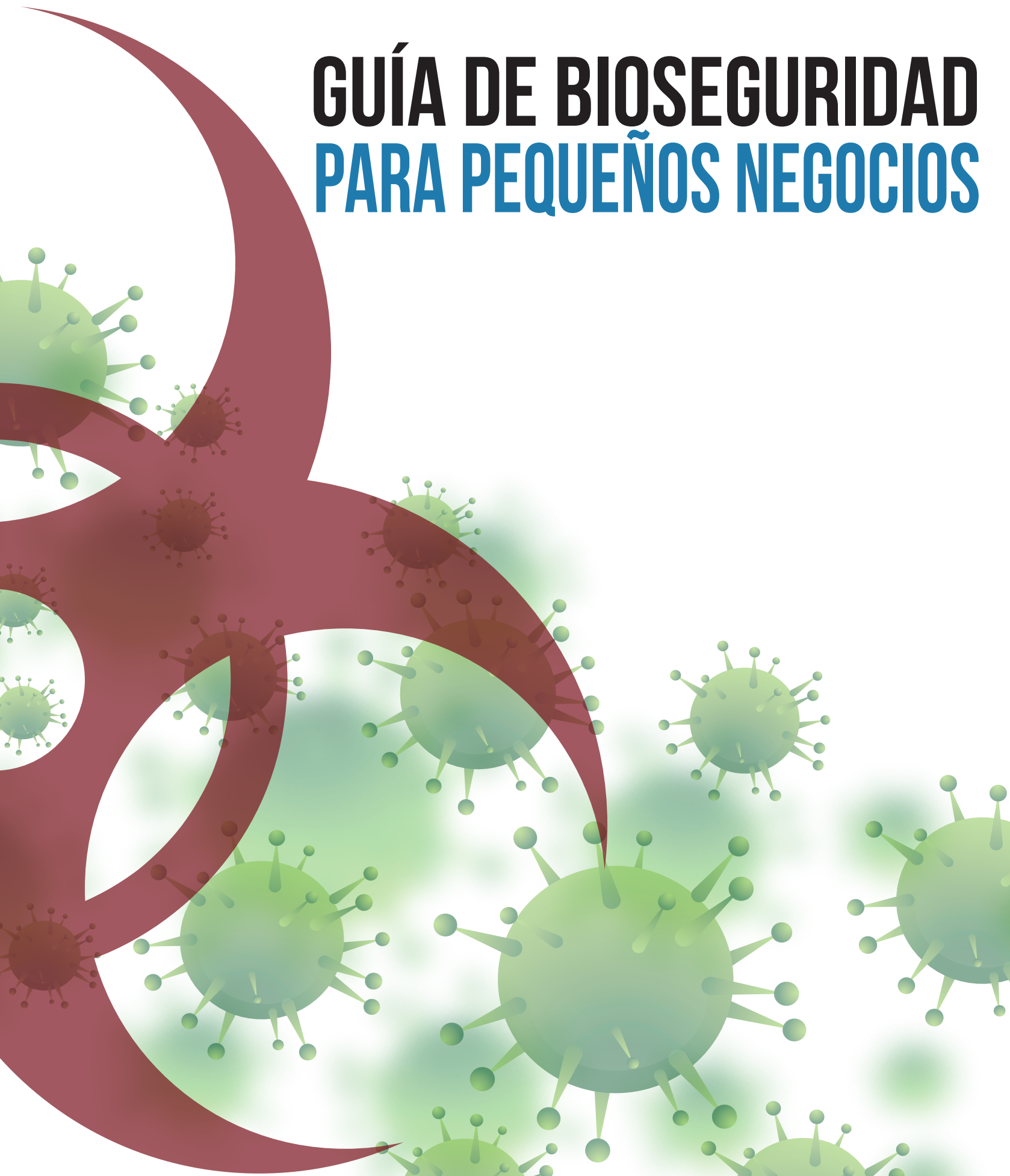


GUÍA DE BIOSEGURIDAD PARA PEQUEÑOS NEGOCIOS



2	ÍNDICE
3	INTRODUCCIÓN
4	ANTECEDENTES
4	OBJETIVO
4	ÁMBITO DE APLICACIÓN
6	BIOSEGURIDAD EN PEQUEÑOS NEGOCIOS
	I. Recomendaciones en las instalaciones:
	1. Proceso de higienización: elementos básicos a tener en el negocio
	1.1 Limpieza
	1.2 Desinfección
	2. Insumos básicos de protección personal para colaboradores(as)
	3. Uso correcto del gel antibacterial
	4. Lavado correcto de manos
	II. Recomendaciones para el servicio a domicilio
	III. Recomendaciones para negocios informales
13	NIVEL DE RIESGO BIOLÓGICO DE NEGOCIOS
14	RECOMENDACIONES GENERALES
15	BIBLIOGRAFÍA

©Centro de Desarrollo Empresarial para la Micro, Pequeña y Mediana Empresa (CDE-MIPYME)
Región Golfo de Fonseca.

Dirección: Barrio el Tamarindo, Plaza Marlejos, Choluteca.

Teléfonos: (504) 27800790

Primera edición: Abril 2020

Autores: Ingeniera Biomédica, Mónica Madrid y el CDE-MIPYME Golfo de Fonseca.

Colaboración: Cooperativa Chorotega, Fundación Chorotega, Proyecto Oportunidades Rurales-Swisscontact Honduras.

Edición, diseño y diagramación: Alberto Vásquez Padilla.

El Centro de Desarrollo Empresarial para la Micro, Pequeña y Mediana Empresa de la Región Golfo de Fonseca (CDE MYPIME GF), es una iniciativa pública-privada que tiene como propósito brindar asesoría empresarial a la micro, pequeña y mediana empresa en la región y busca la formación y especialización del recurso humano, el desarrollo de la inteligencia de mercado y de estrategias empresariales enfocadas en el crecimiento de las ventas, la generación de empleos, la formalización de negocios y la vinculación de todos los actores interesados en redes de negocios, con el propósito de generar un impacto económico y mejorar la dinámica de negocios de la región.

En ese sentido y ante la declaratoria de emergencia sanitaria por parte del Gobierno de la República de Honduras, debido a la pandemia del coronavirus COVID-19, la cual ha conllevado la adopción de una serie de medidas como el confinamiento de las personas en sus hogares, cierre de los negocios y toques de queda a nivel nacional, entre otros, mismos que han afectado fuertemente la economía y por consiguiente a la micro, pequeña y mediana empresa a nivel nacional, es necesario tomar medidas que contribuyan a reducir el riesgo en los pequeños negocios, debido al surgimiento de nuevas enfermedades.

La parálisis económica, frente a esta pandemia, está afectando la actividad diaria, y de manera muy particular al ámbito del trabajo. Dichos problemas están provocando un efecto contrapuesto, por un lado han ayudado a eliminar o minimizar los riesgos laborales a los que se exponían los trabajadores en épocas pretéritas; sin embargo, al mismo tiempo, ha traído consigo la aparición de nuevos factores de riesgo en el medio laboral. Hoy en día, preservar la seguridad y la salud de quienes trabajan se ha convertido en un objetivo prioritario para las instituciones nacionales.

En el ámbito sanitario, la principal línea de trabajo se ha centrado en la constitución de un servicio de prevención propio que cubra las necesidades específicas de los trabajadores que prestan su servicio, esta medida nos hace elaborar ciertos protocolos de actuación que permitan unificar los criterios a los que se deben someter.

El COVID-19, al igual que otros virus similares (influenza y SAR-CoV-2), pueden propagarse de persona a persona, es así que en los lugares de trabajo se puede experimentar ausentismo, cambio en los patrones comerciales, interrupción en la entrega de servicios, entre otros. En ese sentido y siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social, a través del Manual de Bioseguridad Motivo de la Pandemia Covid-19 para Centros de Trabajo, el CDE MIPYME Golfo de Fonseca, ha diseñado la presente Guía de Bioseguridad en Pequeños Negocios, la cual brinda una serie de medidas y recomendaciones que podrán ser adoptadas por los empresarios, para reducir los riesgos de propagación de infecciones virales, bacterianas y la tasa de siniestralidad y mortalidad en el ámbito laboral.

ANTECEDENTES

La familia de los coronavirus está conformada por variedad de virus que pueden causar enfermedades en los humanos y en los animales. En los humanos pueden causar infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el Síndrome Respiratorio de Oriente Medio (MERS, por sus siglas en inglés) y el Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS, por sus siglas en inglés) y recientemente se ha descubierto el coronavirus COVID-19.

El COVID-19 es un nuevo coronavirus cuya cepa no se había encontrado antes en el ser humano. En diciembre de 2019, la ciudad de Wuhan, Provincia de Hubei en China, reportó los primeros casos de enfermedad respiratoria severa. Para enero de 2020, ya se había determinado la secuencia genómica de un nuevo serotipo de virus conocido actualmente como SARS-CoV-2 que produce el COVID-19, desde entonces, se ha expandido al resto de países, y ha sido declarada pandemia por la Organización Mundial de la Salud (OMS), misma que ha impactado enormemente en la vida de los seres humanos y en las economías locales y mundiales.

Cualquier epidemia o pandemia se convierten en un riesgo inminente para el comercio, afectando fuertemente a las micros, pequeñas y medianas empresas, lo cual nos lleva a tomar las medidas pertinentes que contribuyan a mitigar los riesgos.

OBJETIVO

Promover la adopción de medidas básicas de bioseguridad en pequeños negocios, que contribuyan a prevenir la proliferación del COVID-19 y otras enfermedades infectocontagiosas entre sus trabajadores, clientes y población general.

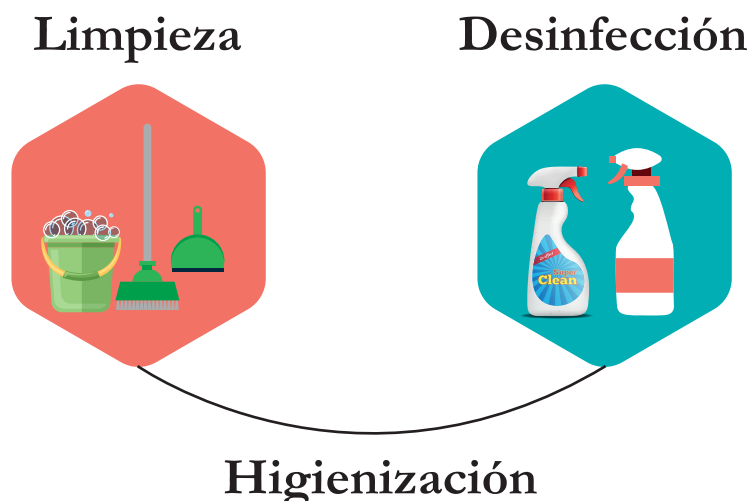
ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente guía está dirigida a los negocios dentro de la categoría de micro, pequeña y mediana empresa apoyadas por el CDE MIPYME, y podrá ser adoptada por otras que lo estimen conveniente.

BIOSEGURIDAD EN PEQUEÑOS NEGOCIOS

I. RECOMENDACIONES EN LAS INSTALACIONES

Para fortalecer los procesos de limpieza y desinfección que se deben realizar en cada negocio, a fin de contrarrestar la presencia y proliferación de enfermedades infectocontagiosas, utilizaremos los principios de la higienización hospitalaria, aplicada al rubro empresarial en general:



01 HIGIENIZACIÓN

Es la combinación de limpieza y desinfección. Esta técnica reduce el número de patógenos hasta niveles aceptables para la salud pública y se puede realizar mediante distintos procedimientos.

Para evitar la contaminación de virus como el COVID-19 se debe higienizar con cloro y evitar lo máximo posible la entrada a personas ajenas al negocio para manejar el mínimo de riesgo de contacto.

Los principios de la “**Higienización hospitalaria**”, refiere dividir los espacios en 3 áreas (Ver Esquema No.1).

Estas recomendaciones también pueden ser aplicadas en los hogares al retornar del exterior.



Esquema No.1: Adaptado de Normas y procedimientos nacionales para prevención y control de infecciones intrahospitalarias. Secretaría de Salud Honduras 2007.

BIOSEGURIDAD EN PEQUEÑOS NEGOCIOS

ÁREA NEGRA: Es la zona peatonal antes de acceder al edificio (parqueo, acera, entre otros).

ÁREA GRIS: Es la zona de recepción del edificio o negocio. Se debe contar con insumos para desinfectar los artículos que lleven las personas que ingresen (aerosoles, mezcla de cloro y agua, entre otros), gel de mano y un recipiente que contenga la mezcla de agua y cloro para desinfección de los zapatos.

ÁREA BLANCA: Es la zona libre de riesgo ya que se encuentra desinfectada completamente. Solamente deben ingresar aquellas personas que hayan realizado el protocolo de desinfección en la entrada y recepción. Además, deben de respetar la distancia de 2 metros y evitar el tacto continuo. Se debe disponer de gel antibacterial para manos en cada oficina o espacio.

Para mantener un adecuado proceso de higienización, se recomienda que la limpieza de pisos de todo el edificio se relize cada hora utilizando una mezcla de agua y cloro.

FIGURA No. 1: ELEMENTOS BÁSICOS A TENER EN EL NEGOCIO



BIOSEGURIDAD EN PEQUEÑOS NEGOCIOS

1.1 LIMPIEZA

Es el proceso que se realiza para eliminar los restos visibles de suciedad que puede quedar en las superficies, para evitar la multiplicación de los microorganismos.

Mantener el entorno de trabajo limpio es muy importante para evitar la acumulación de suciedad, reducir los accidentes, brindar mayor confort al equipo de trabajo, proporcionar una mayor productividad y mejorar la imagen del negocio con los clientes.

La limpieza es el primer paso que se debe realizar ya que ayudará a eliminar restos de suciedad visibles que puedan estar presente en muebles, equipos e instrumentos utilizados en el negocio.

Debe hacerse antes de utilizar cualquier producto químico.

En algunos casos será necesario adoptar la práctica de lavado de materiales e instrumentos con el debido cuidado, desarmando cada una de las piezas que lo conforman, siguiendo el proceso de recepción, clasificación, descontaminación, lavado y secado.

El equipo de empleados debe tener como norma obligatoria la limpieza, orden de su zona o área de trabajo asignada y del espacio que ocupa el negocio, tanto a lo interno como a lo externo.



BIOSEGURIDAD EN PEQUEÑOS NEGOCIOS

1.2 DESINFECCIÓN

Luego de haber realizado la limpieza correcta de las instalaciones, equipos y materiales del negocio, es necesario realizar el proceso de desinfección, aplicando productos químicos desinfectantes utilizando rociadores, toallas, paños de fibra, microfibra o trapeadores, entre otros métodos.

Su objetivo es eliminar o destruir los microorganismos presentes en las superficies y utensilios



Los desinfectantes de uso ambiental más usados son: Cloro al 5%, alcohol clínico al 70%, agua oxigenada al 10%, enjuague bucal, jabón para lavar platos, limpiador de vidrios, limpiadores de loza sanitaria, suavizante de ropa y vinagre blanco.

Se debe priorizar la desinfección del piso y de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios de manera frecuente: manillas, pasamanos, urinarios, inodoros, lavamanos, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.

Al realizar el proceso de desinfección es importante mantener el negocio ventilado (por ejemplo, abrir las ventanas y puertas) para proteger la salud del personal.

Usar un desinfectante a base de cloro elimina de forma efectiva todos los patógenos de tu negocio, para ello se recomienda una proporción 1:5, es decir una parte de cloro por cada 5 de agua.

El personal que relice el proceso de desinfección deberá protegerse utilizando guantes y mascarillas, para evitar efectos secundarios.

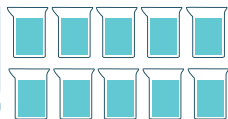
BIOSEGURIDAD EN PEQUEÑOS NEGOCIOS



En vista que en todos, o en la mayoría de negocios y hogares, se utiliza cloro para la desinfección de espacios, equipos, e instrumentos de trabajo, se recomienda utilizar las siguientes proporciones para obtener una mezcla efectiva:



1 parte de cloro al 5% x cada 5 partes de agua



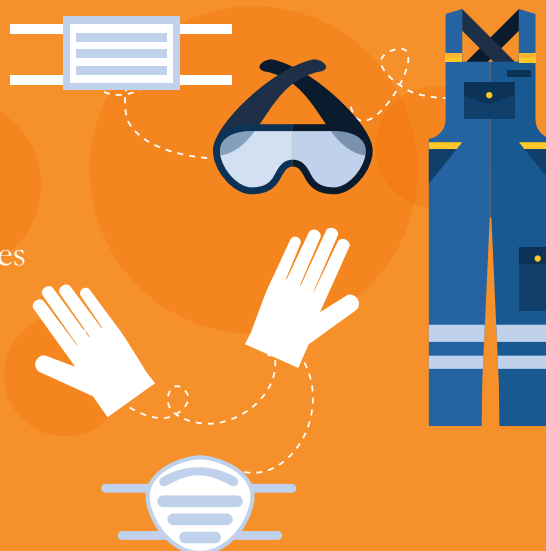
1 parte de cloro al 3.5% x cada 10 partes de agua

Nota: se debe tener cuidado con el uso de cloro, ya que la exposición directa o durante tiempo prolongado, puede ocasionar efectos secundarios en la salud de las personas.

02 INSUMOS BÁSICOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA COLABORADORES(AS):

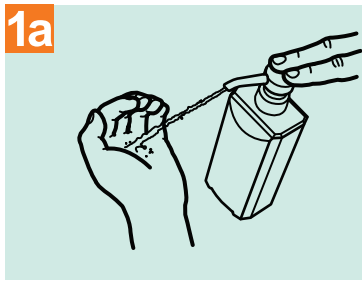
Al momento de prestar los servicios, tus colaboradores pueden estar en riesgo de adquirir o transmitir el COVID-19 para lo cual deberán usar elementos de protección personal en tu negocio para minimizar el riesgo al que están expuestos, para ello se recomiendan los siguientes insumos básicos a considerar:

- **Protección respiratoria:** tapabocas-mascarillas
- **Protección visual:** gafas o careta.
- **Protección en extremidades superiores:** guantes
- **Ropa de trabajo:** Esta debe ser preferiblemente en tela repelente o anti fluido. Además de usar calzado apropiado.



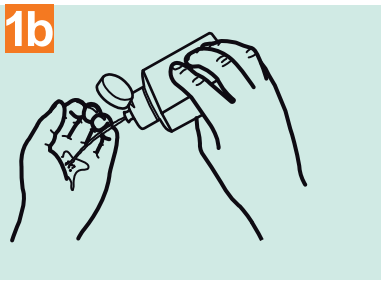
03 USO CORRECTO DEL GEL ANTIBACTERIAL:

1a

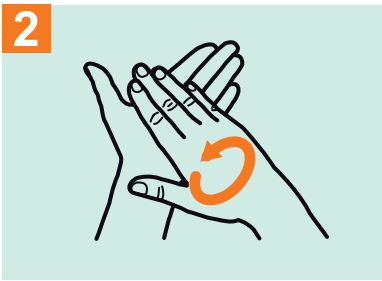


Depositar una dosis suficiente de gel en la palma de la mano que cubra todas las superficies

1b

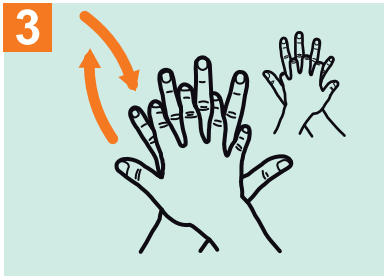


2



Frotar las palmas de las manos entre sí

3



Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.

4



Frotar las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.

5



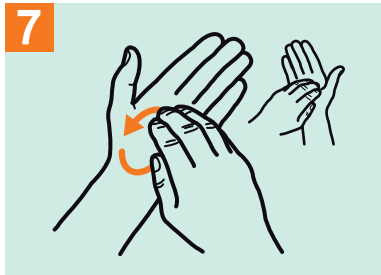
Frotar el dorso de los dedos de la mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.

6



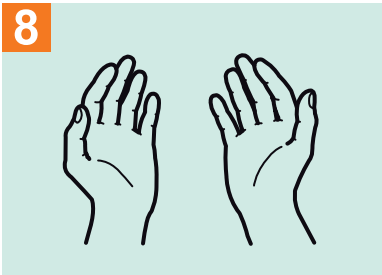
Frotar con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.

7



Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.

8



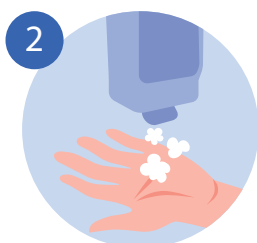
Dejar secar por sí solas. Una vez secas, sus manos son seguras.

Duración del proceso: 20 - 30 segundos

04 LAVADO CORRECTO DE MANOS:



Humedecer las manos



Aplicar jabón



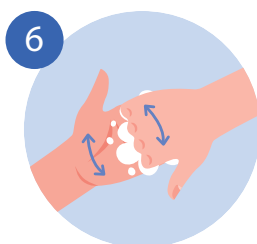
Frotar muy bien las
palmas de la mano



Frotar muy bien el
dorso de ambas
manos



Frotar entre los
dedos



Frotar el dorso de los
dedos



Lavar los pulgares



Lavarse las uñas y las
yemas de los dedos



Enjuagarse las manos



Secarse con toalla
desechable



Use una servilleta o papel
para cerrar la llave del
lavamanos



Manos limpias

II. RECOMENDACIONES PARA EL SERVICIO A DOMICILIO



Preparación de pedidos:

- Usar guantes y mascarillas durante la preparación de los pedidos (el uso de guantes debe ser solamente para una acción en específico).
- Desinfectar las bolsas o cajas de empaques.
- Sellar y rotular los empaques correctamente.
- Deshechar los guantes y/o lavar, de acuerdo al tipo de guante que utiliza.

Envío y entrega de pedidos:

- Uso de gel antibacterial para manos antes de salir a entregar pedidos.
- Distancia adecuada con los clientes al momento de entregar el pedido.
- Se recomienda que los pagos se hagan mediante transferencia electrónica para que los colaboradores eviten el contacto. Sin embargo, si se reciben pagos en efectivo este deberá ser guardado inmediatamente en una bolsa plástica. Si el pago se hace con tarjeta de crédito, deberá desinfectar el equipo posterior a la transacción.
- Al terminar la entrega del pedido, deberá desinfectar sus manos utilizando gel antibacterial.
- Al retornar al negocio deberá practicar el protocolo respectivo de acceso al espacio laboral.

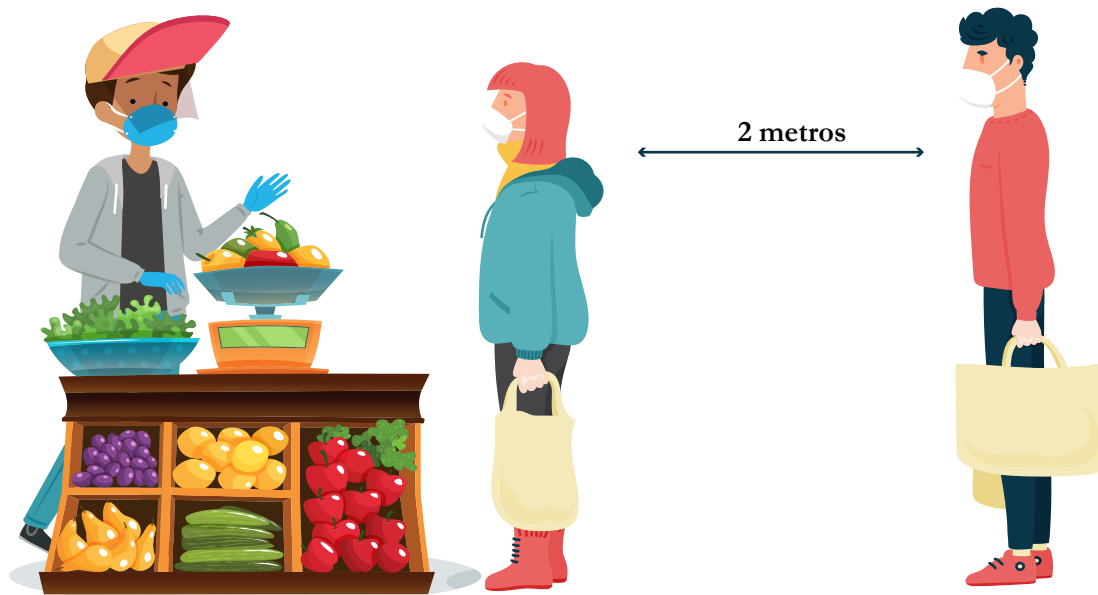
Nota: Todos los vehículos, motocicletas y automóviles, deberán ser desinfectados luego de realizar cada entrega de pedidos.

III. RECOMENDACIONES PARA COMERCIOS INFORMALES

Insumos de protección indispensables:

- Mascarilla
- Guantes
- Gafas y/o careta de protección
- Gabacha o ropa manga larga

Para efectos de esta guía; un comercio informal es aquel que no cuenta con un espacio propio para realizarse, son móviles y generalmente se instalan en espacios públicos para vender algunos productos.

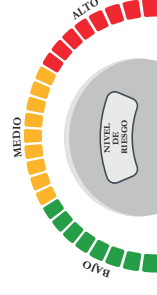


Recomendaciones:

- Hacer uso de los insumos de protección indispensables durante toda la jornada. Se recomienda, en la medida de lo posible, cambiar la mascarilla cada 3 o 4 horas y cuando estornude o tosa.
- Desinfectar las manos constantemente usando gel antibacterial.
- Disponer de gel antibacterial para uso de los clientes.
- Mantener la distancia adecuada de 2 metros, entre los clientes.
- Evitar que los clientes manipulen en exceso la mercadería. Es recomendable mantener la mercadería empacada correctamente en bolsas transparentes para que los clientes puedan observarla sin tener contacto directo.
- Atender solamente clientes que usen mascarilla.
- Si el negocio incluye manipulación de alimentos, se recomienda usar agua y jabón para el lavado de manos de manera constante.
- Luego de recibir pagos en efectivo, deberá desinfectar sus manos inmediatamente.
- Mantener el área de trabajo lo más limpio y desinfectado posible.
- Al retornar a su casa debe realizar el protocolo de higienización y desinfección, siguiendo las recomendaciones que se indican en esta guía.

TABLA No. 1: NIVEL DE RIESGO BIOLÓGICO EN NEGOCIOS

NO	TIPO DE NEGOCIO	Mascarilla	Lentes	Guañtes	Gabacha	Aglomeración	Manipulación
1	Agro insumos	●	●	●			
2	Almacenes	●	●	●			
3	Asesores legales	●	●				
4	Bancos	●	●				
5	Bares					●	●
6	Barberías	●	●	●	●		
7	Bazares	●	●	●		●	●
8	Bus rapidito					●	
9	Cafés	●	●	●	●		●
10	Cines	●	●	●	●	●	●
11	Contadores	●	●				
12	Cooperativas	●	●				
13	Discotecas					●	●
14	Escuelas	●	●	●		●	●
15	Eventos	●	●	●		●	●
16	Farmacias	●	●				
17	Floreñas	●	●	●			
18	Frutas y verduras	●	●	●			●
19	Gimnasio						●
20	Grooming	●	●	●	●		
21	Hoteles	●	●	●	●		●
22	Juegos de vídeo					●	●
23	Lácteos	●	●	●	●		
24	Licuidos	●	●	●	●		●
25	Masajista	●	●		●		
26	Mercados	●	●	●	●	●	●



NO	TIPO DE NEGOCIO	Mascarilla	Lentes	Guañtes	Gabacha	Aglomeración	Manipulación
27	Panaderías	●	●	●	●		
28	Postres	●	●	●	●		
29	Odontólogos(as)	●	●	●	●		
30	Restaurantes	●	●	●	●	●	●
31	Salas de belleza	●	●	●	●		
32	Servicios de limpieza	●	●	●	●		
33	Servicios de seguridad	●	●	●	●		●
34	Supermercados	●	●	●	●		●
35	Taller de refrigeración	●	●		●		
36	Taller eléctrico	●	●				
37	Taller textil	●	●				
38	Taller mecánico	●	●		●		
39	Taxis	●	●	●	●	●	●
40	Tienda de regalos	●	●	●	●		
41	Transporte de carga pesada	●	●	●			
42	Transporte de encomiendas	●	●	●			
43	Vendedores ambulantes	●	●	●			
44	Venta de carnes	●	●	●	●	●	●
45	Venta de joyería	●	●	●			
46	Venta de lácteos	●	●	●	●		●
47	Venta de maquillaje	●	●	●			●
48	Venta de repuestos	●	●	●			
49	Venta de ropa	●	●	●			
50	Veterinaria	●	●	●	●		●
51	Zapaterías (elaboración)	●	●	●	●		

Fuente: Elaboración propia

RECOMENDACIONES GENERALES

Define el protocolo decuado para tu negocio:

Este es uno de los pasos más importantes, necesitas tomarte el tiempo suficiente para establecer el protocolo de manera correcta.

Controla el stock de los artículos para cumplir el protocolo:

Para garantizar el cumplimiento del protocolo, es importante llevar un adecuado inventario, registrando las entradas y salidas, a fin de garantizar y mantener en existencia cada uno de los artículos que necesitas diariamente (insumos de limpieza, desinfección e higienización; tapabocas-mascarillas, guantes, gafas, entre otros).

Compartir el protocolo con los clientes:

Es importante compartir el protocolo con los clientes, para ello puedes hacerlo a través de las herramientas disponibles, por ejemplo correo electrónico, Facebook, WhatsApp u otras redes sociales que consideres.

Añade en las fichas de clientes el consentimiento del protocolo de bioseguridad de tu negocio:

Una vez que se ha dado a conocer el protocolo es importante que dejes registrado en la ficha de tu cliente que lo han leído, lo aceptan y se comprometen a cumplir sus deberes y a velar por sus derechos.

Manual de bioseguridad por motivo de la pandemia Covid-19 para centros de trabajo. Versión 2. Secretaría de Trabajo y Seguridad Social Honduras 2020.

Manual de prevención del Coronavirus (Covid-19) y promoción de la salud UNAH 2020.

Protocolo de bioseguridad para el sector industrial y comercial - Covid-19. Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversión y Pesca. Ministerio de Trabajo Ecuador 2020.

Normas y procedimientos nacionales para prevención y control de infecciones intrahospitalarias. Secretaría de Salud Honduras 2007.

