



# SOZO OÓOT T A Z C A



## SOUO mOCOT c Sc CO mC CoT mOD oS mC CoT

Sabemos que lo más importante para su negocio es la salud de sus clientes y colaboradores. En esta época de pandemia, es un deber de todos conocer los protocolos que previenen la propagación de virus.

Recomendamos sanitizar los locales comerciales mínimo 3 veces a la semana con un adecuado sistema de aspersión como fumigadora y fogger dependiendo del lugar.

Los principales puntos a tener en cuenta para seleccionar un sanitizante apropiado son:

- 1 Seleccionar un desinfectante adecuado para el virus covid-19 indexado en los centros de control y la prevención de enfermedades [CDC](https://www.cdc.gov) y la lista de desinfectantes de la Agencia de protección Ambiental [www.epa.gov](https://www.epa.gov).
- 2 Tener en cuenta el nivel de toxicidad del sanitizante a aplicar si hay personas, animales o plantas presentes.
- 3 Verificar que el sanitizante sea el adecuado para aplicar sobre elementos como paredes, muebles, mercancía, equipos, pisos, etc. para prevenir daños o manchas.

SOUOπOCOT no  
Tc E WVGc πW E

My Zent  
SENSE YOUR BRAND

COπc CoT πOD oSmv CoT

oC oSTOEcc no TozZSmcn O  
noTWEcnO

- Es el único que debe manipular las puertas.
- Siempre debe tener Alcohol glicerinado para aplicarle a los clientes en las manos cada vez que entren.
- Verificar que las personas que salgan o entren tengan el tapabocas puesto correctamente.
- Revisar que a la mercancía ingresada al local se le realice la correcta desinfección con el sanitizante adecuado antes de entrar al local.
- Aplicar alcohol etílico en los elementos manipulables en el local, chapas de entrada, ascensores, shuts de basura, barandillas, vestidores, caja, baños y productos.
- Verificar que los clientes y colaboradores conserven la distancia mínima de 2mt con los demás.

Es importante que ante cualquier sintoma los colaboradores reporten la novedad ante la persona encargada.

222 P 45 Ó7 P

πOCceOScnOSoT

- Brindar los elementos de bioseguridad a los colaboradores (tapabocas, guantes, overoles, alcohol glicerinado etc.).
- Socializar los protocolos de bioseguridad con los colaboradores (lavado de manos frecuente, uso apropiado del tapabocas, distanciamiento social).
- Desinfectar con alcohol etílico por medio de aspersión los zapatos, la ropa y los paquetes teniendo cuidado con los ojos al ingresar.
- En los casos de recibir mercancía deben desinfectar los productos y autorizar el ingreso solo de personal con los protocolos de bioseguridad.
- Desinfectar las superficies de alto tráfico como estantes, mesones, cajas registradoras y equipos con alcohol etílico o hipoclorito de sodio para superficies no susceptibles de manchas cada hora dependiendo del material a sanitizar.
- Verificar la temperatura de los colaboradores por medio de un termómetro digital sin contacto y realizar una encuesta de control para conocer el estado de salud actual.

