

Protocolo para el sector bananero para la prevención del COVID-19

Versión 1	Fecha de elaboración: 20 mayo 2020 Actualizado 23 junio 2020
-----------	---

Elaborado por:
Ing. Sergio Laprade Coto. M.Sc.

Aprobado por:

Ing. Jorge A. Sauma Aguilar.
Gerente General
CORBANA

ÍNDICE

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

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.

Este protocolo ha sido elaborado para establecer los elementos que deben cumplir los productores de banano de exportación.

El presente documento está basado en la norma: INTE/DN-MP-S-19:2020 "Requisitos para la elaboración de protocolos sectoriales para la implementación Directrices y Lineamientos sanitarios para COVID-19".

Este protocolo está sujeto a ser actualizado permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y lineamientos sanitarios vigentes.

Participaron en la elaboración de este protocolo:

Participantes	Organización
<i>Alexander Bonilla Benavides</i>	<i>Del Monte</i>
<i>Carlos Montero Bonilla</i>	<i>Standard Fruit Company</i>
<i>Sergio Alvarado Tobar</i>	<i>Independiente</i>
<i>Ronney Yen León</i>	<i>Grupo Acón</i>

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

La aplicación de este documento va dirigido al sector bananero de exportación 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. Dentro del sector bananero, se debe considerar edificios, planta empacadora y plantación.

2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA

- Directrices N°082-MP-S1 Protocolos para la reactivación y continuidad de los sectores durante el Estado de Emergencia Nacional por COVID-19"
- Lineamientos del Ministerio de Salud para atención del COVID-19.
- Ley General de Gestión Integral de Residuos y su Reglamentación.
- Decreto Ejecutivo 42227-MP-S Declaratoria de Emergencia Nacional.

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

3.1. **COVID-19:** es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus SARSCoV-2. 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).

3.2. **Equipo de Protección Personal (EPP):** son todos aquellos dispositivos, accesorios y vestimentas de diversos diseños que emplea el trabajador para protegerse contra el COVID-19.

3.3. **Desinfección:** se refiere al uso de productos químicos, como desinfectantes registrados en la EPA, para eliminar los virus y bacterias presentes en las superficies. Este proceso no necesariamente limpia las superficies sucias, pero al combatir los virus y bacterias adheridos a las superficies luego de la limpieza, se puede disminuir aún más el riesgo de propagar una infección.

3.4. **Directriz de Gobierno:** norma temporal del poder ejecutivo, para regular y determinar el curso de actuación de las instituciones públicas, privadas y público en general en el marco de una situación particular (en este caso COVID-19).

3.5. **Empresa:** unidad económico-social, integrada por trabajadores, materiales y técnicos, que incluye áreas de infraestructura y agrícola.

3.6. **Limpieza:** se refiere a la eliminación de suciedad e impurezas de las superficies. Este proceso no elimina los virus y bacterias que se encuentren adheridos a las superficies

3.7. **Lineamientos:** herramienta para la difusión y consulta de los acuerdos, normas, reglamentos y demás disposiciones publicadas, bajo un ordenamiento que es de acatamiento obligatorio en todo el territorio nacional, los cuales son de aplicación general o específica, como parte de acciones preventivas, de mitigación y rehabilitación dictadas por el ente rector en salud

3.8. **Protocolo sectorial:** acuerdo entre los actores que comparten elementos comunes propios de un sector para implementar los lineamientos establecidos por el Entre Rector de Salud. Para fines prácticos de este documento, se utilizará la palabra protocolo para referirse a los protocolos sectoriales.

4. PRINCIPIOS

El sector bananero para exportación 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. Dichos principios son:

- a) Rendición de cuentas
- b) Transparencia
- c) Comportamiento ético
- d) Construcción colectiva con las partes interesadas
- e) Respeto al principio de legalidad
- f) Respeto a los derechos humanos

5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN

Con el fin de cumplir con la directriz 082-MP-S del 27 de abril del 2020, emitida por el Ministerio de Salud, así como los lineamientos que apliquen al sector bananero se hará un análisis de los mismos y se determinará cuáles deben ser parte de nuestra operación. Se busca con los lineamientos que una vez establecidos, implementados y mantenidos mejoren los procesos o áreas físicas para la prevención y atención del COVID-19. Los lineamientos que se van a aplicar como parte de este protocolo son:

- ✓ LS-CS-002. Lineamientos técnicos para la prevención de COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos.
- ✓ LS-CS-008. Lineamientos generales para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19).
- ✓ Lineamientos generales para oficinas con atención al público (Bancos, correos, instituciones del Estado, Poder Judicial, empresas privadas de servicios) debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19).
- ✓ Guía para empresas bananeras en la prevención del COVID-19.
- ✓ LS-SI-017. Lineamientos Generales para empacadoras de alimentos y fincas del sector agrícola en el marco de la alerta por COVID-19.
- ✓ LS-SI-021. Lineamientos generales para el transporte de empleados agropecuarios, ante la emergencia por COVID-19.

6. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

6.1 Generalidades

- 6.1.1** La empresa debe tener controles del ingreso y salida de personas a la planta o a la finca con registro preciso de estas entradas y salidas.
- 6.1.2** La empresa debe informar a sus colaboradores sobre los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud. La empresa debe asegurarse que la información es veraz sobre la infección y las medidas de protección individual y colectiva que deben ser adoptadas en el lugar de trabajo y en los hogares para la prevención del contagio.
- 6.1.3** Se debe realizar la entrada y la salida del personal en forma escalonada y ordenada por turnos manteniendo la distancia de 1,8m, o bien con el uso de cubre bocas o pantalla facial. Antes o después de iniciar formalmente la actividad, así como en los descansos, se debe evitar que las personas se reúnan o compartan de forma presencial.

-
- 6.1.4** Los colaboradores deben capacitarse en la forma de lavarse las manos con agua y jabón. Es importante indicarle el lavado las manos después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas. Cada lavado debe ser de al menos de 30 a 40 segundos. La empresa debe colocar en espacios visibles los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, burbuja social dichos protocolos son los establecidos por el Ministerio de Salud.
- 6.1.5** La empresa debe proveer al personal de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, por ejemplo, es básico el suministro de agua y jabón, así como alcohol en gel, al 60° o 70°.
- 6.1.6** La empresa y los trabajadores deben intensificar las medidas de limpieza e higiene.
- 6.1.7** La empresa debe comunicar a los trabajadores que deben asistir obligatoriamente a los servicios sanitarios con que cuenta la finca, indicándoles que es prohibido hacer necesidades en el campo.
- 6.1.8** La empresa debe nombrar encargado (s) de campo y de planta empacadora que se encargue (n) de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las nuevas prácticas respecto a la prevención del COVID-19.
- 6.1.9** Cuando las características del proceso lo permitan, se deben establecer cuadrillas o grupos pequeños de personas, para realizar las actividades en forma separada y organizada de acuerdo con las características de la producción. Se debe evitar el intercambio de personal entre los grupos.
- 6.1.10** Se debe informar a los trabajadores el procedimiento en caso de presentar síntomas asociados al COVID-19. Dicho procedimiento debe ser colocado en las pizarras informativas o algún otro medio de manera que esté disponible al trabajador. La persona que presente síntomas como tos, fiebre, dificultad al respirar, etc. que pudiera estar asociada con el COVID-19 no debe acudir al centro de trabajo, debe dirigirse al área de salud o EBAIS más cercano y seguir sus instrucciones. La empresa debe informarse al trabajador las garantías sociales con que cuenta durante su proceso de aislamiento o incapacidad, las que serán las que estipula la Ley.
- 6.1.11** Las instrucciones escritas de tos, estornudo, lavado de manos, y otras formas de saludar se ponen en lugares de paso de los colaboradores y baños. Si un colaborador nota síntomas asociados al COVID-19, debe avisar a la jefatura, debe extremar las precauciones tanto de distanciamiento social como de higiene, hacer uso de cubre bocas mientras este en el puesto de trabajo, que debe ser provisto por la empresa. Además, debe contactar de inmediato al encargado de Salud Ocupacional y/o Médico de empresa quienes deben iniciar el protocolo desarrollado en cada finca para estos casos.

6.2 Procedimiento de limpieza y desinfección

- 6.2.1** La empresa debe tener un procedimiento sobre limpieza y desinfección que detalle el horario de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones. Dicho plan, debe ser visible para todo el personal de limpieza, mantenimiento y personal en general en el sitio de trabajo. El personal de limpieza y desinfección debe tener una capacitación sobre la forma correcta de realizar la labor, además de usar el equipo de protección necesario.
- 6.2.2** Actividades por realizar para la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.
- a) Actividades para el lavado de manos,
- Asegurar suministro de agua y jabón.
 - Asegurar suministro de toallas de papel o secadores de aire.
 - Rotulación sobre forma correcta de lavado de manos.

b) Actividades para la desinfección con productos eficaces contra el virus

- Uso de alcohol al 70%, cloro a una dilución 1:100 (1 parte de cloro y 99 partes de agua) u otro desinfectante aprobado por el Ministerio de Salud.
- El personal de limpieza y otros que de acuerdo con el análisis de riesgos así lo indique, o si el Ministerio de Salud lo recomienda deben usar guantes, alguna barrera física al virus (protección visual y respiratoria).

6.2.3 El personal de limpieza y desinfección, manejo de residuos debe ser capacitado en la aplicación del procedimiento detallado en el 6.2.2; así como en el uso correcto y retiro del EPP, para su desinfección o eliminación, de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de Salud.

6.2.4 La limpieza y desinfección de las Instalaciones se debe realizar mínimo dos veces al día, la empresa debe determinar las horas que mejor se ajusten a su proceso productivo. La empresa debe definir la forma de divulgación de dicho plan, además de estar en un lugar visible para todo el personal de limpieza, mantenimiento y personal en general en el sitio de trabajo

6.2.5 Los servicios y la losa sanitario deben ser limpiados y desinfectados con una solución de cloro al 2%, lo cual debe realizarse en lapsos no mayores a las 2 horas.

6.2.6 La empresa debe tener identificadas las personas responsables de limpieza, desinfección, manejo de residuos, y de uso equipo de protección personal. Asimismo, debe tener registros de las capacitaciones realizadas asociadas a estas tareas.

6.2.7 Para los equipos de aire acondicionado, la empresa debe establecer un plan de mantenimiento y limpieza, así como los registros.

6.3. Productos de limpieza y desinfección.

La empresa debe proveer al personal de los productos de limpieza y desinfección necesarios para poder seguir las recomendaciones, es básico el suministro de agua y jabón, así como alcohol al 70%, cloro, u otros de acuerdo con las indicaciones del Ministerio de Salud.

A continuación, se detalla la forma de hacer las diluciones para desinfección de acuerdo con el lineamiento del Ministerio de Salud para empacadoras y fincas agrícolas.

6.3.1. Preparación de las soluciones de hipoclorito de sodio (cloro)

Los cloros comerciales en Costa Rica normalmente poseen una concentración que varía entre 3,5 y 5%, por lo que es importante leer la etiqueta del producto para realizar la dilución.

Con cloro al 3,5%, para preparar un litro de solución al 0,5% deberán mezclarse 143 ml de cloro y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.

Si se utiliza cloro al 3,5%, para preparar un litro de solución al 2% deberán mezclarse 570 ml de cloro y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.

Con cloro al 5%, para preparar un litro de solución al 0,5% deberán mezclarse 100 ml de cloro y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.

Si se utiliza cloro al 5%, para preparar un litro de solución al 2% deberán mezclarse 400 de cloro y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.

6.3.2. Es altamente recomendable el uso de utensilios de limpieza desechables. En el caso de utilizar utensilios reutilizables en estas tareas, se deben desinfectar, de acuerdo con lo indicado en los apartados 6.2.2 y 6.3.1.

6.4. Identificación de puntos críticos para la desinfección

6.4.1. La empresa debe limpiar y desinfectar al menos dos veces al día aquellas superficies que sean manipuladas con una alta frecuencia como:

- a) manijas,
- b) pasamanos
- c) interruptores luz
- d) reloj marcador
- e) servicios sanitarios
- f) llaves de agua
- g) superficies de las mesas
- h) escritorios
- i) superficies de apoyo
- j) equipo de computo
- k) herramientas.
- l) otras que manipuladas por las personas colaboradoras y visitantes.

El procedimiento debe incluir la limpieza de los elementos electrónicos (teléfonos, pantallas, teclados, mouse, celulares, impresoras, entre otros), con alcohol al 70% aplicándolo según las recomendaciones del fabricante.

6.4.2. En el lugar donde se brinda atención al público, y no sea posible la separación física, debe proveerse una pantalla facial o cubre bocas al trabajador. Se debe limpiar y desinfectar las ventanillas, pantallas acrílicas, timbres eléctricos, datafonos, bolígrafos, entre otros que sean manipulados o tengan algún contacto con el público, de acuerdo con las soluciones detalladas en el apartado 6.3.1.

6.5. Equipo de protección personal (EPP)

6.5.1. Los empleados deben hacer el uso correcto y obligatorio del equipo de protección personal (EPP: cubre bocas/pantalla facial) que les facilitó la empresa, en especial para aquellos que tengan que atender público en general. De acuerdo con el tipo de labor, en caso de no poder cumplir con el distanciamiento de 1,8 m y no existir posibilidad de poner una barrera física como pantallas, se dará a los trabajadores basado en un análisis de riesgo, por parte de la empresa, el EPP necesario, como cubre bocas o pantallas faciales, guantes. Se debe valorar el uso de equipos señalados anteriormente, para el personal que realizar gestiones de la empresa en lugares públicos (compras, mensajería, pagos, etc.).

6.5.2 Cada empresa se compromete a entregar el EPP a los trabajadores de acuerdo con los análisis de riesgos a fin de minimizar estos. Se recomienda validar su calidad tomando como base las normas nacionales de Costa Rica e internacionales. <https://www.inteco.org/juntos-en-la-prevencion>

6.6. Manejo de residuos

Debido a la fácil transmisión del virus y su permanencia sobre objetos y superficies, el protocolo debe requerir la creación o actualización, de un procedimiento que incluya el manejo

y eliminación de los residuos durante el tiempo en el que se mantenga activo el brote, de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de Salud

- 6.6.1.** Cada empresa debe tener un procedimiento para el manejo de residuos que cumpla con lo establecido en la Ley General de Gestión Integral de Residuos y su Reglamentación. Para el caso de la industria bananera, las fundas plásticas y la cuerda de polipropileno, son recuperadas en la planta empacadora y enviadas a reciclar. La fruta que no cumple con requisitos de exportación es enviada a Industrias para su proceso y elaborar jugos y puré. Los envases de agroquímicos después del triple lavado son retornados al proveedor.
- 6.6.2.** Los residuos de las tareas de limpieza y desinfección, tales como utensilios de limpieza y EPP desechables, deben ser eliminados en una bolsa plástica exclusiva.
- 6.6.3.** Se debe promover en todas las instalaciones de la empresa (oficinas, bodegas, planta empacadora, etc) el uso de contenedores de basura con tapa de pedal y limpiarlos con una mayor frecuencia que la habitual (al menos dos veces al día) y esto debe estar declarado en el procedimiento que prepare cada finca, detallando horario de limpieza y desinfección.
- 6.6.4.** En caso de que un trabajador presente síntomas asociados a COVID-19, mientras se encuentre en su puesto de trabajo, se debe aislar el contenedor donde haya depositado el equipo de protección usado, uniforme u otros. Esa bolsa deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa, con cierre, para su posterior depósito en la basura o en el depósito para residuos bio-peligrosos.

7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO

7.1. Plan de continuidad del servicio u operativo

La empresa debe desarrollar un plan para la continuidad del negocio, en caso de que se presente una interrupción del proceso, de manera que pueda retornar a la operación lo más rápido posible. El plan de continuidad debe servir para protegerse, reducir la posibilidad de ocurrencia, prepararse, responder y recuperarse de los incidentes disruptivos cuando ocurran.

7.2. Turnos y horarios

Debido a las características de la producción bananera, solo hay un turno laboral, el cual es diurno, razón de lo anterior:

- 7.2.1.** La empresa debe determinar horarios escalonados para que el personal asista a los tiempos de alimentación para cumplir con la capacidad de los locales, acuerdo con lo que defina el Ministerio de Salud y otros horarios si son necesarios de acuerdo con las necesidades de las operaciones y las medidas de seguridad requeridas frente a la pandemia
- 7.2.2.** Se debe realizar la entrada y la salida del personal de forma escalonada y ordenada por turnos, que deben ser definidos por la empresa. En los momentos antes o después de iniciar formalmente la actividad, así como en los intermedios, se debe evitar que las personas se reúnan o compartan de forma presencial. Cada empresa debe declarar los horarios definidos para el desarrollo de las operaciones.

7.3. Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo

- 7.3.1.** La empresa debe valorar cuales puestos que no son críticos en la oficina o planta, para que pueden dar apoyo a distancia en el trabajo o teletrabajo, así como extender la práctica de reuniones virtuales, aun estando en la empresa.
- 7.3.2.** Se debe comunicar a los trabajadores que deben evitar hacer desplazamientos de trabajo no esenciales y que puedan solventarse mediante llamada, videoconferencias o reuniones virtuales.
- 7.3.3.** En caso de llevar a cabo reuniones de personal presenciales, que sean estrictamente necesarias, se debe asegurar un distanciamiento mínimo de 1,80 m por persona colaboradora y por un periodo no mayor a 60 min.
- 7.3.4.** Se debe limitar el uso a un 50 % de su capacidad como máximo, de las áreas de atención al público y áreas de uso común como las salas de reunión y comedores. En la fonda, comedores, se debe retirar o marcar mesas y sillas. Ideal que al momento de sentarse cada persona este a 1,8 m de distancia, viendo en una misma dirección. Debe comunicarse a los trabajadores que no pueden compartir alimentos, utensilios y cubiertos.
- 7.3.5.** Es recomendable la instalación de alfombras de desinfección (pediluvios) al ingresar a las oficinas administrativas. Si se dispone de un área de recepción es necesario instalar pantallas acrílicas.
- 7.3.6.** Se debe considerar la instalación de pantallas acrílicas transparentes o el uso de cubre bocas o pantalla facial, en las áreas donde no sea posible mantener la distancia recomendada.
- 7.3.7.** En caso de escaleras y los pasillos, se deben usar en un solo sentido desplazándose por el lado derecho, a fin de disminuir el contacto de persona a persona. En el caso de escaleras o bandas eléctricas (si las hubiere), se debe promover la permanencia en el lado derecho de las personas y dejar el lado izquierdo libre, en caso de que una persona requiera moverse con más rapidez.
- 7.3.8.** Disposiciones para uso de los vehículos del establecimiento y el transporte de empleado: Los operadores de vehículos de la empresa de cualquier tipo y para cualquier uso deben asegurarse de la limpieza interna del vehículo, en que se va a trasladar a los colaboradores o los productos de la empresa. La unidad de transporte debe someterse a limpieza y desinfección antes del inicio de operaciones, después de cada viaje y cada vez que cambie el operador del vehículo, dando especial énfasis en las superficies como: manijas de puertas, asientos, volante, vidrios, alfombras, pasamanos, entre otros. La limpieza debe realizarse con una solución de cloro al 0,5%. En el interior del vehículo se debe disponer de artículos de limpieza como alcohol gel con al menos un grado de entre 60° y 70°. Los pasajeros deben usar mascarilla (desechable o de tela que cumplan con lo detallado por el Ministerio de Salud <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-informacion/material-comunicacion/protocolos-ms/coronavirus/mascarillas?sort=hits&direction=desc>) o bien pantalla facial. En cuanto a la capacidad del transporte y otros se deberá acatar todo lo indicado en el **LS-SI-021. Lineamientos generales para el transporte de empleados agropecuarios, ante la emergencia por COVID-19.**
- 7.3.9.** La empresa debe informar a sus colaboradores, mediante rotulación los síntomas asociados al COVID-19, como tos, fiebre, dificultad al respirar, etc. Así mismo, debe indicarles que, en caso de tener los síntomas anteriores, como un acto de responsabilidad no debe acudir al centro de trabajo, no asistir a reuniones presenciales y notificarlo al patrono, así como dirigirse al área de salud o EBAIS más cercano y seguir sus instrucciones.
- 7.3.10.** La empresa debe instruir al personal que no se reúna a tener actividades grupales, como juegos de mesa, deportes de contacto, etc.

7.3.11. En la medida de lo posible, la empresa debe atender a los proveedores vía correo electrónico, teléfono o video conferencia. En el caso de ser necesario el ingreso de un proveedor a la finca/empresa se lleva un registro de nombre, procedencia, se consulta si tiene síntomas asociados al COVID-19. Antes del ingreso debe lavarse las manos, usar alcohol en gel, es recomendable tomarle la temperatura con termómetro infrarrojo. Si es necesario la atención a un proveedor se debe mantener la distancia de 1,8 metros de seguridad. Después de la atención de cada proveedor se debe utilizar un desinfectante para manos a base de alcohol de un grado de al menos 70° o alcohol en gel 60° y 70°. El personal debe lavarse las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 30 a 40 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.

7.4. Hábitos de higiene del colaborador en el lugar de trabajo

La empresa debe colocar en espacios visibles los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, conforme a lo establecido por el Ministerio de Salud. La frecuencia de lavado de manos será: antes de tocarse la cara, antes de preparar y comer alimentos, después de ir al baño, después de toser y estornudar, luego de visitar zonas públicas, después de tocar llaves, dinero o artículos personales, después de tocar pasamanos y manijas de puertas, antes y después de un tiempo de descanso, después de tocar objetos que han sido manipulados por otros (utensilios, copas, vasos, menús) o de realizar cualquier actividad en que se pueda haber contaminado las manos.

8. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS

- 8.1.** La contratación de trabajadores se hará basado en lo que indica el Ministerio de Salud en los Lineamientos Generales para emparadoras de alimentos y fincas del sector agrícola en el marco de la alerta por COVID-19 (LS-SI-017).
- 8.2.** La empresa debe tener un procedimiento, identificando el riesgo de exposición al virus de las diferentes actividades que se desarrollan en el Centro de trabajo, adoptando medidas de protección o exclusión, según sea cada caso. Se debe considerar la probabilidad de que una persona trabajadora manifiesta síntomas en su puesto de trabajo.
- 8.3.** Debe tenerse un registro de los casos sospechosos o confirmados por COVID-19. Así como los contactos directos de la persona colaboradora, para informarlo al Ministerio de Salud. El registro debe tener nombre completo, identificación, teléfono, dirección y correo electrónico si lo tuviera, dicha información debe ser remitida o entregada al Ministerio de Salud.
- 8.4.** Al trabajador con síntomas o confirmado por COVID-19 debe
- a) Proveerse un cubrebocas,
 - b) Presentarse al consultorio médico, si lo hubiese o remitirlo a su casa o al área de salud o EBAIS más cercano;
 - c) Notificarlo al patrono y a las autoridades de salud mediante la línea telefónica 1322;
 - d) No se debe suministrar ningún medicamento
 - e) La empresa debe 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.
- 8.5.** Si la empresa cuenta con un consultorio médico las personas de riesgo como: embarazadas, en lactancia, mayores de 60 años, con una enfermedad crónica asma, diabetes, hipertensión o enfermedades del sistema inmune, que esté en tratamiento de cáncer debe tener un expediente actualizado y disponer de su tratamiento en el consultorio médico o la oficina de

recursos humanos. De acuerdo a los Lineamientos del Ministerio de Salud, los mayores de 60 años, que presenten una condición de riesgo como la descrita anteriormente y de acuerdo con el criterio de médico de la empresa, esté gestionará ante el área de salud correspondiente enviarlos 14 días de cuarentena.

9. COMUNICACIÓN

- 9.1. Con la finalidad de brindar tranquilidad y promover un buen ambiente laboral en el sector bananero, CORBANA informa por medio de circulares a sus asociados. La fuente de información el Ministerio de Salud, que está disponible en <https://www.ministeriodesalud.go.cr/> y <https://covid19.go.cr/>
- 9.2. El Coordinador de Protección Ambiental y Responsabilidad Social de CORBANA, será el encargado de mantener y actualizar el protocolo.
- 9.3. Una vez aprobado el protocolo por el Ministro de Agricultura y Ganadería, será distribuido por medios electrónicos a los asociados y estará disponible en el sitio web de CORBANA: www.corbana.co.cr

10. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

10.1. Aprobación

El Sr. Renato Acuña Alvarado, Ministro de Agricultura y Ganadería aprueba este *Protocolo para el sector bananero para la prevención del COVID-19*

ANEXOS

Guía para empresas bananeras en la prevención del COVID-19