

LISTA DE CHEQUEO - CUMPLIMIENTO DE NORMAS DE BIOSEGURIDAD

FECHA:

4 DE JUNIO DE 2020

TOTAL

EMPLEADOS:

12

	CRITERIO	# DE EMPLEADOS QUE CUMPLEN	# DE EMPLEADOS QUE NO CUMPLEN	PLAN DE MEJORA
P R O T O C O L O D E I N G R E S O	1. Una vez llegue a la entrada de la empresa, aplicarse en las manos gel antibacterial, dispuesto en la recepción.	12	0	NA
	2. Esparcir alcohol al 70% en toda la superficie del zapato incluida las suelas.	12	0	NA
	3. Desplazarse a la unidad sanitaria más cercana a la recepción.	12	0	NA
	4. Lavarse las manos según el protocolo de la OMS.	8	4	CAPACITACION LAVADO DE MANOS
	5. Cambiarse la ropa y guardarla dentro de una bolsa plástica.	12	0	NA
	6. Colocarse el uniforme de trabajo.	12	0	NA
	7. Recogerse el cabello y evitar accesorios innecesarios.	12	0	NA
	8. Guardar todos los implementos personales en el espacio asignado.	12	0	NA
	9. Lavarse nuevamente las manos.	12	0	NA
	10. Tomarse la temperatura corporal y registrarla.	12	0	NA
	11. Colocarse los demás EPP y dirigirse a su puesto de trabajo.	12	0	NA
	12. Realizar desinfección del puesto de trabajo y demás elementos con alcohol al 70.	12	0	NA
	13. Realizar desinfección de manos y de puesto de trabajo varias veces dentro de su jornada laboral.	12	0	NA
	14. Tener puesto el tapabocas, durante toda la jornada laboral.	12	0	NA
P R O T	15. No compartir los EPP con ningún otro empleado.	12	0	NA
	16. A las horas de almuerzo o descanso solo puede estar una persona en el cafetín, se deben turnar, ya que está prohibido hacer uso de las zonas comunes.	12	0	NA

O C C O L O R J O R N A D A U D A R A N T E L A	17.. Garantizar que durante la operación si es factible, un distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas.	12	0	NA
	18. Se restringe el acceso de personal asistencial a las oficinas y de personal administrativo a la planta, en caso que lo deban hacer seguir las recomendaciones de higiene de manos, distanciamiento y uso de EPP.	12	0	NA
	19. EVITAR compartir elementos de oficina: cosedoras, saca ganchos, lapiceros.	12	0	NA
	20. EVITAR COMPARTIR ELEMENTOS DE CAFETERIA (vasos, pocillos, cubiertos, platos).	12	0	NA
	21. EVITE lavar dentro de la empresa elementos de cocina (cubiertos, platos).	12	0	NA
	22. Lavarse las manos.	9	3	CAPACITACION LAVADO DE MANOS
P D R E O T S O A C L O I L D O A	23. Tomar los implementos personales.	12	0	NA
	24. Cambiarse el uniforme y colocarse la ropa de calle.	12	0	NA
	25. Guardar el uniforme en una bolsa plástica y empacarlo en el bolso personal.	12	0	NA
	26. Lavarse nuevamente las manos y salir.	11	1	CAPACITACION LAVADO DE MANOS
	TOTAL:	304	8	NA
	PUNTAJE MÁXIMO: 312			
	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	97.4	2.6	