

Objetivo: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19

Área o servicio: UCI II (Cafetin y Lokers) Empresa: Fundación Hospital San José de Buga

ID	INDICADORES	MANEJO DE RIESGO			OBSERVACIONES
		SI	NO	NO SE	
HIGIENE DE MANOS					
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado	X			
2	Realiza higiene de manos al ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, comedor, cafetería, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.	X			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	X			
HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS					
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	X			
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	X			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores sintomáticos respiratorios, leves (Tos, estornudo).	X			
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, máquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.	X			
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados			X	El área no cuenta con cafetín
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	X			
DISTANCIAMIENTO SOCIAL					
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas	X			Al momento de desayunar salen
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).			X	No cuentan con área cafetin
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	X			
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores	X			
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercalados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.	X			
6	En los casilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros	X			
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	X			
COMEDORES, CAFETERÍAS					
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaja con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.			X	
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.	X			

MEDIDAS PREVENTIVAS		EVALUACIÓN		
3	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos			X
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas	X		
OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS				
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta			X
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico	X		
REALIZADO POR: Mabel Cristina Cifuentes G - Asesora Colmena Seguros		FECHA: 19 de octubre de 2020		

Participación COPASST:

Erika Barcia



EVALUACIÓN DEL COMPORTAMIENTO SEGURO FRENTE
AL RIESGO COVID-19 TRANSVERSAL



Objetivo: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19

Área o servicio: Hospitalización 2° Piso (Cafetin y Lokers) Empresa: Fundación Hospital San José de Buga

Nº	CONDUCTAS	MARQUE CON UNA 'X'			OBSERVACIONES
		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
HIGIENE DE MANOS					
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado	X			
2	Realiza higiene de manos al ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, comedor, cafetería, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.	X			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	X			
HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS					
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	X			
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	X			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores sintomáticos respiratorios, leves (Tos, estornudo).	X			
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, maquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.	X			
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados	X			
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	X			
DISTANCIAMIENTO SOCIAL					
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas	X			
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).	X			Autorizado Ingresar solo una per
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	X			
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores	X			
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercalados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.	X			
6	En los casilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros	X			
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	X			
COMEDORES, CAFETERÍAS					
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaja con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.	X			
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.	X			

No	CONDUCITAS	MARQUE CON UNA 'X'			
3	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos	X			
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas	X			
OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta			X	
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico	X			Se mantiene la puerta abierta
REALIZADO POR: Mabel Cristina Cifuentes G - Asesora Colmena Seguros		FECHA: 19 de octubre de 2020			

Participación COPASST:

Enlugará



EVALUACIÓN DEL COMPORTAMIENTO SEGURO FRENTE AL RIESGO COVID-19 - TRANSVERSAL



Objetivo: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19.

OBSERVACIONES: El cafetín del área no la estan usando, porque para ingresar a el, se pasa por área destinada para Covid, razón por la cual suspendieron el uso del cafetín y esta cerrado. Actualmente en la parte de atras de la estación de enfermería ubicaron la cafetera. solo consumen en el puesto de trabajo el cafe y el almuerzo

Área o servicio: Ginecología (Cafetín - Lokers)

Empresa: Fundación Hospital San José de Buga

No	CONDUCTAS	MARQUE CON UNA 'X'			OBSERVACIONES
		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
HIGIENE DE MANOS					
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado	X			
2	Realiza higiene de manos al ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, comedor, cafetería, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.	X			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	X			
HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS					
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	X			
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	X			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores sintomáticos respiratorios, leves (Tos, estornudo).	X			
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, maquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.	X			
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados	X			
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	X			
DISTANCIAMIENTO SOCIAL					
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas	X			
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).	X			
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	X			
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores	X			
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercalados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.			X	Los lockers estan ubicados en la
6	En los casilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros			X	
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	X			
COMEDORES, CAFETERÍAS					
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensillos de cocina y menaja con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.			X	Solo tiene temporalmente una c
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.			X	

No.	CONDUCTAS	MARQUE CON UNA 'X'			
3	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos	X			Quando consumen los alimento
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas			X	
OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta			X	
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico	X			
REALIZADO POR: Mabel Cristina Cifuentes G		FECHA: 19 de octubre de 2020			

Participación COPASST:

Erika Barcía

Objetivo: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19
19 OBSERVACIONES: El personal que estaban en el momento en la cafetería Informa poco hacen aseo y tampoco cuentan con jabón y papel desechable para limpiar las mesas.

Área o servicio: Quirofanos (Cafetin y Lokers) Empresa: Fundación Hospital San José de Buga

Nº	OBSERVACIONES	PARTE INTERNA			OBSERVACIONES
		SI	NO	OTRO	
HIGIENE DE MANOS					
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado		X		
2	Realiza higiene de manos al Ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, comedor, cafetería, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.	X			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	X			
HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS					
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	X			
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	X			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores sintomáticos respiratorios, leves (Tos, estornudo).	X			
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, maquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.		X		Se observa mesas y pisos sucios
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados	X			
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	X			
DISTANCIAMIENTO SOCIAL					
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas		X		Se observan 3 mesas juntas, esp
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).		X		
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	X			
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores	X			
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercalados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.	X			
6	En los casilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros		X		
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	X			
COMEDORES, CAFETERÍAS					
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensillos de cocina y menaja con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.		X		
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.	X			

CONDICIONES		TIPO DE RESPUESTA		
3	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos		X	
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas		X	
OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS				
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta			X
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico	X		
REALIZADO POR: Mabel Cristina Cifuentes G - Asesora Colmena Seguros		FECHA: 19 de octubre de 2020		

Participación COPASST:

En la base

Objetivo: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19

Área o servicio: Urgencias (Cafetín y Lokers) Empresa: Fundación Hospital San José de Buga

No.	CONDICIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SIEMPRE	SÍ Y NO	NO	
HIGIENE DE MANOS					
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, Jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado		X		
2	Realiza higiene de manos al Ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al Ingreso al vestier, comedor, cafetería, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.	X			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	X			
HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS					
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte Interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina Inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	X			
2	Realiza higiene de manos Inmediatamente después de estornudar o toser en la parte Interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	X			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores sintomáticos respiratorios, leves (Tos, estornudo).	X			
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, máquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.		X		
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados	X			
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	X			
DISTANCIAMIENTO SOCIAL					
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas		X		Se autoriza el ingreso de 2 pers
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).	X			
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	X			
4	Al Ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores	X			
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercalados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.	X			
6	En los casilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros	X			
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	X			
COMEDORES, CAFETERÍAS					
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensillos de cocina y menaja con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.		X		
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.	X			Dejan la puerta abierta

CONDICIONES		SITUACIONES			
3	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos		X		Se observa mesas sucias, no tie
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas	X			Hay una mesa y autorizan Ingre
OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS		SI	NO	OTRAS	COMENTARIOS
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta			X	
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico	X			
REALIZADO POR: Mabel Cristina Cifuentes G - Asesora Colmena Seguros		FECHA: 19 de octubre de 2020			

Participación COPASST:

Entabarda



EVALUACIÓN DEL COMPORTAMIENTO SEGURO FRENTE AL RIESGO COVID 19 TRANSVERSAL



Objetivo: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19

Área o servicio: Pediatría (Cafetín y Lokers) Empresa: Fundación Hospital San José de Buga

No.	CONDUCTAS	MARQUE CON UNA "X"			OBSERVACIONES
		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
HIGIENE DE MANOS					
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado	X			
2	Realiza higiene de manos al ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, comedor, cafetería, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.	X			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	X			
HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS					
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	X			
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	X			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores sintomáticos respiratorios, leves (Tos, estornudo).	X			
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, máquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.	X			Cuentan con liquido para limpia
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados	X			
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	X			
DISTANCIAMIENTO SOCIAL					
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas	X			Se turnan de dos personas
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).	X			Se turnan de dos personas
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	X			
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores	X			Cuentan con lockers, se observ
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercalados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.	X			
6	En los casilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros	X			
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	X			
COMEDORES, CAFETERÍAS					
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaja con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.	X			
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.	X			

No.	CONDUCTAS	MARQUE CON UNA 'X'			
3	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos	X			
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas	X			
OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta			X	
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico	X			
REALIZADO POR: Mabel Cristina Cifuentes G - Asesora Colmena Seguros		FECHA: 19 de octubre de 2020			

Participación COPASST:



EVALUACIÓN DEL COMPORTAMIENTO SEGURO FRENTE
AL RIESGO COVID-19 - TRANSVERSAL



Objetivo: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19

Área o servicio: UCIN (Cafetín y Lokers) Empresa: Fundación Hospital San José de Buga

No	CONDUCTAS	MARQUE CON UNA 'X'			OBSERVACIONES
		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
HIGIENE DE MANOS					
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado	X			
2	Realiza higiene de manos al ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, comedor, cafetería, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.	X			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	X			
HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS					
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	X			
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	X			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores sintomáticos respiratorios, leves (Tos, estornudo).	X			
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, máquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.	X			Cuentan con liquido para limpiar
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados	X			
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	X			
DISTANCIAMIENTO SOCIAL					
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas	X			Se turnan de dos personas
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).	X			Se turnan de dos personas
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	X			
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores	X			Cuentan con lockers y solo ingr
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercalados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.	X			
6	En los casilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros	X			
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	X			
COMEDORES, CAFETERÍAS					
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaja con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.	X			Limpieza semanal general y diari
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos..	X			

No.	CONDUCTAS	MARQUE CON UNA 'X'			
3	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos	X			
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas	X			
OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta			X	
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico	X			
REALIZADO POR: Mabel Cristina Cifuentes G - Asesora Colmena Seguros		FECHA: 19 de octubre de 2020			

Participación COPASST:

Erika Garcia