca horarios diferenciados según el área de trabajo para el acceso, uso de zonas de alimentación, así como de otras zonas comunes. Evite que confluyan el personal administrativo con el personal de producción en una misma área. Adicionalmente establezca varios turnos para el uso de zonas comunes cuando se trate de grupos grandes que realicen la misma



#BioseguridadEsProtección

# Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

labor garantizando el distanciamiento social y determine la limpieza y desinfección de las áreas comunes después del uso por cada turno.

- 2.12** Promueva medidas de higiene y aislamiento fuera del lugar de trabajo de los colaboradores:
  - 2.12.1** Aislamiento preventivo evitando el contacto con personas ajenas al grupo de residencia
  - 2.12.2** Establecer una zona “sucia” a la llegada de la residencia, donde se realice la desinfección de calzado, elementos personales como celulares, llaves entre otros; lavado de la ropa de calle y baño de la persona.
  - 2.12.3** Aumentar frecuencia de lavado y desinfección de vehículos propios empleados para el desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo.
  - 2.12.4** Si se realiza uso de transporte público, utilizar tapabocas y procurar distanciamiento dentro de la unidad de transporte.
  - 2.12.5** Uso de alcohol o gel antibacterial para las manos al momento de desaboardar el transporte público

### 3. ACCIONES FRENTE A SOSPECHA DE COVID-19

Determine un responsable al ingreso de cada establecimiento, para que identifique personas con síntomas asociados al COVID-19 y en lo posible realice la toma de temperatura a los colaboradores (de ser posible con termómetros infrarrojos).

En caso que algún trabajador al momento de su ingreso al lugar de trabajo presente fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio con coronavirus (COVID-19), remítalo al aislamiento domiciliario e informe del caso a la autoridad sanitaria competente para solicitar la atención y supervisión médica. Active inmediatamente el protocolo de aseo y desinfección de las áreas con las que tuvo contacto la persona sospechosa de contagio. Remita esta instrucción al personal encargado del ingreso de plantas y granjas.

Si se identifica un colaborador con síntomas compatibles con COVID-19 mientras realiza sus labores, deberá separarse inmediatamente de su labor, activando los protocolos emitidos por la autoridad sanitaria en el marco de lo indicado en la Resolución 666 de 2020\* numeral 4.7 manejo de situaciones de riesgo por parte del empleador; en lo posible, suspenda las actividades de los operarios que han estado en contacto con la persona sospechosa e implemente un protocolo de aseo y desinfección de personal, instalaciones y equipos, según el riesgo. Notifique el caso a la EPS y la Secretaría de Salud municipal. En caso de obtener resultados positivos al COVID-19 deberá reportar el caso tanto a la EPS como a la ARL. Identifique previamente el canal de comunicación entre las entidades de salud, el empleador y el colaborador.



# Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo SG-SST deberá establecer un sistema de verificación en el momento de la notificación positiva para incluir información de posibles nexos epidemiológicos en los últimos 10 días a partir del primer momento de la notificación, según lo establecido por la Resolución 666 de 2020\*

Mientras se cuenta con el resultado de diagnóstico del laboratorio, deberá instaurarse un plan de seguimiento exhaustivo a las personas que estuvieron en contacto con el colaborador sospechoso. Tenga presente mantener actualizados los registros de las personas con el fin de facilitar los datos en el momento que puedan ser requeridos por la entidad sanitaria o la empresa.

Poner en conocimiento a través de circulares o comunicados las líneas de atención establecidas por las autoridades locales de salud del municipio, para informar y notificar los posibles casos respiratorios presentados por trabajadores. (Ver documentos de referencia).

## 4. MEDIDAS GENERALES APLICADAS A LAS ÁREAS DE TRABAJO

### 4.1 Parqueaderos

Aplica para: granjas avícolas, plantas de incubación, plantas de producción de alimentos balanceados, plantas de beneficio y/o desprese, plantas de clasificación y distribución de huevo, puntos de venta.

- Coloque avisos alusivos al autocuidado como mantener la distancia mínima de dos metros y uso de elementos de protección personal.
- Evite la aglomeración de personas
- Realice desinfecciones diarias de la zona de parqueo
- Aumente la frecuencia de las desinfecciones de las superficies que generan mayor riesgo como pasamanos, puertas, etc.

### 4.2 Medidas para el ingreso:

Aplica para: granjas avícolas, plantas de incubación, plantas de producción de alimentos balanceados, plantas de beneficio y/o desprese, plantas de clasificación y distribución de huevo, puntos de venta.

#### 4.2.1 De personal

- Limite el ingreso de personas ajenas al objeto estrictamente necesario de la granja, planta o establecimiento.
- Solicite a los visitantes que deban ingresar al establecimiento, el certificado de pago de Seguridad Social Integral.



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- Asegure que todos los colaboradores propios del establecimiento tengan vigente su afiliación y pago de seguridad social, lo que garantiza el acceso a los servicios médicos.
- Realice la limpieza y desinfección exhaustiva de las áreas de ingreso de personal de preferencia una hora antes de la apertura o inicio del siguiente turno de trabajo. De igual manera, tras la finalización del último turno de trabajo.
- Refuerce los protocolos de limpieza y desinfección validando el uso de insumos y suministros adecuados y exclusivos para la labor, pasos para la realización del proceso, atienda las indicaciones de las hojas de seguridad de los productos a emplear además de las condiciones de uso de acuerdo a las características de las superficies a intervenir, dilución, almacenamiento, entre otros.
- Evite las aglomeraciones durante el ingreso y salida del personal, realice ajustes en los horarios laborales, esto evitará cuellos de botella y permitirá el mejor uso de las áreas comunes y aquellas destinadas para la desinfección del personal.
- Facilite el ingreso del personal en grupos pequeños de acuerdo con la capacidad de las unidades sanitarias, en la instalación que aplique.

### 4.2.2 De vehículos

- Limite el ingreso de vehículos ajenos al objeto estrictamente necesario de la granja, planta o establecimiento.
- Realice el lavado y desinfección exhaustivo de aquellos vehículos que ingresen a la explotación que incluya llantas, carrocerías, chasis y cabina del vehículo.
- En lo posible evite el ingreso de los vehículos a las áreas de producción y el descenso de los conductores; de ser necesario, el conductor deberá cumplir con el protocolo de desinfección para el ingreso de personal.

### 4.3 Medidas de bioseguridad para el ingreso y salida a las áreas de trabajo:

Aplica para: granjas avícolas, plantas de incubación, plantas de producción de alimentos balanceados, plantas de beneficio y/o desprese, plantas de clasificación y distribución de huevo, puntos de venta.

- Fortalezca las medidas de aseo y desinfección permanente en las zonas comunes, baños y zonas de alto tráfico, lugares de alto contacto como botones eléctricos, puertas, pasamanos, entre otros, con frecuencia mayor a la habitual. Establezca una rutina de desinfección de estos lugares de alto contacto posterior a su uso durante las horas de mayor tráfico (Ej. Antes y después de inicio de la jornada laboral, antes y después de horas de descanso).
- Realice demarcación clara entre áreas sucias, intermedias y limpias.
- Proporcione permanentemente tanto en las unidades sanitarias, donde aplique, como en el túnel de desinfección y puntos de ingreso, agua potable, jabón líquido, gel antibacterial, toallas



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- de único uso y en lo posible enjuague bucal, de acuerdo con el volumen de personal que circula diariamente.
- De ser posible, emplee papeleras con tapa y pedal.
  - Disponga de mensajes alusivos al correcto lavado de manos en los sitios mencionados.
  - Implemente un sistema de desinfección para los objetos personales de los colaboradores y visitantes tales como calzado, maletines, accesorios y ropa de calle y disponga de unidades para su almacenamiento tales como lockers o bolsas para evitar la contaminación cruzada entre la ropa de calle y la dotación.
  - Asegure el uso de las estaciones de limpieza y desinfección de calzado
  - Suministre a diario a los colaboradores y visitantes dotación en buen estado, limpia y desinfectada. No permita el uso de ropa de calle debajo de la dotación.
  - No es recomendable que la dotación sea retirada de las instalaciones para su lavado. Destine zonas de lavado de dotación directamente dentro del establecimiento con el fin de prevenir contaminaciones cruzadas.
  - Suministre los elementos de protección personal necesarios tales como tapabocas o guantes priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, atención al público, realización de labores en contacto estrecho; así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos. Acompañe la entrega con instrucciones y supervisión para su correcto uso. El uso de guantes es obligatorio para el personal que realiza las labores de aseo y de manipulación de residuos.
  - Oriente a sus colaboradores acerca de la importancia del uso de los elementos de protección personal, su uso exclusivo durante la jornada laboral y/o al interior de las instalaciones, así como no compartirlos con otros colaboradores.
  - Exija a todos los colaboradores y visitantes el paso por la unidad sanitaria tanto al ingreso como a la salida de la granja o planta.
  - Evite en todo momento el cruce de personal entre áreas sucias, intermedias y limpias. Asegure la permanencia de los trabajadores en los sitios de trabajo asignados.
  - Promueva en todo momento la distancia entre los colaboradores y visitantes, de dos metros.
  - Fortalezca las medidas de limpieza y desinfección de equipos, herramientas y elementos de trabajo empleados para las diferentes labores del establecimiento. Disponga de los elementos necesarios para que los colaboradores realicen la limpieza y desinfección de los mismos al iniciar y finalizar su turno de trabajo.
  - Suministre los elementos de limpieza y desinfección adecuados en las áreas de trabajo en donde se ubiquen paneles de control. Capacite a los operarios encargados de estos elementos para realizar la limpieza de botones, palancas u otros elementos que requieran contacto, antes y después de su manipulación, o en su defecto, delegue a una persona para efectuar su manipulación cumpliendo permanentemente el protocolo de limpieza y desinfección.



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- Al finalizar la jornada de trabajo o visita, disponga la dotación empleada y los elementos de protección personal de acuerdo con los protocolos establecidos para su manejo.
- Disponga de recipientes, de preferencia cubiertos, para el almacenamiento posterior a su uso, de los elementos de protección personal no desechables y asegure posteriormente su limpieza y desinfección. Almacénelos en un área limpia y seca.
- Limite las labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.

### 4.4 Medidas para las áreas administrativas:

Aplica para: granjas avícolas, plantas de incubación, plantas de producción de alimentos balanceados, plantas de beneficio y/o desprese, plantas de clasificación y distribución de huevo, puntos de venta.

- Disponga la infraestructura de las áreas administrativas asegurando la distancia entre los puestos de trabajo del personal de dos metros y/o según las actualizaciones a las indicaciones de las autoridades competentes.
- Facilite la posibilidad al personal que no es prioritario en el establecimiento para que realice su trabajo en casa.
- Garantice el acceso del personal administrativo a unidades sanitarias cercanas, independientes de la zona de producción, que permitan el suministro permanente de agua, jabón líquido y toallas de único uso para el correcto lavado de manos.
- Suministre puntos de acceso de gel antibacterial en las áreas de trabajo administrativo.
- Provea elementos de protección personal según el riesgo identificado en el área de trabajo.
- Limite el ingreso de personal externo a las áreas administrativas, evitando en la medida de lo posible reuniones y concentraciones de más de diez (10) personas.
- Realice frecuentemente la limpieza y desinfección de las áreas administrativas, con especial énfasis en los equipos de trabajo de uso común. Los elementos electrónicos tales como teléfonos, pantallas, teclados, mouse, celulares, impresoras, entre otros, deberán ser limpiados con productos a base de alcohol o toallas húmedas desinfectantes. Si hay procesos de atención al público a través de vitrinas o ventanillas, incluya dentro de los objetos a limpiar y desinfectar elementos como: citófonos, micrófonos, esferos, datáfonos, entre otros.
- Para el manejo de documentos de alta circulación, si solo se requieren para inspección, evite en lo posible su manipulación, de lo contrario emplear guantes desechables.
- Evite el intercambio físico de documentos de trabajo.
- En lo posible, implemente facturación y remisión electrónica con el fin de evitar el contacto y la circulación de efectivo. Favorezca el uso de canales digitales para la programación de pedidos, despachos, compras y pagos a proveedores.



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- En caso de no contar con datáfono, solicitar al cliente tener el valor exacto del efectivo, empleando guantes desechables para su manipulación.
- Llevar sistema de registro de atención a clientes y proveedores que incluya dirección y teléfono de contacto, que sirva como referencia para que las autoridades sanitarias, ante la presentación de un caso positivo para COVID-19 en las instalaciones, puedan realizar el seguimiento.
- Para el caso de las zonas de recepción o verificación de documentos, facilite guantes para el personal para contacto con documentos y tarjetas de identificación e inste al no contacto físico con otras personas. Si el documento solo es para inspección, el recepcionista puede verificar sin necesidad de tocar los documentos, de lo contrario solo tocar si tiene guantes. Aumente la frecuencia de correcto lavado de manos en personas con contacto de documentos externos.
- Facilite en lo posible la ventilación para permitir el recambio de aire, mediante la apertura de puertas y ventanas.

### 4.5 Medidas para las áreas de alimentación y descanso:

Aplica para: granjas avícolas, plantas de incubación, plantas de producción de alimentos balanceados, plantas de beneficio y/o desprese, plantas de clasificación y distribución de huevo, puntos de venta.

- De ser posible establezca horarios diferenciados según el área de trabajo para el uso de zonas de alimentación y de descanso.
- Promueva el consumo de alimentos y tiempos de descanso en las áreas exclusivamente asignadas para ello.
- En las áreas de alimentación establezca un mecanismo para la ubicación de las personas manteniendo el distanciamiento entre ellas de dos metros y/o según las actualizaciones a las indicaciones de las autoridades competentes.
- Disponga en el área de alimentación y de descanso el mobiliario estrictamente necesario para asegurar la correcta distribución del personal en los espacios disponibles.
- Evite el contacto del personal entre las diferentes áreas.
- Cuando se trate de grupos grandes que realicen la misma labor, establezca varios turnos para el uso de estas zonas, garantizando el distanciamiento social.
- Intensifique los protocolos de limpieza y desinfección de estas áreas después de su uso por cada turno que incluyan el mobiliario y utensilios de cocina tales como recipientes, platos, vasos, cubiertos, saleros, entre otros.
- Suministre los elementos de limpieza y desinfección adecuados en las áreas de alimentación y descanso, y en general en las diferentes áreas del establecimiento, en donde se ubiquen elementos de uso común tales como radios, televisores, hornos microondas, ventiladores y cualquier otro que requiera de contacto físico para su manipulación. Oriente a los colaboradores



## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

para realizar la limpieza de los controles y/o botones de los mismos, antes y después de su manipulación.

- Disponga en estas áreas de puntos de desinfección con geles antibacteriales y puntos de recolección de residuos.
- Facilite en lo posible la ventilación para permitir el recambio de aire, mediante la apertura de puertas y ventanas.

### 4.6 Medidas para la recepción de insumos:

Aplica para: granjas avícolas, plantas de incubación, plantas de producción de alimentos balanceados, plantas de beneficio y/o desprese, plantas de clasificación y distribución de huevo, puntos de venta.

- Elabore y socialice con los proveedores y productores, con suficiente anticipación, el protocolo con medidas de prevención y mitigación de la transmisión del COVID-19 que deben cumplir la entrega de bienes y servicios.
- Acuerde con los proveedores, fechas y horarios de atención para la entrega de insumos, prefiriendo los espacios de menor aglomeración de personas en la planta de proceso.
- Realice la recepción de insumos empleando la cantidad de personal suficiente que permita guardar distancias entre los mismos, suministrando los elementos de protección personal correspondientes.
- Gestione con sus proveedores un mecanismo por el cual, estos realicen la desinfección de los productos previo a su despacho; y al momento de su recepción, desinfecte nuevamente antes de proceder a su manipulación. Refuerce la verificación de la trazabilidad de los insumos.
- De ser necesario por la naturaleza del insumo, genere y promueva el uso de rutas de circulación al interior del establecimiento que minimice el contacto de los colaboradores con el personal y vehículos externos.

### 4.7 Medidas para las áreas de almacenamiento (bodegas):

Aplica para: granjas avícolas, plantas de incubación, plantas de producción de alimentos balanceados, plantas de beneficio y/o desprese, plantas de clasificación y distribución de huevo, puntos de venta.

- Limite el ingreso a las áreas de almacenamiento al personal estrictamente necesario.
- En lo posible identifique una persona responsable para el uso de las áreas de almacenamiento que asegure el mantenimiento adecuado del área.
- Determine el correcto lavado de manos antes del ingreso a la bodega y a la salida.
- Disponga de puntos de desinfección con geles antibacteriales y puntos de recolección de residuos.



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- Intensifique los protocolos de limpieza y desinfección de estas áreas dependiendo del riesgo identificado.
- Facilite en lo posible la ventilación para permitir el recambio de aire, mediante la apertura de puertas y ventanas.

### 4.8 Medidas para el despacho de productos y subproductos:

Aplica para: granjas avícolas, plantas de incubación, plantas de producción de alimentos balanceados, plantas de beneficio y/o desprese, plantas de clasificación y distribución de huevo, puntos de venta.

- Procure garantizar los tiempos de entrega de los productos, especialmente cuando éste es perecedero, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frío, si se requiere.
- Establezca rutas, fechas y horarios para las actividades de cargue y despacho de productos y subproductos, de preferencia en horarios de menor aglomeración de personal.
- Realice el despacho de productos y subproductos empleando la cantidad de personal suficiente que permita guardar distancias entre los mismos, suministrando los elementos de protección personal correspondientes.
- Intensifique los protocolos de limpieza y desinfección de las áreas de despacho después de cada entrega.
- Supervise el correcto uso de los elementos de protección personal. Durante las actividades de contacto con productos terminados es imperativo el uso de tapabocas, su cambio frecuente y disposición final. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Exija que los vehículos y equipos empleados para la carga y transporte de productos y subproductos se encuentren limpios.
- Si la venta es de aves, evite el ingreso del comprador a la granja, sacando las aves hasta la entrada principal.
- Facilite en lo posible la ventilación para permitir el recambio de aire, mediante la apertura de puertas y ventanas en depósitos de insumos.

### 4.9 Medidas para la adecuada disposición de residuos:

Aplica para: granjas avícolas, plantas de incubación, plantas de producción de alimentos balanceados, plantas de beneficio y/o desprese, plantas de clasificación y distribución de huevo, puntos de venta.

- Incremente el número de puntos de recolección de residuos en el establecimiento (puntos ecológicos) y asegure su permanente acopio y posterior limpieza, desinfección y cambio de bolsa.



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- Aumente la frecuencia de recolección de residuos sólidos de los establecimientos, áreas comunes y áreas sanitarias.
- Verifique con el proveedor de los servicios de recolección y disposición de residuos ordinarios y peligrosos, las rutas, fechas y horarios para la actividad, prefiriendo en todo caso incrementar la frecuencia de retiro de los residuos.
- Determine el punto de entrega de los residuos en un lugar preferiblemente, fuera de las instalaciones.
- Realice una adecuada clasificación de los residuos sólidos y residuos peligrosos generados en el establecimiento.
- Disponga, los residuos en bolsas y/o recipientes debidamente cerrados e identificados y realice la desinfección de los mismos antes de ser entregados al proveedor del servicio.
- Realice la entrega de residuos empleando la cantidad de personal suficiente que permita guardar distancias entre los mismos, suministrando los elementos de protección personal correspondientes.
- Asegure que los colaboradores encargados con la entrega de residuos cumplan con el protocolo de limpieza y desinfección una vez finalizada la actividad.
- Evite el contacto entre el personal encargado y los operarios del servicio de recolección.
- Intensifique los protocolos de limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento de residuos después de cada entrega.
- En lo posible, facilite la ventilación para permitir el recambio de aire, mediante la apertura de puertas y ventanas.
- Los elementos de protección personal como guantes y tapabocas deben ser contenidos de forma separada a otros residuos y en bolsa negra sin que sean susceptibles de aprovechamiento.

### 5. MEDIDAS ADICIONALES DE ACUERDO CON EL ESLABÓN PRODUCTIVO

#### 5.1 Planta de alimento balanceado y de autoconsumo

- Implemente con rigurosidad las medidas de limpieza y desinfección de instalaciones y las Buenas Prácticas de fabricación de Alimentos para Autoconsumo
- En lo posible facilite la circulación de aire en lugares cerrados de la planta.
- Fortalezca el cumplimiento de los protocolos de comportamiento durante la realización de las actividades en las que se manipula el producto, de acuerdo con el numeral 7 “De la gestión administrativa, hábitos higiénicos”.

#### 5.2 Planta de incubación

- Implemente con rigurosidad las medidas de limpieza y desinfección de instalaciones, establezca claramente la diferenciación de zonas limpias y zonas sucias.



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- En lo posible facilite la circulación de aire en lugares cerrados de la planta.
- Fortalezca el cumplimiento de los protocolos de comportamiento durante la realización de las actividades diarias de acuerdo con el numeral 7 “De la gestión administrativa, hábitos higiénicos”.

### 5.3 Granja avícola comercial

- En las zonas residenciales de las granjas avícolas, restrinja el ingreso de personas externas y aplique las medidas establecidas por el gobierno nacional y las autoridades locales.
- Delege a una sola persona para la realización de la compra de suministros en lo posible cada 8 a 15 días. Realice la desinfección de los productos previo a su ingreso.
- Establece un protocolo de desinfección de la vivienda
- Intensifique los protocolos de limpieza y desinfección de las viviendas.

### 5.4 Plantas de beneficio y/o desprese de aves

#### 5.4.1 Medidas a tomar en áreas sucias

- Realice con anticipación la programación del proceso de acuerdo con la capacidad de las líneas de sacrificio.
- Para las actividades de descargue de guacales, asegúrese de emplear la cantidad de personal suficiente que permita guardar distancias entre los mismos, suministrando los elementos de protección personal correspondientes y manteniendo la velocidad de descargue de acuerdo con la capacidad de las líneas de sacrificio.
- Verifique contantemente que los elementos de protección personal se usen correctamente.
- Evite las aglomeraciones de personal especialmente en el área de colgado. De ser necesario disminuya la velocidad de la línea de proceso y en la medida de lo posible realice paradas para realizar la limpieza y desinfección de los equipos con mayor frecuencia.

#### 5.4.2 Medidas a tomar en áreas intermedia y limpia

- En lo posible, evite las aglomeraciones de personal especialmente en el área de evisceración, reduciendo la velocidad de la línea de abastecimiento. De no ser posible, refuerce los controles de bioseguridad del personal y realice un seguimiento más exhaustivo a éste.
- Fortalezca el cumplimiento de los protocolos de comportamiento durante la realización de las actividades en las que se manipula el producto, de acuerdo con el numeral 7 “De la gestión administrativa, hábitos higiénicos”.

### 5.5 Plantas de clasificación y distribución de huevo

- Implemente con rigurosidad las medidas de limpieza y desinfección de instalaciones, establezca claramente la diferenciación de zonas limpias y zonas sucias.



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- Asegure la distancia mínima de dos metros entre los operarios, especialmente en el área de recepción de huevo. De ser posible disminuya la velocidad de las bandas de abastecimiento. Si no es posible el distanciamiento por las características de establecimiento, asegure elementos de protección personal que incluya guantes, tapabocas y gafas para protección de los ojos.
- Fortalezca el cumplimiento de los protocolos de comportamiento durante la realización de las actividades en las que se manipula el producto, de acuerdo al numeral 7 “De la gestión administrativa, hábitos higiénicos”.

### 5.6 Transporte de productos y/o subproductos

- Se recomienda la asignación de personal y vehículos por rutas de manera que se pueda realizar el control en rutas de alto riesgo de contagio (viajes a zonas con un número alto de casos de COVID-19) y reforzar con ellos las medidas de prevención, limpieza y desinfección.
- Instruir al personal de transporte que evite frecuentar lugares concurridos para la toma de la alimentación y uso de hospedaje (hoteles/hostales) durante el transporte; de preferencia tome la alimentación en horarios de baja afluencia.
- Elabore y socialice con los propietarios y conductores de vehículos tercerizados, así como los transportadores de la empresa, con suficiente anticipación, el protocolo que deben cumplir con medidas de prevención y mitigación de la transmisión del COVID-19.
- Cuando aplique, establezca la circulación del vehículo exclusivamente con un conductor determinado.
- Se recomienda el uso de vehículos de dedicación exclusiva a la actividad, incrementar la frecuencia de su limpieza y desinfección y capacitar al conductor sobre la importancia de asegurar las mejores condiciones del vehículo destinado a esta labor.
- Facilite geles para uso del conductor y el correcto lavado de manos.
- Para el pago de los peajes, de ser posible facilite pagos electrónicos. Si se requiere el pago con dinero, determine el pago con valor exacto y al entregar el dinero en el punto de recepción, promueva el no contacto con la otra persona que manipula el dinero. Instaure desinfección de manos con alcohol antes y después de manipular dinero.

### 5.7 Procesos tercerizados y/o externos (vacunación, alistamiento, cargue y descargue de animales, manejo de subproductos)

- Antes del ingreso a las instalaciones, imparta y refuerce los procedimientos de limpieza y desinfección, el cumplimiento de las medidas de bioseguridad y las medidas de higiene y distanciamiento social.
- Asigne herramientas, equipos y utensilios de trabajo de manera personalizada e identificada para evitar el intercambio y contaminación.
- Determine protocolos de cuarentena para equipos de personal que realicen actividades en otros establecimientos ajenos a la empresa.



#BioseguridadEsProtección

## Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

- Exija el cumplimiento del protocolo de bioseguridad para el ingreso establecido por la empresa.
- Fortalezca el cumplimiento de los protocolos de comportamiento durante la realización de las actividades en las que se manipula el producto, de acuerdo con el numeral 1.7 Hábitos higiénicos del título 1 “De la gestión administrativa”.

### 5.8 Puntos de venta y/o expendios

#### 5.8.1 Medidas internas

- Identifique los trabajadores que presenten mayor vulnerabilidad a cuadros graves de la enfermedad y ubíquelos en áreas de menor contacto con el público.
- Promueva que sólo asista una persona por hogar para hacer las compras, evitando la presencia de menores o personas de la tercera edad en el establecimiento.

#### 5.8.2 Medidas al ingreso al establecimiento

- Coloque un letrero en el exterior del establecimiento que advierta de la prohibición de ingreso de personas con sintomatología respiratoria. En el caso que ingrese un usuario con esta problemática, solicite su salida del establecimiento, indíquele el aislamiento domiciliario e infórmele sobre el proceso para dar aviso a la autoridad sanitaria competente para solicitar la atención y supervisión médica. Active inmediatamente el protocolo de aseo y desinfección de las áreas con las que tuvo contacto la persona sospechosa de contagio.
- Instale un letrero al ingreso, que indique la obligatoriedad del uso de tapabocas para el ingreso al establecimiento.
- Evite que se supere el aforo máximo del establecimiento, (colocar puntos de referencia para filas con distancias) se sugiere mínimo dos metros de distancia entre usuario y usuario.
- Solicite a los clientes el cumplimiento de los horarios y disposiciones establecidas por la autoridad local para la compra de alimentos.
- Suministre con mayor frecuencia a los colaboradores encargados de la atención al público los elementos de protección personal que incluyan de preferencia máscaras protectoras faciales, gafas y guantes.
- Instale dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos, así como instrucciones para su uso correcto.
- En caso de tener aires acondicionados, realice la revisión y mantenimiento preventivo.
- Aumente la frecuencia del correcto lavado de manos.
- Establezca una rutina de desinfección de lugares de alto contacto posterior a su uso durante las horas de mayor tráfico (Ej. Mesones de despacho, manijas en el caso de que se abran y cierren puertas).



#BioseguridadEsProtección

# Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

## 5.9 Vendedores domiciliarios

- Establezca la revisión diaria del estado de salud de los trabajadores, para controlar que el servicio domiciliario, se preste por personas sin síntomas respiratorios compatibles con COVID-19.
- Mantener la distancia de mínimo dos metros con el usuario. En propiedad horizontal, no ingresar y solicitar al usuario que reciba el domicilio en la entrada principal.
- Entregar los productos en doble bolsa.
- Llevar sistema de registro de entregas de los clientes, con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID- 19 y se puedan rastrear los contactos.
- Asegure elementos de protección.
- Se debe entregar un kit personal para la limpieza y desinfección a cada trabajador que contenga gel antibacterial o toallas desinfectantes, toallas secantes desechables, bolsa para residuos y alcohol para desinfección de superficies de contacto y del vehículo, paquetes y al manipular dinero en efectivo luego de cada entrega.
- Intensifique el lavado y desinfección de los accesorios del vehículo empleado para la labor (casco, botas, rodilleras, guantes, gafas, cava, canastas, entre otros).
- Intensifique la desinfección de los elementos empleados para la labor (datáfonos, canguros, maletas, factureros, lapiceros, calculadora, celular, radioteléfonos, entre otros).
- Establecer un protocolo para el lavado /desinfección de manos previo a la recepción de cada pedido para domicilio.
- Asegure el uso exclusivo de los elementos de seguridad del vehículo por cada domiciliario.

## 6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

### 6.1 Documentos administrativos COVID-19

- <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Documentos-Administrativos-covid-19.aspx>
- Resolución 666 del 24 de abril de 2020. Ministerio de Salud y Protección Social “Por medio de la cual se adoptan los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19”.  
<https://id.presidencia.gov.co/Documents/200424-Resolucion-666-MinSalud.pdf>

### 6.2 Líneas de atención para el reporte de casos sospechosos de COVID-19

- Secretarías de Salud  
<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Documents/coronavirus-telefonos.pdf>
- Entidades Promotoras de Salud  
<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Documents/coronavirus-telefonos-eps.pdf>



#BioseguridadEsProtección

# Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

## 6.3 Documentos técnicos COVID-19

- Actividades esenciales en el manejo de los alimentos y bebidas ante la emergencia sanitaria  
[https://www.invima.gov.co/documents/20143/349958/lineamientos-para-alimentos\\_covid-19.pdf/fa871888-8eee-7db1-100a-0ef2627bf064?t=1584917647691](https://www.invima.gov.co/documents/20143/349958/lineamientos-para-alimentos_covid-19.pdf/fa871888-8eee-7db1-100a-0ef2627bf064?t=1584917647691)  
<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Documentos-tecnicos-covid-19.aspx>
- Consejos sobre la utilización de mascarillas en el entorno comunitario, en la atención domiciliaria y en centros de salud en el contexto del brote de nuevo coronavirus (2019-ncov)  
[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/330999/WHO-nCov-IPC\\_Masks-2020.1-spa.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/330999/WHO-nCov-IPC_Masks-2020.1-spa.pdf)
- Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación  
<https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS12.pdf>
- Orientaciones para la limpieza y desinfección de la vivienda como medida preventiva y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por covid-19.  
<file:///C:/Users/dsnieto/Downloads/GIPG16%20Desinfeccion%20Hogar.pdf.pdf.pdf>
- Medidas para usuarios de vehículos  
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/medidas-usuarios-vehiculo-particular-moto-bicicletas-c.pdf>
- Orientaciones para la limpieza y desinfección de la vivienda como medida preventiva y de mitigación  
<https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG16.pdf>
- Guía de lineamientos para elaboración de solución de alcohol para la desinfección de las manos en el marco de la emergencia sanitaria por covid-19  
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/MET/gmtg14-guia-lineamientos-alcohol-desinfeccion.pdf>
- Circular externa no. 001 de 2020. recomendaciones y orientaciones para la prevención, contención y mitigación del coronavirus covid19 en las actividades agrícolas y ganadera



# Guía para el desarrollo de protocolos de bioseguridad para la protección de los colaboradores y el ambiente de trabajo frente al COVID-19 en los eslabones de la producción avícola

<https://www.ica.gov.co/getattachment/Foto-Noticias/Recomendaciones-y-orientaciones/circular-001-de-2020-MADR-MIN-SALUD-RECOMENDACIONES-ACTIVIDADES-AGRICOLAS-Y-GANADERAS.pdf.aspx?lang=es-CO>

- Prevención de riesgos ocupacionales en la gestión de expedición de licencias de seguridad y salud en el trabajo y la gestión de los prestadores de servicios de seguridad y salud en el trabajo, frente al sarscov-2 covid-19  
<https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GPSG07.pdf>
- Lineamientos para el manejo del aislamiento domiciliario, frente a la introducción del sars-cov-2 (covid-19) a Colombia.  
<https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS06.pdf>
- Lineamientos para la detección y manejo de casos de covid-19 por los prestadores de servicios de salud en Colombia.  
<https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS05.pdf>
- Boletín de prensa: Personas que realicen domicilios deben mantener medidas de distanciamiento social  
<https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Personas-que-realicen-domicilios-deben-mantener-medidas-de-distanciamiento-social.aspx>

## 7. ANEXOS

- 7.1 Anexo 1.** Indicaciones para el correcto lavado de manos. Se incluirá pieza de diagramación para uso digital e impreso de la empresa.
- 7.2 Anexo 2.** Indicaciones para el uso correcto de tapabocas y su adecuada disposición final. Se incluirá pieza de diagramación para uso digital e impreso de la empresa.
- 7.3 Anexo 3.** Indicaciones para el correcto retiro de guantes y su adecuada disposición final. Se incluirá pieza de diagramación para uso digital e impreso de la empresa.



#BioseguridadEsProtección