



# CEPCA-CANAVI-CAPORC-COOPROLE-CANEPP-CNPL-MAG-P-001. Protocolo para la implementación de directrices y lineamientos sanitarios para COVID - 19 en el sector de Plantas de Producción de Alimentos de Origen Animal para Consumo Humano.

Versión: 001 Primera Edición

Fecha de elaboración: 20 de junio del 2020

Elaborado por:

Cámara Costarricense de Embutidores y Procesadores de Carne (CEPCA)  
Cámara Nacional de Avicultores (CANAVI)  
Cámara Costarricense de Porcicultores (CAPORC)  
Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos (COOPROLE)  
Cámara Nacional de Exportadores de Productos Pesqueros y Acuícolas (CANEPP)  
Cámara Nacional de Productores de Leche (CNPL)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)  
Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA)

Aprobado por:

Renato Alvarado Rivera  
Ministro de Agricultura y Ganadería

---

# ÍNDICE

Índice .....	<b>1</b>
Prólogo .....	<b>2</b>
1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN .....	<b>3</b>
2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA .....	<b>3</b>
3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS .....	<b>3</b>
4. PRINCIPIOS.....	<b>6</b>
5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN.....	<b>6</b>
6. HIGIENE Y DESINFECCIÓN .....	<b>7</b>
7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO .....	<b>11</b>
8. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS .....	<b>16</b>
9. COMUNICACIÓN .....	<b>16</b>
10. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN .....	<b>17</b>
ANEXOS.....	<b>18</b>

---

## PRÓLOGO

En el marco de la declaratoria de estado emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, oficializada mediante Decreto Ejecutivo 42227-MP-S producto del COVID-19 y dadas las características de la pandemia y las formas diversas del contagio del virus, se han definido medidas sanitarias preventivas por parte del Ministerio de Salud, como ente rector en el contexto de esta fase de respuesta y ante un contagio en un centro de trabajo.

El "Protocolo para la implementación de Directrices y Lineamientos sanitarios para COVID-19 en el sector de Plantas de Producción de Alimentos de Origen Animal para Consumo Humano." ha sido elaborado en un proceso participativo entre el sector privado y público.

Este documento está sujeto a actualización permanentemente, con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y lineamientos sanitarios vigentes, considerando las particularidades de las actividades del sector de Plantas de Producción de Alimentos de Origen Animal para Consumo Humano.

A continuación, se mencionan las organizaciones y los participantes que colaboraron en la creación de este protocolo:

Participantes	Organización
Raquel Vindas Madriz	Walmart
Ronald Azofeifa Hernández	Walmart
Fray Elizondo Lobo	Sigma Alimentos
Manuel Ávila Saavedra	Sigma Alimentos
Daniel Badilla Meza	Cargill - Cámara Nacional de Avicultores
Javier Blandino Herrera	Cámara Costarricense de Embutidores y Procesadores de Carne
Francisco Jose Arias Cordero	Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos
Ana Victoria Paniagua Prado	Cámara Nacional de Exportadores de Productos Pesqueros y Acuícolas
Tito Zúñiga Romero	Cámara Nacional de Productores de Leche
Alberto Araya Campos	Cámara Nacional de Productores de Leche
Julio Chaves Molina	Cámara Costarricense de Porcicultores
Karen Rodríguez López	Ministerio de Agricultura y Ganadería
Dannia Solano Gómez	MAG - Servicio Nacional de Salud Animal

---

## 1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

La aplicación de este documento va dirigido a las Plantas de Producción de Alimentos de Origen Animal para Consumo Humano, en todo el territorio nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud, para atender la pandemia del COVID-19.

Este protocolo fue elaborado por el sector de las Plantas de Producción de Alimentos de Origen Animal para Consumo Humano, con la participación del MAG.

## 2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA

Los siguientes documentos contienen lineamientos sanitarios que cuentan con disposiciones aplicables al sector en mención. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como todo documento está sujeto a revisión, se recomienda consultar la versión vigente de cada uno de ellos: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-prensa/noticias/741-noticias-2020/1532-lineamientos-nacionales-para-la-vigilancia-de-la-infeccion-por-coronavirus-2019-ncov>

- LS-CS-002. Lineamientos técnicos para la prevención del COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos. Versión 002.
- LS-CS-009. Lineamiento general para propietarios y administradores de centros trabajo por COVID-19. Versión 006.
- LS-PG-008. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19). Versión 001.
- Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19. Versión 14

## 3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

### 3.1 DEFINICIONES

- **Área de trabajo:** Se refiere a la disposición física de los puestos de trabajo, de los recursos tanto materiales como técnicos y al diseño de las instalaciones laborales para lograr una máxima eficiencia en las actividades.
- **Caso confirmado:** Se trata de una persona que da positivo en la prueba laboratorio de confirmación por Covid-19. Independientemente de signos y síntomas clínicos.
- **Caso sospechoso:** El caso sospechoso contempla las siguientes posibilidades:
  1. Persona con infección respiratoria aguda (fiebre y al menos un signo o síntoma de enfermedad respiratoria, por ejemplo: tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta, congestión nasal) y que cumpla al menos uno de los siguientes criterios: \* a. No tener otra etiología que explique completamente la presentación clínica del evento. b. Un historial de viaje fuera del país en los 14 días previos al inicio de los síntomas. c. Antecedente de haber iniciado el cuadro clínico ya descrito en los 14 días posteriores de haber estado en contacto cercano: i. Con alguna persona con historial de viaje fuera del país en los últimos 14 días de

---

haber ocurrido ese contacto. ii. Con alguna persona que haya sido contacto directo (en el posible período de cuarentena de esta última) de un caso confirmado.

2. Persona con infección respiratoria aguda grave (IRAG).
3. Una persona con anosmia (pérdida del sentido del olfato) o disgeusia reciente (cambio en la percepción del gusto), sin otra etiología que explique la presentación clínica.
4. Paciente con enfermedad respiratoria aguda de cualquier grado de severidad, que dentro de los 14 días anteriores al inicio de la enfermedad tuvo contacto físico cercano con un caso confirmado, probable, sospechoso o haber visitado un centro médico que atiende casos por COVID-19.

\* La búsqueda de otros virus respiratorios no será requisito para hacer la prueba por COVID-19. Independientemente de los criterios de clasificación de caso, si el médico tratante considera que existen suficientes sospechas clínicas y/o epidemiológicas, podrá definir la necesidad de tomar la prueba por COVID-19.

Dentro de las manifestaciones de la enfermedad se pueden incluir signos dermatológicos tales como: brotes morbiliformes, urticaria generalizada, lesiones vasculíticas, palidez - cianosis en pulpejos, labios y lengua, acroisquemias, livedoreticularis, exantema variceliforme, prurito generalizado, brote eritematoso morbiliforme, entre otras. Por lo que es importante tomarlas en cuenta en el momento de hacer las evaluaciones de los pacientes sospechosos por COVID-19.

También es recomendable considerar la toma de muestra respiratoria en otras manifestaciones sistémicas que han sido descritas en otros países como el síndrome similar a la enfermedad de Kawasaki.

- **Células de trabajo:** Es un grupo de personas colaboradoras que por sus funciones interactúan entre ellos, manteniendo contacto directo, pero que se mantienen aislados del resto de la planilla.
- **Comité de respuesta de crisis:** Es el comité multidisciplinario asignado por la gerencia para la preparación y respuesta a una crisis.
- **COVID-19:** Es la enfermedad infecciosa causada por el Coronavirus que se ha descubierto más recientemente, se transmite por contacto con otra persona que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada habla, tose o estornuda, también si estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden tocar estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca (OPS/OMS, 2020).
- **Desinfección/Higienización:** Consiste en la destrucción de las bacterias o virus ya sea por medios físicos o químicos aplicados directamente.
- **Documentación:** Se refiere a que toda acción en el marco de los lineamientos generales deberá quedar debidamente documentada y formalizada y disponible de forma oportuna ante el requerimiento de la autoridad sanitaria competente. Esta documentación podrá mantenerse impresa o almacenada en medios electrónicos.

- 
- **Equipo de protección personal (EPP):** Son todos aquellos dispositivos, accesorios y vestimentas de diversos diseños que emplea el trabajador para que lo proteja de uno o más riesgos que puedan amenazar su seguridad y/o su salud.
  - **Establecimiento industrial:** Lugar en que físicamente funciona todas o una parte de las actividades de la industria. Para los fines de este documento se usa indistintamente el término establecimiento, empresa, industria, planta o establecimiento industrial.
  - **Jornadas de trabajo:** La jornada de trabajo es el tiempo que cada persona colaboradora dedica a la ejecución del trabajo por el cual ha sido contratado. Es la fracción diaria en que está enmarcado el horario de la persona colaboradora, puede ser diurna, mixta o nocturna.
  - **Limpieza:** Procedimiento por el cual se logra la remoción física de la materia orgánica y la suciedad. Se utiliza fundamentalmente para remover suciedad y no para matar microorganismos, aunque puede tener un efecto en la reducción de la cantidad de estos.
  - **Persona empleadora:** Es aquella que cumple con el rol de dirección y administración de la empresa. Otros conceptos que se utilizan normalmente: patrono, administrador, gerente general, etc.
  - **Plan de continuidad del negocio:** Es un plan logístico para la práctica de como una organización debe recuperar y restaurar sus funciones críticas, parcial o totalmente interrumpidas dentro de un tiempo predeterminado después de una interrupción no deseada.
  - **Positivo Covid-19:** paciente confirmado con análisis clínico y por las autoridades sanitarias que padece o ha padecido de Covid-19, sea este asintomático o no.
  - **Teletrabajo:** Trabajo que una persona realiza para una empresa desde un lugar alejado de la sede de esta (habitualmente su propio domicilio), por medio de un sistema de telecomunicación. Es la realización de las labores para las cuales se ha contratado al personal, por medio del uso intensivo de internet y de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) para llevar a cabo tareas, asignaciones o proyectos desde el lugar y el horario que así convenga la persona colaboradora junto con la empresa.

### 3.2 ABREVIATURAS

- **BIA:** Análisis de impacto de negocios
- **CCSS:** Caja Costarricense de Seguro Social
- **EPP:** Equipo de protección personal.
- **IRAG:** Infección respiratoria aguda grave
- **MS:** Ministerio de Salud

---

#### 4. PRINCIPIOS

El sector de Plantas de Producción de Alimentos de Origen Animal para Consumo Humano se compromete a cumplir con los principios aceptados de buena conducta en el contexto de la pandemia, incluso cuando las situaciones se tornen aún más difíciles. A continuación, se presentan los principios en los cuales deben basarse:

- a) La seguridad alimentaria
- b) La continuidad del negocio
- c) Rendición de cuentas
- d) Transparencia
- e) Comportamiento ético
- f) Construcción colectiva con las partes interesadas
- g) Respeto al principio de legalidad
- h) Respeto a los derechos humanos

#### 5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN

##### 5.1 Directriz N°082-MP-S Protocolos para la reactivación y continuidad de los sectores durante el Estado de Emergencia Nacional por COVID-19

- El protocolo ha sido construido con base en los principios y metodología definidos en la Directriz N°082-MP-S.  
Las disposiciones contempladas en la directriz han sido respetadas en la confección del protocolo.
- LS-CS-002. Lineamientos técnicos para la prevención del COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos. Versión 002.  
Los elementos contenidos en el lineamiento LS-CS-002 aplicables a las plantas procesadoras han sido consultados y se han tomado en consideración para que la aplicación del protocolo esté conforme a lo que establece el citado lineamiento.
- LS-CS-009. Lineamiento general para propietarios y administradores de centros trabajo por COVID-19. Versión 006.  
Siendo que el objetivo del lineamiento LS-CS-009 es que se pueda contar con Centros de Trabajo funcionales y seguros contra el COVID-19, con el fin de que los establecimientos cuenten con medidas higiénicas apropiadas y garanticen la continuidad de los servicios, ha sido parte de los componentes del presente protocolo.
- LS-PG-008. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19). Versión 001.  
Se siguen las indicaciones establecidas en este lineamiento para una correcta limpieza y desinfección de espacios y superficies.
- Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19. Versión 14  
Cuando se menciona en el presente protocolo las particularidades relacionadas con el reconocimiento de temas como los síntomas, aspectos que las personas colaboradoras de las empresas deben conocer, se hacen según lo que se cita en este lineamiento específico del Ministerio de Salud.

---

## **5.2 La aplicación de estos lineamientos**

La aplicación de las disposiciones que se establecen en el presente protocolo es de acatamiento obligatorio en las actividades del sector de Plantas de Producción de Alimentos de Origen Animal para Consumo Humano, orientados a la protección de la salud de sus personas colaboradoras y usuarios reduciendo la probabilidad de contagio por COVID-19, con ámbito de aplicación a nivel nacional.

## **5.3 Apego a los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud**

El sector de Plantas de Producción de Alimentos de Origen Animal para Consumo Humano, tiene en cuenta estos lineamientos para establecer, implementar, mantener y mejorar los procesos o áreas físicas para la prevención y atención del COVID-19.

# **6. HIGIENE Y DESINFECCIÓN**

## **6.1 Generalidades**

### **6.1.1 Medidas de higiene, limpieza y desinfección:**

- La empresa debe garantizar que siempre se cuente con los insumos necesarios para la higiene, limpieza y desinfección de áreas de trabajo y de áreas comunes.
- Se debe instruir a las personas colaboradoras sobre la responsabilidad de cada uno en la puesta en práctica de las medidas correctas de higiene, limpieza y desinfección para la prevención de contagios del COVID-19.
- Debe intensificar las medidas de higiene, limpieza y desinfección principalmente en aquellas superficies que se manipulan con frecuencia como: manijas, muebles de recepción, mostradores, vitrinas, estantes, sillas, mesas, equipo de cómputo, *mouse*, herramientas de trabajo, equipos y maquinaria industrial, entre otros.
- Asignar a las personas colaboradoras correspondientes, la responsabilidad de supervisar el correcto cumplimiento de las medidas de higiene, limpieza y desinfección.
- Definir como se documentará la ejecución de estas actividades de higiene, limpieza y desinfección.

### **6.1.2 Medidas de información a las personas colaboradoras sobre los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud y las medidas de protección individual y colectiva**

- La empresa debe informar a las personas colaboradoras sobre los lineamientos y las medidas de protección individual y colectiva, emitidos por el Ministerio de Salud, así como cualquier otra que se defina por parte de la empresa, y que deben ser acatadas en el lugar de trabajo y que se recomiendan en los hogares para la prevención del contagio.
- Dentro de estas medidas para la información se aceptan:

- 
- o Los carteles, infografías, y cualquier otro medio escrito elaborado por el Ministerio de Salud, o por la empresa con base en las recomendaciones del MS. (ver anexo 1.).
  - o Charlas informativas a todas las personas colaboradoras de forma periódica, tomando en cuenta el distanciamiento social.
  - o Capacitaciones por medios virtuales o presenciales (respetando el distanciamiento social).
  - o Videos o audios con mensajes sobre la prevención individual o colectiva.
  - o Mensajes de texto, WhatsApp, correos electrónicos, o a través de cualquier plataforma virtual o red social.
  - o Inducción a las personas colaboradoras nuevas.
- La empresa debe mantener registro de las actividades realizadas, ya sea a través de copia impresa o electrónica. Dentro de estos registros se aceptan: listas de asistencia, fotografías de las actividades, agenda de las reuniones, copia de los elementos comunicados, etc.
  - La empresa puede compartir la información sobre la situación del país respecto al Covid-19, con base en las fuentes oficiales del Ministerio de Salud o la CCSS.

### **6.1.3 Protocolos, Instructivos y Procedimientos**

- La empresa debe poner a disposición permanente y fácil acceso de las personas colaboradoras, las instrucciones de forma escritas por cualquier medio, para llevar a cabo las actividades de higiene, limpieza y desinfección.
- La empresa debe colocar en espacios visibles los protocolos de tos, estornudo, lavado de manos y otras formas de saludar, (ver anexo 1.), así como el procedimiento sobre el reporte a la persona empleadora en caso de presentar síntomas, según lineamientos del Ministerio de Salud.

## **6.2 Procedimiento de limpieza y desinfección**

- 6.2.1** Se debe elaborar o actualizar el procedimiento general de limpieza y desinfección de todas las áreas de trabajo y comunes (por ejemplo, recepción, oficinas, salas de reuniones, comedor, sanitarios, vestidores, lavandería, áreas de: ingreso; sacrificio; proceso; empaque; almacenamiento; despacho; laboratorios, entre otros); en el cual se detalle el procedimiento, frecuencia, productos químicos, responsables y equipos para realizar la limpieza y desinfección.

El procedimiento de limpieza y desinfección debe abarcar labores de barrido, recolección de basura y todo tipo de residuos, limpieza con aplicación de jabón y desinfectantes, si es requerido según el área por desinfectar. Debe aplicarse este proceso de limpieza y desinfección en todas las áreas de la empresa con especial énfasis en zonas de concurrencia de usuarios. Esta labor de limpieza y desinfección debe ser realizada por personal designado para este fin siendo sujeto de supervisión por las administraciones de las empresas. Es requerido la diferenciación de este trabajo según las diferentes áreas. Se debe tener presente precauciones derivadas de particularidades y especificaciones de ciertas áreas como las zonas de producción, laboratorios, áreas administrativas y zonas de atención de público. En general, el procedimiento consiste en:

- a) La eliminación de los residuos gruesos de las superficies

- b) La aplicación de una solución de jabón o detergente
- c) La desinfección en profundidad si la zona o el equipo lo requiere.

En aquellas áreas donde se tenga certeza que ha permanecido un caso sospechoso o confirmado, se debe evitar su utilización hasta su completa limpieza y desinfección conforme a lo establecido en el procedimiento.

**6.2.2** Elaborar o actualizar un plan y un horario o frecuencia de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones, que debe estar disponible para todo el personal de limpieza, mantenimiento y personal en general en el sitio de trabajo.

**6.2.3** Debe definirse cuales personas colaboradoras son las responsables de ejecutar las labores de limpieza y desinfección, y capacitarles en el procedimiento de limpieza y desinfección, uso de los productos químicos, manejo de los desechos, uso correcto del EPP y la forma correcta de realizar su desinfección o eliminación, según corresponda y de acuerdo a las disposiciones del Ministerio de Salud. Deben mantenerse registros electrónicos o impresos de las actividades de capacitación realizadas.

### **6.3 Productos de limpieza y desinfección**

**6.3.1** Las empresas deben disponer de elementos esenciales para la prevención del contagio: para el lavado de manos se debe disponer de jabón líquido y, cuando corresponda, alcohol en solución líquida o en gel (entre el 60 % y el 95 %). Para la desinfección de superficies y ambientes, se debe contar con desinfectantes registrados por el Ministerio de Salud de Costa Rica. Por ejemplo: hipoclorito de sodio y amonios cuaternarios. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%. En caso de utilizar otro tipo de desinfectante, se deben seguir las recomendaciones del fabricante del desinfectante para su preparación y aplicación.

**6.3.2** Los químicos y productos de limpieza deben ser eficaces para la prevención y control del Covid-19, los cuales deben contar con Registro Sanitario y, ser utilizados en función de su composición y concentración, según lineamientos del Ministerio de Salud, el fabricante de los productos u otra organización internacional.

Para todos los productos a utilizar, la empresa debe mantener disponible la ficha técnica u hoja de seguridad de los productos, así como el control de su fecha de caducidad.

**6.3.3** Para la limpieza y desinfección la empresa debe disponer de los utensilios y equipos necesarios (guantes, cepillos, paños, trapeadores, escobas, etc.), y en caso de ser reutilizables, deben desinfectarse al final de cada uso, según lo establecido en el procedimiento de limpieza y desinfección.

### **6.4 Identificación de puntos críticos para la desinfección**

**6.4.1** La empresa debe mantener un control y seguimiento de la limpieza y la desinfección de las superficies que son manipuladas con mayor frecuencia, por ejemplo:

- manijas,
- pasamanos,

- 
- interruptores,
  - reloj marcador,
  - llaves de agua,
  - superficies de las mesas,
  - escritorios,
  - superficies de apoyo,
  - puertas,
  - servicios sanitarios,
  - utensilios y herramientas de trabajo,
  - equipo y maquinaria industrial
  - vehículos,
  - otras.

**6.4.2** La empresa debe garantizar la limpieza de los elementos electrónicos (teléfonos, pantallas, teclados, *mouse*, celulares, impresoras, entre otros) con productos diseñados especialmente para la limpieza y desinfección de estos equipos, aplicándolo según las recomendaciones del fabricante, siendo que estos elementos son utilizados frecuentemente y tocados directamente con las manos, deben ser considerados como de alto riesgo, por tanto deben ser limpiados y desinfectados con alta frecuencia, al menos tres veces durante la jornada laboral.

**6.4.3** Si hay procesos de atención al público, la empresa debe realizar la limpieza y desinfección de los objetos que se emplean para esta actividad, como: vitrinas o ventanillas, timbres eléctricos, micrófonos, datáfonos, bolígrafos, entre otros. Al igual que el punto anterior, los elementos citados en este punto deben ser considerados de riesgo alto por lo que deben ser sujetos de limpieza y desinfección con mayor frecuencia, al menos, tres veces durante la jornada laboral.

## **6.5 Equipo de protección personal (EPP)**

**6.5.1** Adicional a los EPP, definidos por la empresa para su funcionamiento normal, se debe proporcionar mascarillas, caretas o monogafas a las personas colaboradoras, como complemento a las medidas de distanciamiento físico entre personas, acorde con las disposiciones definidas por el Ministerio de Salud.

Nota: Al momento de la adquisición de los EPP, se recomienda validar su calidad tomando como base las normas nacionales de Costa Rica e internacionales.  
<https://www.inteco.org/juntos-en-la-prevencion>

**6.5.2** La empresa debe asegurar y proveer el suficiente aprovisionamiento de EPP requerido por las personas colaboradoras, supervisando su uso correcto.

## **6.6 Manejo de residuos**

**6.6.1** La empresa debe elaborar o actualizar el procedimiento para el manejo y eliminación de los residuos durante el tiempo en el que se mantenga activo el brote, según lineamientos del Ministerio de Salud.

---

**6.6.2** La empresa debe describir en este procedimiento, la forma en que son gestionados los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección como utensilios de limpieza y EPP desechables.

**6.6.3** Dentro de las instalaciones, la empresa debe usar contenedores de basura con tapa y accionados con pedal.

**6.6.4** La empresa debe realizar la limpieza de los contenedores de basura con una mayor frecuencia que la habitual, al menos dos veces en cada jornada de trabajo, o más, dependiendo de la cantidad de desechos generados, actividad que debe estar establecida en el plan y horario o frecuencia de limpieza y desinfección indicado en el apartado 6.2.2 de este protocolo. Siguiendo lo establecido en la Ley General de Gestión Integral de Residuos y su Reglamentación.

## **7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO**

### **7.1 Plan de continuidad del servicio u operativo**

La empresa puede contar con un plan de continuidad de operaciones, conforme a sus necesidades y que le permita un pronto retorno a la operación.

Nota: tomar como referencia la norma INTE/ISO 22301 Sistema de Gestión de Continuidad del Negocio, la cual puede ser consultada en el sitio web de INTECO.

### **7.2 Turnos y horarios**

**7.2.1** La empresa debe contar con un plan de distribución de turnos u horarios de acuerdo con las necesidades de las operaciones y las medidas de seguridad requeridas frente a la pandemia. Para ello debe:

- a) Programar labores diferentes para grupos reducidos de trabajo o células de trabajo.
- b) Es importante que las actividades se realicen en forma separada y organizada. Evitar el intercambio de las personas colaboradoras entre células o turnos de trabajo.
- c) Realizar la entrada y la salida del personal de forma escalonada y ordenada, manteniendo la distancia recomendada entre las personas colaboradoras de los turnos y células.

**7.2.2** La empresa debe considerar la implementación de horarios flexibles para el desarrollo de las operaciones de las organizaciones.

### **7.3 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo**

**7.3.1** La empresa debe identificar la persona colaboradora que no es crítico en planta u oficina, que pueden realizar sus actividades por medio del teletrabajo y de ser posible

---

utilizar el mismo. Así como mantener la práctica de reuniones virtuales aún estando en las mismas instalaciones.

**7.3.2** En aquellos casos donde sea estrictamente necesario reunirse en persona, debe asegurarse una distancia mínima de 1,8 metros entre las personas colaboradoras y un periodo no mayor a 60 min.

**7.3.3** La empresa debe eliminar los viajes relacionados con el trabajo considerados como "no esenciales" hasta tanto no se reduzca el nivel de alerta sanitario.

**7.3.4** En el caso de proveedores, clientes y visitantes, la empresa debe:

- a) Reducir las visitas, de manera que solo ingresen personas esenciales como servicios de mantenimiento, autoridades, y aquellos requeridos para garantizar la continuidad de la operación.
- b) Utilizar medios electrónicos (video-llamada, teléfono, correo electrónico), para las interacciones con proveedores y clientes.
- c) Todas las visitas a las instalaciones deben coordinarse por medio de cita previa.
- d) El ingreso de todo visitante, debe cumplir los mismos requerimientos establecidos para las personas colaboradoras que trabajan en la empresa.
- e) Informar al visitante sobre los procedimientos que ha dispuesto ante la COVID-19, brindarles los equipos e indumentaria necesaria y asegurar que cumplen con los procedimientos.
- f) Colocar carteles o afiches en el área de ingreso de visitantes con los lineamientos que se deben aplicar dentro del establecimiento, o brindar una charla de inducción previo a su ingreso.
- g) Mantener un registro de ingreso de las personas ajenas a la organización.
- h) Aquellas empresas que deben recibir a Auditores Externos Internacionales, producto de sus Sistemas de Gestión certificados, deben comunicar, a sus Casas Certificadoras, los requisitos establecidos por el estado costarricense para ingresar y permanecer en el país, además de los protocolos propios.

**7.3.5** La empresa debe tomar medidas para asegurar el distanciamiento mínimo de 1,8 m entre las personas colaboradoras en los puestos de trabajo, entre estas medidas se tienen:

#### **En oficinas**

- a) Separar o dejar espacios vacíos en las áreas de oficinas, cubículos o escritorios.
- b) Señalizar colocando marcas en el piso, separadas al menos 1,8 m; en los sitios donde debe hacerse fila para la atención.
- c) En las áreas de recepción, atención al público o a personas colaboradoras, instalar pantallas acrílicas transparentes u otro material, o en su defecto implementar el uso de caretas.

- 
- d) En donde sea posible, implementar medios virtuales o electrónicos para la interacción entre las personas colaboradoras, visitantes y proveedores.
  - e) En aquellos sitios donde la separación a 1,8 m o más, no sea posible, instalar separaciones por medio de pantallas acrílicas u otro material y adicionalmente, implementar el uso de EPP como mascarilla, careta o monogafa.

#### **En áreas de producción y almacenamiento**

- a) Establecer horarios para el ingreso/egreso de las instalaciones.
- b) Separar o dejar espacios vacíos en las mesas de trabajo.
- c) Limitar la movilidad de las personas colaboradoras entre las diferentes áreas de procesamiento.
- d) En aquellos sitios donde la separación a 1,8 m o más, no sea posible, instalar separaciones por medio de pantallas acrílicas u otro material, o implementar el uso EPP como mascarillas, caretas o monogafas, adicional a los equipos de protección personal, definidos por la empresa para su funcionamiento normal.

#### **7.3.6 Durante los tiempos de descanso, la empresa debe:**

- a) Reducir el aforo de las áreas de descanso, cafeterías y otros espacios para su uso, al 50%.
- b) Mantener cerradas las zonas para la práctica de deportes, esparcimiento (ejemplo futbolines, mesas de ping pong, etc.).
- c) No se puede compartir alimentos y utensilios para la alimentación. Se pueden utilizar utensilios desechables. En el caso de utilizar utensilios reutilizables en estas tareas, se indica que sean lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente de acuerdo al plan de limpieza y desinfección.
- d) La empresa debe garantizar la limpieza y desinfección de los espacios, equipos y utensilios de las sodas, cafeterías y comedores.
- e) Debe existir disponibilidad de lavamanos equipados o alcohol gel en las áreas de descanso y cafetería.
- f) Las personas colaboradoras deben mantener la distancia recomendada de 1,8 m entre sí. Cuando no sea posible mantener esta distancia, se puede generar separaciones en estas áreas con el uso de pantallas acrílicas u otro material, o en su defecto implementar el uso de mascarilla, careta o monogafas.
- g) Las zonas de fumado son las permitidas por la legislación nacional, y las personas colaboradoras deben mantener entre si la distancia recomendada de 1,8 m.

#### **7.3.7 La empresa debe dar instrucciones a las personas colaboradoras para transitar en pasillos y escaleras siempre por su lado derecho, de forma que se reduzca al mínimo**

---

los encuentros cara a cara. Si el edificio de la empresa cuenta con ascensor, se debe de restringir el número de personas a la hora de utilizarlo, conforme a las dimensiones de este y cumpliendo la distancia de 2 metros entre las personas.

**7.3.8** En áreas de alta concurrencia de personas, como la recepción, zonas de trámite de facturas o pagaduría y similares, la empresa debe instalar pantallas acrílicas u otro material, implementar el uso de careta, mascarilla o monogafas y de ser posible instruir de forma preferente a las personas a realizar la fila en espacio abierto, fuera del área. Misma que debe estar demarcada respetando el 1,8 m de distancia entre cada espacio de la fila.

**7.3.9** Cuando la empresa disponga de medios de transporte para las personas colaboradoras debe:

- a) Mantener los medios de transportes limpios y desinfectados. Deben de limpiarse internamente al menos al final de cada jornada de trabajo, dando especial énfasis a las superficies de apoyo de los vehículos, utilizando líquidos desinfectantes recomendados por el Ministerio de Salud.
- b) Realizar la limpieza y desinfección de superficies que se tocan con frecuencia, tales como cerraduras de las ventanas, barras de sujeción, asientos, estas medidas se deben realizar cada vez que llegue a su destino final o antes de realizar un nuevo recorrido.
- c) Recomendar el uso correcto de mascarillas o caretas para su uso en el medio de transporte.
- d) Debe contarse con alcohol gel al ingreso al medio de transporte.
- e) En los vehículos deben de favorecerse la ventilación natural.
- f) En los vehículos deben colocarse avisos que informen sobre el protocolo de lavado de manos, el protocolo de estornudo, no tocarse la cara y otras formas de saludar.
- g) Cuando el personal se transporta por otros medios que no están bajo el control de las empresas, se debe instruir a las colaboradoras a poner en práctica las medidas de protección pertinentes ya descritas en los puntos anteriores.

**7.3.10** La empresa debe implementar mecanismos para lograr una clara comprensión de los síntomas de la enfermedad por parte de las personas colaboradoras y la forma de realizar el reporte de su condición de salud a la persona empleadora, para esto debe:

- a) Capacitar a las personas colaboradoras sobre los síntomas de Covid-19, y mantener registro de las capacitaciones y comunicaciones realizadas, con base en la información que comparte el Ministerio de Salud.
- b) Colocar afiches, enviar mensajes de correo, WhatsApp o por medio de cualquier red social, videos u otros mecanismos de comunicación sobre la forma de identificar los síntomas de Covid-19.
- c) Los supervisores y gerentes deben estar en capacidad de reconocer los síntomas más comunes de Covid-19 y tomar las medidas necesarias ante la aparición de los mismos, las cuales son:

- 
- a. Si alguna persona colaboradora presenta síntomas sospechosos de COVID-19, debe asistir al consultorio médico, cuando exista; si la instalación no cuente con médico en la planta, la persona colaboradora afectada debe llamar al EBAIS que le corresponde o llamar al 1322 para recibir las indicaciones en función del riesgo.
  - b. La persona colaboradora debe mantener informado de todas las acciones que le recomienden siempre.
  - c. El supervisor debe acatar siempre las recomendaciones y directrices que le brinden las autoridades durante el manejo de un caso sospechoso.

#### **7.4 Hábitos de higiene de la persona colaboradora en el lugar de trabajo**

**7.4.1** La empresa debe contar con instalaciones de lavamanos equipados y capacitar a las personas colaboradoras en el procedimiento y frecuencia correcta de lavado de manos (ver anexo 1.).

**7.4.2** Las personas colaboradoras deben lavarse las manos:

- a) Al inicio de sus actividades,
- b) Luego de cada descanso,
- c) Luego de ir al servicio sanitario,
- d) Cada vez que ingresa a las zonas de proceso,
- e) Luego de toser, estornudar o tocar su cara y nariz (ver anexo 1.).

**7.4.3** La empresa debe asegurar que todos los lavamanos cuentan con agua potable, jabón, seca manos o toalla y alcohol gel.

**7.4.4** La empresa debe comunicar y capacitar a las personas colaboradoras sobre el riesgo para la propagación del Covid-19, que representan acciones como:

- a) Saludar con apretones de manos, abrazos o besos.
- b) Vapear o fumar, compartir el cigarrillo.
- c) Escupir
- d) Masticar, comer o beber en áreas no destinadas para este fin.
- e) Tocarse los ojos, la boca o la nariz, la careta o mascarilla, sin lavarse antes las manos.
- f) No seguir el protocolo de estornudar o toser (ver anexo 1.).
- g) Compartir alimentos, vasos, platos y otros utensilios personales.

**7.4.5** La empresa debe comunicar a las personas colaboradoras la importancia de mantener las medidas de prevención de Covid-19, dentro y fuera de la empresa. Incluyendo el buen uso de la mascarilla, careta y la forma correcta de lavado y desinfección de las mismas (ver anexo 1.).

**7.4.6** La empresa debe comunicar a las personas colaboradoras el procedimiento correcto para desechar las mascarillas, caretas y demás equipos deteriorados (ver anexo 1.).

---

## 8. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS

**8.1** Acciones a seguir si existe confirmación médica de personas con la enfermedad:

- a) Si existe confirmación médica, la persona colaboradora debe abstenerse de ir al trabajo e informar a su jefe inmediato y acatar las instrucciones que emite el Ministerio de Salud.

**8.2** La empresa debe llevar un registro de los casos confirmados y los contactos directos de la persona colaboradora para su documentación e información al Ministerio de Salud.

La empresa puede aprovechar el mecanismo de triage (ver anexo 2.) para el registro de los casos positivos y sus contactos.

**8.3** En caso de presentarse casos confirmados, se debe reportar a la dirección de área rectora más cercana del Ministerio de Salud. Si una persona colaboradora presenta síntomas por COVID-19, siga los siguientes pasos:

- a) Asegúrese de proveer un tapabocas y remítase a su casa con la indicación de contactar al Ministerio de Salud mediante la línea telefónica 1322.
- b) No suministrar ningún medicamento, el centro de salud se encargará de brindar las indicaciones correspondientes.
- c) Activar el procedimiento de limpieza y desinfección inmediatamente en el puesto de trabajo de la persona colaboradora confirmada, así como aquellas áreas comunes y sitios que haya visitado en el centro de trabajo.
- d) Iniciar con el levantamiento de los contactos directos, que contengan al menos, nombre completo, número de teléfono y correo electrónico, para ser enviado al Ministerio de Salud.

## 9. COMUNICACIÓN

**9.1** Para promover un ambiente de trabajo con buena comunicación entre el personal y la persona colaboradora.

- a) La información relacionada con el COVID-19 tiene que ser veraz y proveniente del Ministerio de Salud.
  - Cada empresa debe definir un canal de comunicación verbal y/o escrito, confiable y oficial para compartir información relacionada con el COVID-19 que sea veraz y proveniente del Ministerio de Salud (pizarras informativas, afiches, rotulación oficial en lugares visibles, canales digitales, entre otros).
  - Cada empresa debe proporcionar a las personas colaboradoras, a los proveedores y clientes la información que les aplique, relativa a las medidas de prevención y

---

contención que se estableció en este protocolo para la atención de la emergencia del COVID-19.

- El establecimiento debe colocar en espacios visibles los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar y no tocarse la cara. Tomar en consideración que estos protocolos deberán estar instalados a una altura de 1,40 m tomando como referencia el suelo, con la finalidad de que las personas con discapacidad móvil puedan leerlos.

b) Sobre la persona a cargo de la comunicación durante la emergencia responsable de mantener y actualizar la información.

- La Gerencia General o su designado asume la responsabilidad de mantener y actualizar la información de manera oficial, y de hacer de conocimiento de todas las personas colaboradoras de la empresa los datos pertinentes durante el estado de emergencia nacional según el respectivo decreto.

**9.2** Las organizaciones y sus asociados del sector de Plantas de Producción de Alimentos de Origen Animal para Consumo Humano deben asegurar que el protocolo esté disponible en sus sitios web oficiales, una vez haya sido aprobado por el Ministro de Agricultura y Ganadería.

## 10. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

### 10.1 Aprobación

**10.1.1** Este protocolo sectorial es aprobado por el Ministro de Agricultura y Ganadería.

## ANEXOS

### Anexo 1. Ilustraciones.



## Prevenga el coronavirus en 6 pasos



**1** Lavado de manos



**2** No se toque la cara si no se ha lavado las manos



**3** Limpiar las superficies de alto contacto



**4** Protocolo de estornudo y tos



**5** Distanciamiento social



**6** Quedate en casa



**INFORMATE PRIMERO**  
POR MEDIOS OFICIALES  
DEL MINISTERIO DE SALUD

VISITA [WWW.MINISTERIODESALUD.CO.CR](http://WWW.MINISTERIODESALUD.CO.CR)

# ¿Cómo lavarse las manos?

 DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES



1 Humedezca las manos con agua y cierre el tubo



2 Aplique suficiente jabón



3 Frote sus manos palma con palma



4 Frote la palma de la mano derecha sobre el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa



5 Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados



6 Apoye el dorso de los dedos contra las palmas de las manos, frotando los dedos



7 Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa



8 Frote circularmente la yema de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda y viceversa



9 Enjuague abundantemente con agua



10 Sacuda muy bien las manos y séquelas idealmente con una toalla desechable



11 Use la toalla para cerrar la llave



Ministerio de Salud

# ¿Cuándo hay que lavarse las manos?



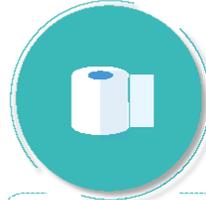
Ministerio  
de Salud  
Costa Rica



Antes de tocarse la cara



Antes de preparar y comer los alimentos



Después de ir al baño



Antes y después de cambiar pañales



Después de toser o estornudar



Después de visitar o atender una persona enferma



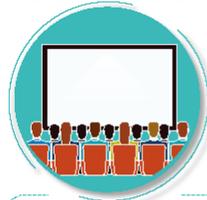
Después de tirar la basura



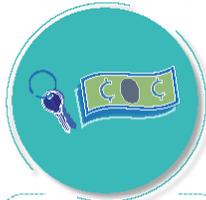
Después de utilizar el transporte público



Después de estar con mascotas



Luego de estar en zonas públicas



Después de tocar dinero o llaves



Después de tocar pasamanos o manijas de puertas

## ✓ Forma correcta de toser y estornudar



CUBRA SU BOCA Y NARIZ  
CON LA PARTE SUPERIOR DEL  
BRAZO, HACIENDO UN SELLO  
PARA EVITAR SALIDA  
DE GOTITAS DE SALIVA



O CÚBRASE  
CON UN PAÑUELO  
DESECHABLE



DEPOSITE EL PAÑUELO  
EN EL BASURERO,  
NO LO LANCE  
AL MEDIO AMBIENTE



NUNCA SE TOQUE LA CARA  
SI NO SE HA LAVADO  
LAS MANOS  
CON AGUA Y JABÓN

**¡DETENGA EL CONTAGIO!**

# Use la mascarilla **correctamente**

## REGLA DE ORO



Lave las manos antes y después de tocar la mascarilla.

## COLOCACIÓN CORRECTA



Asegúrese de utilizar el lado correcto de la mascarilla. Debe verificarse que no tenga rasgaduras o agujeros.



Cúbrase la boca y la nariz, sin dejar espacios entre su cara y la mascarilla.

## MANIPULACIÓN



Evite tocar la mascarilla mientras la usa. Si lo hace, lávese las manos antes de tocar la mascarilla.

## REEMPLAZO



Reemplace la mascarilla con una nueva tan pronto como esté húmeda. La mascarilla quirúrgica no es reutilizable.

## DISPOSICIÓN



Al retirarse la mascarilla quítesela por detrás, sin tocar el frente y deseche inmediatamente en un contenedor cerrado.

El uso de mascarillas **NO** reemplaza las medidas de distanciamiento social, el protocolo de estornudo/tos, el lavado de manos y el quedarse en casa tanto como sea posible.

# Hay otras formas de saludar no lo hagas de mano, beso o abrazo



CON EL PIE



JUNTANDO LAS MANOS



AGITANDO LAS MANOS



CON EL PUÑO DE LEJOS



CON ELCODO



Ministerio  
de **Salud**  
Costa Rica

## Anexo 2

El **triage** es un mecanismo utilizado ampliamente para tamizar o clasificar pacientes conforme a las necesidades de atención. La empresa puede utilizar esta metodología para evaluar el riesgo de contagio de Covid-19, según el nivel de contacto que un Caso Positivo, haya tenido con las demás personas colaboradoras. Esta no es una clasificación rigurosa, por lo que la definición de una u otra categoría, no implica necesariamente un contagio o la imposibilidad de este; simplemente es una forma de priorizar nuestra respuesta.

- **Categoría o Triage Rojo:** personas con contacto con un paciente positivo, personas colaboradoras con una relación cercana e interacción frecuente con el caso positivo.
- **Categoría o Triage Amarillo:** personas colaboradoras con interacciones eventuales con el caso positivo, que eventualmente pueden compartir las mismas áreas que el mismo.
- **Categoría o Triage Verde:** personas colaboradoras que por la dinámica de la empresa no tienen contacto con el caso positivo, y aun cuando pueden haber estado en las mismas instalaciones, lo han hecho luego de los procesos de limpieza y desinfección aprobados para prevenir el contagio de Covid-19.



Figura 1. Ejemplo de Triage de Contacto, con relación a la interacción con un Caso Positivo.

Con el fin de crear la base de datos necesaria para construir este triage, los Comités de Respuesta de Crisis de cada Planta, deben utilizar la siguiente guía, a fin de mapear todas las acciones de prevención y control de interacciones y contagio, las interacciones normales de las personas colaboradoras por área, lugar de origen, etc., así como cualquier otra información válida para definir el nivel de interacción entre las personas colaboradoras, y valorar el riesgo potencial.

Fase	Acciones	Información Disponible
Previo a Casos Positivos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación de las personas colaboradoras por área, origen, medio de transporte</li> <li>• Aislamiento social: horarios entrada, horarios recesos, casilleros</li> <li>• EPP y Equipos</li> <li>• Casilleros segregados por área</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excel con información por asociados</li> </ul>
Previo a Casos Positivos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opciones de aislamiento social</li> <li>• Teletrabajo</li> <li>• Separación de turnos</li> <li>• Horarios diferentes en soda</li> </ul>	
Análisis de impacto de negocios (BIA) / evaluación de riesgos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definir matriz de interacciones para las personas colaboradoras por área, transporte, etc.</li> <li>• Validar cruces de personal por área</li> <li>• Definir impacto por áreas en caso de un positivo</li> <li>• Trazabilidad de las personas colaboradoras y contactos</li> <li>• Definir asociados X-Training</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registros de capacitaciones</li> </ul>
Creación de estrategias respuesta caso positivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de estrategias de caso positivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe breve de estrategias de la continuidad del negocio</li> </ul>