

## LISTA DE CHEQUEO - CUMPLIMIENTO DE NORMAS DE BIOSEGURIDAD

FECHA:

JULIO 10 DE 2020

TOTAL

EMPLEADOS:

12

|  | CRITERIO  | # DE EMPLEADOS QUE CUMPLEN | # DE EMPLEADOS QUE NO CUMPLEN | PLAN DE MEJORA           |
|--|---|----------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| <b>P<br/>R<br/>O<br/>T<br/>O<br/>C<br/>O<br/>L<br/>O<br/><br/>D<br/>E<br/><br/>I<br/>N<br/>G<br/>R<br/>E<br/>S<br/>O</b> | 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.  | 12                         | 0                             | NA                       |
|  | 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.   | 10                         | 2                             | 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.  | 9                          | 3                             | 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                       |
| <b>P<br/>R<br/>O<br/>T</b>   | 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. | 10                         | 2                             | PLAN DE MEJORA PENDIENTE |

|   |  |             |            |                          |
|---|--|-------------|------------|--------------------------|
| O<br>C<br>C<br>L<br>O<br>R<br>N<br>D<br>A<br>D<br>A<br>N<br>T<br>E<br>L<br>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).  | 7           | 5          | PLAN DE MEJORA PENDIENTE |
|   | 22. Lavarse las manos.   | 12          | 0          | NA                       |
| P<br>D<br>R<br>E<br>O<br>T<br>S<br>O<br>A<br>C<br>L<br>O<br>I<br>L<br>D<br>O<br>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.  | 12          | 0          | NA                       |
|   | TOTAL:   | 300         | 12         | NA                       |
|   | PUNTAJE MÁXIMO: 312  |             |            |                          |
|   | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:  | <b>96.2</b> | <b>3.8</b> |                          |