



# P-001. Protocolo para la implementación de los procedimientos de medidas de contención frente al COVID-19 para la industria de Elaboración de piensos preparados para animales

Versión: 001 Primera Edición

Fecha de elaboración: 14-07-2020

Elaborado por:

Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA)  
Cámara de Industriales de Alimentos Balanceados (CIAB)  
Concentrados APM S.A.  
Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R.L.  
Corporación de Compañías Agroindustriales CCA, S.R.L.

Aprobado por:

Renato Alvarado Rivera  
Ministro de Agricultura y Ganadería

---

## ÍNDICE

Índice.....	1
Prólogo .....	2
1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN .....	3
2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA .....	3
3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS .....	4
4. PRINCIPIOS .....	5
5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN.....	5
6. HIGIENE Y DESINFECCIÓN .....	11
7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO.....	21
8. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS.....	26
9. COMUNICACIÓN .....	28
10. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN .....	29
11. Anexos.....	31

---

## 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 en un proceso participativo entre el sector privado y público del sector de piensos para animales, con el fin de implementar directrices y lineamientos para el COVID-19 establecidos por el Ministerio de Salud, con el fin de disminuir la probabilidad de contagio de las personas en los diferentes establecimientos.

El presente documento corresponde a una plantilla que contiene los requisitos mínimos para la elaboración de un protocolo sectorial, sin embargo, no se limita a las organizaciones a implementar medidas adicionales más eficientes y eficaces para atender la pandemia. Para mayor detalle de la información contenida en este documento, consultar el documento guía: **INTE/DN-MP-S-19:2020 "Requisitos para la elaboración de protocolos sectoriales para la implementación Directrices y Lineamientos sanitarios para COVID-19"**.

Este documento está sujeto a actualización permanentemente, con el objetivo de que responda en todo momento a las necesidades y lineamientos sanitarios vigentes.

A continuación, se mencionan las organizaciones y personas que colaboraron en la creación del mismo:

Participantes	Organización
Fabrizio Artavia Cruz	Concentrados APM. S.A.
Mauricio Barboza Mora	Concentrados APM S.A
Alejandra Jiménez Picado	Dirección Nacional de Alimentos para Animales
Roberto Obando	Cámara Industriales de Alimentos Balanceados
Francisco Arias Cordero	Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R.L.
Ariana Ugalde Cambroner	Corporación de Compañías Agroindustriales CCA, S.R.L.

---

## 1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

El presente protocolo tiene la finalidad de establecer las medidas necesarias para la reducción de la probabilidad de contagio por COVID-19, mediante el control de factores de riesgo asociados con los mecanismos de transmisión de la enfermedad, que se presenten en los establecimientos que elaboren, comercialicen, reempaque o almacenen productos destinados a la alimentación animal ya sean materias primas o productos terminados, siguiendo los lineamientos y la directriz N°.082 MP-S establecidos por el Ministerio de Salud de Costa Rica.

## 2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA

A continuación, se enumeran los lineamientos sanitarios vinculantes al sector destinado los establecimientos que elaboren, comercialicen, reempaque o almacenen productos destinados a la alimentación animal ya sean materias primas o productos terminados, para el correcto funcionamiento de este protocolo.

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>

- Directriz N° 082-MP-S
- Versión 14-12 de Junio 2020. Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
- INTE/DN-MP-S-19:2020. Requisitos para la elaboración de protocolos sectoriales para la implementación de directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19.
- Versión 6-12 de Mayo 2020. Lineamiento general para propietarios y administradores de Centros de trabajo por COVID-19.
- Versión 3-01 de Abril 2020. Lineamientos generales para regular los espacios de comercialización en todas las instalaciones públicas y privadas que se utilicen para la venta de productos agrícolas, pecuarios, acuícolas y pesqueros.
- Versión 1-29 de Mayo 2020. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19).
- Versión 1-01 de Junio 2020. Lineamientos específicos para transportistas, propietarios y administradores empresas que reciben mercancías por medio de transporte terrestre en el marco de la alerta sanitaria por COVID-19.
- INTE ES S82:2020 Limpieza y desinfección de ambientes COVID-19.

---

### 3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

**Alimento para animales (pienso):** material simple o compuesto, ya sea elaborado, semielaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales.

**Alimento para consumo propio:** aquellos alimentos para animales formulados por el propio productor, para ser consumidos por sus animales.

**Comercializador:** persona física (natural, individual) o jurídica legalmente constituida que se dedica a importar, exportar, vender o distribuir productos utilizados en alimentación animal.

**Coronavirus (CoV):** son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV). El coronavirus nuevo es un virus que no había sido identificado previamente en humanos.

**COVID-19:** es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente, se transmite por contacto con otra 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/O Ministerio de Salud, 2020).

**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.

**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).

**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.

**Establecimiento:** espacio físico donde se fabriquen, comercialicen, reempaquen o almacenen, productos utilizados en alimentación animal.

**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.

---

**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.

**Mascarillas:** las mascarillas son un producto sanitario que permite tapar la boca y las fosas nasales para evitar el ingreso agentes patógenos a las vías respiratorias y contagiarse de enfermedades. Igualmente se pueden usar en sentido contrario, para evitar contagiar a otras personas en caso de estar infectado.

**Procedimiento:** forma especificada de llevar a cabo las medidas indicadas en el protocolo sectorial, de manera que se pueda evidenciar como la organización las pone en práctica.

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

**Sectores y subsectores:** agrupaciones por afinidad y características comunes de centros de trabajo, actividades y servicios.

## Abreviaturas

- a) COVID-19: Enfermedad Coronavirus 2019
- b) EPP: Equipo de protección personal (EPP)
- c) MS: Ministerio de Salud
- d) SENASA: Servicio Nacional de Sanidad Animal

## 4. PRINCIPIOS

Los establecimientos dedicados a la elaboración, comercialización, reempaque o almacenamiento de productos destinados a la alimentación animal ya sean materias primas o productos terminados para animales, se comprometen 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) 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

---

Toda la documentación puede ser descargada en el siguiente enlace del Ministerio de Salud, con la finalidad de cumplir con las Directrices que emita el Gobierno de Costa Rica: <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>

A continuación, se presentan los pre-requisitos emitidos por el MS para el sector destinado a los establecimientos que elaboren, comercialicen, reempaque o almacenen productos destinados a la alimentación animal ya sean materias primas o productos terminados:

- a) El protocolo ha sido construido con base en los principios y metodología definidos en la Directriz N° 082-MP-S.

Debido al estado de emergencia nacional por la situación sanitaria generada por el COVID-19 el Gobierno inició un proceso coordinado y participativo con el sector privado para la aplicación de medidas de prevención y mitigación del COVID-19, que permitan la reactivación y continuidad de los centros de trabajo, actividades y servicios, según el comportamiento epidemiológico.

- b) 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

Versión 1- 29 de mayo 2020. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19).

Versión 3-01 de abril 2020. Lineamientos generales para regular los espacios de comercialización en todas las instalaciones públicas y privadas que se utilicen para la venta de productos, agrícolas, pecuarios, acuícolas y pesqueros.

- c) INTE/DN-MP-S-19:2020. Requisitos para la elaboración de protocolos sectoriales para la implementación de Directrices y Lineamientos sanitarios para COVID-19.

Este documento normativo (DN) no es una norma nacional, sino un instrumento para implementar la Directriz 082-MP-S. Establece una serie de requisitos a ser considerados por las organizaciones, para el desarrollo de los protocolos sectoriales y así poder llevar a cabo la implementación de las Directrices emitidas por Casa Presidencial y Lineamientos sanitarios emitidos por el Ministerio de Salud de Costa Rica, para atender la pandemia del COVID-19. Este documento es aplicable a todos los sectores y subsectores del país.

- d) Decreto Ejecutivo N°42317-MTSS-S. La activación de protocolos y medidas sanitarias en los Centros de Trabajo por parte de las Comisiones y Oficinas o Departamentos de Salud Ocupacional ante el COVID-19.

---

Este Decreto Ejecutivo tiene como objetivo promover que las comisiones y oficinas o departamentos de salud ocupacional colaboren con la divulgación e implementación de los protocolos emitidos por el Ministerio de Salud, el Poder Ejecutivo y demás autoridades públicas en materia sanitaria, ante la declaratoria de estado de emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, debido a la situación de emergencia sanitaria provocada por la enfermedad COVID-19. Rige para todo el país y es de aplicación obligatoria en todos los centros y lugares de trabajo, públicos o privados. Establece una serie de obligaciones.

Las personas empleadoras en el ejercicio de sus funciones deberán:

- Cumplir con las disposiciones legales, reglamentarias y las indicadas en los protocolos y medidas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud, el Poder Ejecutivo y demás autoridades públicas, para los centros de trabajo ante la declaratoria de emergencia sanitaria del COVID-19.
- Informar a las personas trabajadoras sobre el contenido de los protocolos establecidos por las autoridades públicas para los centros de trabajo ante la emergencia sanitaria del COVID-19.
- Mantener los centros de trabajo en las condiciones de higiene y seguridad establecidas en los protocolos por las autoridades públicas. a. Identificar y evaluar las áreas de mayor riesgo con relación al contagio del virus COVID-19 y verificar cumplimiento de los protocolos emitidos por las autoridades públicas en estas áreas.
- Vigilar que en el centro de trabajo se cumplan las disposiciones legales y reglamentarias establecidas en los protocolos emitidos por las autoridades públicas para la prevención del COVID-19.
- Establecer una estrecha comunicación con la persona empleadora y las personas trabajadoras con relación a los lineamientos establecidos en los protocolos emitidos por las autoridades públicas.
- Promover actividades de información sobre la prevención de los riesgos laborales asociados al contagio del virus COVID-19.
- Someterse a los lineamientos y disposiciones indicadas en los protocolos y medidas sanitarias emitidos por las autoridades públicas para los centros de trabajo ante la emergencia sanitaria del COVID-19.
- Colaborar y participar en los programas que procuren su capacitación, en materia de prevención y abordaje de la enfermedad COVID-19.
- Mantener una constante y estricta vigilancia de su salud, para detectar síntomas de contagio del COVID-19.

- 
- Reportar cualquier situación de riesgo de contagio del COVID-19 que identifique en el centro de trabajo.
  - Utilizar, conservar y cuidar los equipos y elementos de protección personal que se le suministren.
  - Manejar adecuadamente los desechos bioinfecciosos.

e) LS-CS-005. Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19:

Según la actividad y operación desarrollada en el establecimiento, cuando sea posible, se puede colocar al ingreso de éste un pediluvio para la desinfección del calzado. Y al ingreso del establecimiento, se debe colocar un lavamanos para el personal, visitas, usuarios, clientes, proveedores, entre otros con dispensador de papel para el correspondiente secado de manos y su respectivo basurero con tapa.

El objetivo de este lineamiento es establecer líneas generales que permitan reactivar las actividades humanas en forma general con la emergencia sanitaria de forma segura. La aplicación de este lineamiento para reactivar actividades humanas es de acatamiento obligatorio, en todo el territorio nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud para la atención de la emergencia sanitaria por COVID-19.

Establece los lineamientos generales que deben ser tomados como insumo para la elaboración de los protocolos específicos que permitan atender las particularidades de cada sector y actividad productiva de cara a la reactivación en medio de la emergencia sanitaria por COVID-19. Señala que en cada lugar de actividad humana se debe:

- Verificar de forma constante que los protocolos se estén aplicando en todos sus ámbitos internos, con enfoque de mejora continua.
- Queda **TERMINANTEMENTE PROHIBIDO** que personas con síntomas o signos de resfrío o gripe vayan a lugares de trabajo, de estudio o de reunión.
- El teletrabajo debe ser permanente en todos los extremos posibles.
- Se debe contar con un protocolo de actuación ante la presencia de un caso sospechoso o confirmado de COVID-19, de tal forma que se pueda contar con una atención oportuna al mismo, el cual debe contemplar las medidas de desinfección de los recintos en donde esa persona permaneció en los días previos a la identificación del caso.
- Contar con un mecanismo de comunicación interna para mantener actualizado a todos los funcionarios, clientes o miembros, sobre cualquier modificación o actualización de las medidas internas o generales.
- Aquellas actividades, servicios o centros de trabajo que incumplan los lineamientos generales del Ministerio y protocolos específicos, se aplicarán los artículos 363 y 364 de la Ley General de Salud, Ley número 5395 del 30 de octubre de 1973 y las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud para tal efecto.

- 
- Garantizar la rotulación en espacios visibles de los protocolos para toser, estornudar, lavarse las manos, saludar y el no tocarse la cara.
  - Equipar los servicios sanitarios con papel higiénico, jabón antibacterial, alcohol o solución en gel con una composición de al menos 70%, toallas de papel para el secado de manos, o secadores de aire y agua potable.
  - Contar con un procedimiento de limpieza en el cual se especifiquen al menos: los productos a utilizar, la frecuencia de uso, el equipo de protección personal, así como la forma correcta para la disposición de residuos. Tras efectuar la limpieza se deberán de disponer correctamente los residuos y realizar el lavado de manos establecido en el protocolo. Se deberá llevar bitácora visible de las acciones de limpieza.
  - No deben ser utilizados los lugares que concentren personas que no tengan mecanismos de ventilación. Se debe preferir la ventilación natural sin que se generen corrientes bruscas. En caso de no contar con esta, será obligatorio el mantenimiento del aire acondicionado con recambio de filtros según especificaciones de cada sistema.
  - Si no se cuenta con suministro de agua para las labores de higiene y limpieza se debe suspender la actividad de forma inmediata y hasta que se reanude el suministro.

Con respecto al uso del espacio, señala que se debe:

- Todos los espacios que reúnan personas deben cumplir con un distanciamiento de 1.8 metros entre personas o funcionar al 50% de su capacidad. El distanciamiento entre personas también aplica en las zonas de parqueo, áreas de espera, comedores o cualquier otra área común de los establecimientos.
- Los espacios de trabajo individuales no deben ser compartidos, ni siquiera en turnos secuenciales. Lo anterior no aplica si a dichos espacios de trabajo se les aplica un protocolo riguroso de desinfección entre usuario y usuario.
- No se deben compartir utensilios u objetos en el lugar de trabajo o de reunión. Salvo que hayan sido sujetos a un protocolo riguroso de desinfección entre usuario y usuario.
- Mantener la limpieza y desinfección en objetos o superficies. Entre reuniones o turnos de atención esta desinfección debe realizarse con mayor rigurosidad. Se deberá usar un desinfectante, solución con alcohol al 70% o solución con cloro 0.1%, y se usarán toallas desechables para su aplicación.
- Las superficies que se tocan con frecuencia (pasamanos, carritos de compra, canastas de compra, estantes, pomos de puertas, ascensores, escaleras eléctricas, fichas de paquetería, bancas o sillas, entre otros), deberán ser limpiadas con solución de alcohol de al menos 70° o desinfectantes con poder viricida, con mayor frecuencia a la habitual, garantizando al menos hacerlo 2 veces al día.

- 
- Aquellos servicios que puedan realizarse por medio de citas deben priorizar esta metodología, dejando el tiempo correspondiente para realizar labores de limpieza y desinfección del área de atención entre cada cita o turno.
  - Establecer un horario diferenciado de apertura en centros de atención al público para poblaciones vulnerables, por ejemplo, personas mayores, personas con enfermedades crónicas y personas con necesidades especiales.
  - Las reuniones o congregaciones de personas deben ser virtuales siempre que sea posible. Si son presenciales, las mismas deberán respetar una distancia de 1.8 metros entre asistentes, así como guardar el menor tiempo de extensión, y en todo caso no deben superar 1 hora.
  - No se deben realizar actividades en donde grupos de personas conversen o canten de forma simultánea.
  - 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.
  - Se deben establecer roles/horarios en los comedores o lugares de alimentación de la institución, con la finalidad de mantener el aforo al 50%. Proveer a los funcionarios de estaciones para lavado de manos (en la medida de las posibilidades), dispensadores de alcohol en gel, solución alcohólica antiséptica para uso tanto del personal como de los visitantes. El personal de limpieza debe desinfectar las superficies de los comedores luego de cada turno de alimentación.
  - Reducir o restringir visitas de personal externo a la operación o contratistas, manteniendo solamente aquellas relacionadas a temas críticos, por ejemplo: proveedores de mantenimiento de maquinaria, equipos e insumos básicos para la continuidad de la operación.
- f) Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19).

El objetivo de este lineamiento es dar las indicaciones para una correcta limpieza y desinfección de espacios y superficies. La aplicación de este lineamiento va dirigido a todas las personas en todo el territorio nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud para la atención de la alerta por COVID-19.

- g) Lineamiento general para propietarios y administradores de Centros de Trabajo por COVID-19

El Objetivo de este lineamiento 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. La aplicación de este lineamiento va dirigido a los centros de trabajo (públicos y privados)

---

que operan en el territorio nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud para la atención de la alerta por COVID-19.

El lineamiento señala que los directivos y jefaturas de los centros de trabajo deben:

- Garantizar que se divulgue la información oficial a todo el personal del establecimiento y clientes que utilicen sus servicios.
- Implementar y vigilar el cumplimiento de las acciones de prevención y contención del Coronavirus (COVID-19) en el establecimiento.
- Informar a los empleados sobre los protocolos de lavado de manos, estornudo y tos, no tocarse la cara y otras formas de saludar.
- Reportar oportunamente la información requerida por las autoridades de salud con base en las directrices oficiales emitidas por el Ministerio de Salud.
- Valorar cuales son los puestos que pueden realizarse en la modalidad de teletrabajo, con la finalidad de suscribir contratos, agendas de teletrabajo, siguiendo la normativa establecida por la institución, así como la aplicación de la Directriz 073-SMTSS. Deberá tomarse en cuenta la continuidad de los servicios.
- Deberá establecer roles/horarios en los comedores de la institución, con la finalidad de mantener el aforo al 50%. Proveer a sus funcionarios estaciones para lavado de manos, dispensadores de alcohol en gel, solución alcohólica no menor al 70% para uso tanto del personal como de los visitantes. Es importante aclarar que debe ir al médico solo si cumple con los criterios de posible contagio.
- Promover el uso de tecnologías de información tales como: Videoconferencias, uso de aplicaciones (Skype, Zoom, Teams u otra plataforma), en la realización de reuniones, con el fin de evitar reunir el personal de manera presencial.
- Evitar realizar viajes y giras a nivel nacional o fuera del país. Si el viaje es indispensable, tomar las medidas higiénicas necesarias. A su regreso al país deberá estar en aislamiento domiciliar hasta por 14 días naturales.
- Todo centro de trabajo deberá implementar el respectivo plan de gestión de Riesgo y Salud Ocupacional.
- En el caso de que se tenga información que un funcionario ha estado enfermo con manifestaciones que cumplan con la definición de caso y asista al centro de trabajo, la jefatura deberá enviar al funcionario a valoración médica para que sea el médico quien defina la conducta a seguir.

## 6. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

### 6.1. Generalidades

Todos los establecimientos deben verificar que en todos los documentos que desarrollen, se mencione el uso de los diferentes pictogramas que ha dispuesto el Ministerio de Salud para diferentes actividades tales como "burbujas sociales", distanciamiento físico",

---

“formas de saludar”, “formas de toser y estornudar”, “lavado de manos”, “uso de mascarillas”, entre otros.

Los establecimientos deben considerar aspectos generales, como los que se mencionan a continuación:

- Prohibir que colaboradores o visitantes con síntomas comunes al COVID-19, asistan a los establecimientos.
- Establecer las condiciones de higiene y control necesarias para el cumplimiento de los protocolos.
- Asegurar el suministro de insumos de higiene como agua, jabón, toallas de papel, desinfectante, entre otros.
- Garantizar solo el ingreso al establecimiento de personal con su debido registro y control de temperatura
- Garantizar el uso de protección personal al ingreso de los establecimientos.
- Compartir información referente al COVID-19 de medios oficiales como el MS como por ejemplo los afiches emitidos de personas con factores de riesgo al COVID-19, forma correcta de toser y estornudar, como lavarse las manos, use la mascarilla correctamente, desinfección de superficies entre otros.

#### 6.1.1. Medidas de Limpieza Higiene y desinfección

Las medidas de limpieza, higiene y desinfección deben establecerse de acuerdo con las actividades que realice el establecimiento y las superficies, considerando aspectos como higiene personal, espacios físicos de alto tránsito de personas, puestos de trabajo, flotilla vehicular, equipo de producción, actividades de índole comercial como importaciones, exportaciones y recepción de materia prima, según aplique a cada caso. Como medidas generales se debe cumplir con las siguientes:

- Establecer en puntos estratégicos (entradas principales, baños, entre otras), suministros de higiene como agua potable, jabón antibacterial, toallas de papel, desinfectante para manos (alcohol en gel de al menos 70% de alcohol), para uso de todo el personal y visitantes.
- Colocar en espacios visibles la rotulación con los protocolos de forma correcta de toser y estornudar, lavado correcto de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y poblaciones de riesgo emitidos con fuentes oficiales (MS).
- Establecer tiempos de frecuencia para las medidas de limpieza, para aquellas áreas que tengan un mayor contacto con los colaboradores o visitantes, utilizando una solución de alcohol al 70% o desinfectantes existentes en el mercado.
- Considerar como recomendación las diluciones para desinfección de acuerdo con INTE ES S82:2020 Limpieza y desinfección de ambientes COVID-19.

- 
- Colocar puestos de desinfección para calzado en las entradas principales al establecimiento.
  - Establecer medidas de limpieza y desinfección del personal después de realizar actividades de recepción de materia prima, y carga de contenedores.
  - Determinar medidas de limpieza para áreas propias de trabajo, de equipos electrónicos, escritorios, mesas, y otros implementos que se toquen frecuentemente.
  - Establecer medidas y procedimientos de limpieza de vehículos y camiones (propios del establecimiento).

#### 6.1.2. Medidas de información a los colaboradores sobre los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud:

Para informar los lineamientos emitidos por el MS, los establecimientos deben realizar las siguientes labores:

- a) Colocar en lugares visibles, preferiblemente en zonas de alto tránsito y en oficinas, material visual los protocolos vigentes como mínimo los establecidos por el MS. (protocolos de tos, estornudo y lavado de manos y otras formas de saludar), estos protocolos se deben adoptar en las áreas de trabajo y en los hogares de cada colaborador.
- b) Utilizar plataformas digitales para el desarrollo de capacitaciones sobre los protocolos desarrollados.
- c) Inducir a colaboradores nuevos.
- d) Hacer uso de medios digitales (ejemplo: WhatsApp o similares) para difusión de lineamientos.
- e) Mantener registros de las actividades que realiza (como listas de asistencia, temas tratados, etc.).

#### 6.1.3. Ubicación y desarrollo de las instrucciones escritas sobre los protocolos emitidos por el MS:

Se debe indicar la ubicación de cada uno de estos protocolos: lavado de manos, forma correcta de toser y estornudar, otras formas de saludar (**ver anexos**), considerando que sean visibles para cualquier persona y en puntos estratégicos, como, por ejemplo: entradas principales, áreas de tránsito común, lugares específicos como en lavatorios externos o baños, en oficina y cuando se requiera.

Cada establecimiento debe desarrollar actividades de capacitación y comunicación para los colaboradores, con la finalidad de tener una mejor comprensión de los síntomas compatibles con el COVID-19, tales como: fiebre, pérdida del gusto, pérdida del olfato, tos seca, dificultad para respirar, dolores musculares y corporales, dolor de cabeza, dolor de garganta, congestión o

---

moqueo y cualquier otro síntoma que el Ministerio de Salud como fuente oficial, haya publicado; y cómo actuar cumpliendo cada uno de los procedimientos establecidos a lo interno de cada establecimiento.

Reporte de casos sospechosos:

- a) En caso de que un colaborador fuera de las instalaciones presente síntomas de gripe o resfrió y haya tenido relación con casos sospechosos o confirmados, esta debe informar a su jefe inmediato y acudir al EBAIS correspondiente para la valoración médica.
- b) En caso de que el colaborador presente síntomas de los antes mencionados y ha tenido contacto con casos sospechosos o confirmados y este se encuentre dentro de las instalaciones este debe seguir las siguientes indicaciones:
  - Se le debe brindar mascarilla y enviar a la casa de habitación con la indicación de reportar al MS mediante la línea 1322.
  - No se le debe brindar ningún tipo de medicamento.
  - Si el caso sospechoso tiene contacto directo con otros colaboradores del establecimiento, se les debe brindar mascarilla y se debe solicitar instrucciones al MS.

## 6.2. Procedimiento de limpieza y desinfección

6.2.1. Defina procedimientos para las actividades de limpieza y desinfección del lugar de trabajo, en áreas comunes y áreas de atención al público.

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, proceso, empaque, almacenamiento, despacho, laboratorios, entre otros).

Estos procedimientos deben especificar los productos a utilizar, frecuencia de uso, equipo de protección personal, así como la forma correcta de la disposición de los residuos (como mascarillas/guantes).

El procedimiento de limpieza y desinfección deberá abarcar labores de barrido, recolección de basura y todo tipo de residuos, limpieza en húmedo con aplicación de jabón o desinfectantes. Deberá aplicarse este proceso de limpieza y desinfección en todas las áreas de los establecimientos con especial énfasis en zonas de concurrencia de usuarios.

La labor de limpieza y desinfección será realizada por personal designado para este fin siendo sujeto de supervisión por las administraciones de los establecimientos. 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.

Para el correcto lavado de manos se debe garantizar el cumplimiento del protocolo de lavado de manos recomendado por las autoridades correspondientes, sin omitir pasos, y una frecuencia regular en la aplicación del mismo.

a) Actividades para el lavado de manos:

Entre las actividades determinadas por el establecimiento para el lavado de manos se encuentran:

- Antes de ingresar al establecimiento.
- Antes y después de los tiempos de comida.
- Al ingresar al trabajo después de los descansos.
- Antes y después de visitar áreas de trabajo distintas.
- Después de manipular cualquier material contaminado.
- Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Después de realizar la limpieza y desinfección de superficies.
- Después de hacer uso del servicio sanitario.
- Cada establecimiento debe establecer una frecuencia de lavado de manos durante la realización de las tareas, según sea el puesto.

El lavado de manos debe realizarse de acuerdo con el protocolo brindado por el MS "Lavado correcto de manos"

- a) Humedezca las manos con agua y cierre el tubo.
- b) Aplique suficiente jabón en las manos.
- c) Frote sus manos palma con palma.
- d) Frote la palma de la mano derecha sobre el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.
- e) Frote las manos entere sí, con los dedos entrelazados.
- f) Apoye el dorso de los dedos contra las palmas de las manos, frotando los dedos.
- g) Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa.
- h) Frote circularmente la yema de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda y viceversa.
- i) Enjuague abundantemente con agua.
- j) Sacuda muy bien las manos y séquelas idealmente con una toalla desechable.
- k) Use la toalla para cerrar la llave.

b) Actividades para el enjuague y secado:

- Enjuague los antebrazos y manos con agua.
- Utilice toallas desechables para secar sus manos.
- Deposite la toalla en uno de los basureros identificados.

---

c) Actividades para la desinfección con productos eficaces contra el virus:

- Desinfección de manos, por medio de la correcta implementación del protocolo sugerido por el MS y diferentes entidades mundiales.
- Desinfección de calzado, por medio de desinfectantes de uso comercial aplicando la dilución sugerida por el fabricante, y verificando que este sea efectivo contra el virus por medio de la consulta de su correspondiente ficha técnica (FT).
- Desinfección de áreas comunes.
- Desinfección de áreas de trabajo.
- Desinfección de flotilla vehicular del establecimiento.

6.2.2. Plan y horario de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones:

Cada establecimiento debe elaborar un plan y horario de limpieza y desinfección que incluya los siguientes puntos:

- Área o lugar donde se va a realizar la desinfección.
- Descripción de todas las superficies de trabajo.
- Horario de limpieza.
- Productos para utilizar para la limpieza y desinfección.
- Manejo de residuos utilizados para la limpieza y desinfección.
- Uso de EPP, cuando sea requerido.
- Frecuencia.
- Responsable de realizar la limpieza.
- Responsable de llenar el registro de la limpieza.

Una vez que esté listo el plan de limpieza y desinfección y su respectivo registro, el establecimiento deberá de realizar una capacitación al personal en general para la implementación del mismo.

6.2.3. Colaboradores responsables de la limpieza, higiene y desinfección.

Se deben identificar aquellas personas responsables de limpieza, desinfección, manejo de equipos y uso de EPP, de acuerdo con la disponibilidad de personal en los establecimientos que elaboren, comercialicen, reempaque o almacenen productos destinados a la alimentación animal ya sean materias primas o productos terminados, que va desde un departamento de limpieza encargado o que cada departamento se encargue de limpiar su respectiva área de trabajo.

Para cada caso de debe llevar un registro que contenga una información mínima requerida (fecha, encargado, área de limpieza y actividad realizada).

Para el caso de las capacitaciones se puede utilizar como referencia los documentos "Juntos en la Prevención" brindados por INTECO en donde se establecen Normas técnicas para realizar actividades de limpieza y

---

desinfección, así como el uso de EPP o bien cada establecimiento elaborará sus propias capacitaciones y las dejará registradas.

Pueden apoyarse en medios y métodos de aprendizaje adecuados, que sean comprendidos en todos los niveles del establecimiento, utilizando carteles, videos, pictogramas y cualquier otro instrumento que se adapte a la naturaleza de su negocio.

### 6.3. Productos de limpieza y desinfección

#### 6.3.1 Indique los elementos a ser utilizados según corresponda:

Todo establecimiento debe de disponer de un lavamanos previo al ingreso provisto con jabón, toallas desechables, alcohol.

Los procedimientos deben incluir los elementos de limpieza y desinfección, que se van a utilizar en cada sector del establecimiento, deben validarse de acuerdo con su formulación (suministrada por el fabricante), ya sea por medio de la acción contra virus para productos desinfectantes comerciales, y en el caso del uso de alcohol en gel, este debe contener más de un 70 % de volumen de alcohol.

Para la desinfección de superficies y ambientes, se deberá 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.

En el caso del lavado de manos, desinfección de áreas comunes, áreas personales de trabajo, flotilla vehicular, en los que se requiere uso de productos desechables, se recomienda hacer uso de toallas desechables. Y al momento de carga de contenedores, se debe realizar la desinfección utilizando, por ejemplo, mascarillas y guantes desechables.

El uso de productos reutilizables está sujeto a su correcto lavado por medio de protocolos indicados por el MS.

#### 6.3.2 Valide los elementos anteriormente indicados en función de su composición y concentración, según lineamientos del Ministerio de Salud.

- Alcohol en gel con contenido mayor a 70% de volumen de alcohol
- Jabón líquido antibacterial comercial
- Desinfectante comercial.
- Guantes desechables

#### 6.3.3 Para los procesos de limpieza y desinfección los establecimientos deben disponer de preferencia productos o utensilios desechables en el proceso de limpieza y desinfección, tales como:

- 
- Toallas
  - Guantes
  - Mascarillas
  - Toallas limpiadoras
  - Trajes desechables
  - Entre otros.

Para el caso de los utensilios reutilizables tales como: trapeadores, paños de limpieza, guantes, etc. estos deberán ser desinfectados después de su uso indicando la frecuencia de lavado y los responsables de realizar estas tareas.

## 6.4. Identificación de puntos críticos para la desinfección

### 6.4.1 Superficies de contacto frecuente

Los protocolos de los establecimientos deben identificar aquellas superficies que sean manipuladas con mayor frecuencia por parte de los colaboradores, estas superficies se consideran de alta prioridad en los procedimientos de limpieza y desinfección. Por lo cual, se deben limpiar al menos tres veces al día.

Además, los procedimientos deben contemplar la limpieza de elementos electrónicos de uso personal, así como las flotillas vehiculares.

Algunas superficies críticas comunes en los establecimientos son las siguientes:

- a) Pasamanos
- b) Manijas
- c) Interruptores
- d) Reloj marcador
- e) Servicios sanitarios
- f) Llaves de agua
- g) Superficies de mesas
- h) Superficies de sillas
- i) Escritorios
- j) Superficies de apoyo
- k) Paneles acrílicos
- l) Barandas
- m) Datáfonos
- n) Botones y apagadores
- o) Mercancías al ingresar al establecimiento
- p) Puertas
- q) Utensilios y herramientas de trabajo
- r) Flotilla vehicular (cabina, volante, palanca de cambios, freno de mano, entre otras).
- s) Dispositivos electrónicos de uso frecuente (computadora, mouse, pantallas, teléfono, entre otros \* Ver recomendaciones del fabricante).

- 
- t) Cualquier otra superficie que esté en contacto directo con los usuarios.

Como procedimiento general de limpieza, se recomienda la Norma Técnica INTE ES S8:2020 Limpieza y desinfección de ambientes COVID-19 (excluidos los centros de salud) como referencia.

#### **Procedimiento de limpieza y desinfección general de superficies**

1. Remueva la materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con ayuda de detergentes y enjuagando con agua para eliminar la suciedad.
2. Una vez terminado el proceso de limpieza, realice la desinfección de las superficies con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores.
3. Utilice la toalla, paño de microfibra, entre otros, para extender el desinfectante por toda la superficie.
4. Aplique el protocolo de lavado de manos al finalizar la limpieza

Los desinfectantes más usados son las soluciones de hipoclorito de sodio, amonios cuaternarios, entre otros. En caso del uso de otro tipo de desinfectantes, se deben seguir las recomendaciones del fabricante sobre preparación y uso.

#### 6.4.2 Limpieza y desinfección de Artículos electrónicos

##### **Procedimiento general para limpieza y desinfección de artículos electrónicos**

1. El dispositivo electrónico debe encontrarse apagado y desconectado durante el proceso de limpieza y desinfección.
2. Aplique desinfectante sobre el paño de microfibra o toalla, de tal modo que este quede humedecido.
3. Frote la superficie del dispositivo con una toalla desechable, paño de microfibra, No permita que el líquido ingrese a partes electrónicas del equipo, la limpieza debe ser solo superficial.
4. Las superficies deben secarse completamente antes de encender el dispositivo.
5. Aplique el protocolo de lavado de manos al finalizar la limpieza.

En la limpieza de dispositivos electrónicos, utilice alcohol isopropílico al 70% por toda la superficie y evite el uso de desinfectantes que puedan causar un efecto abrasivo o corrosivo en los dispositivos, para eso consultar las recomendaciones del fabricante.

- 6.4.3 Los establecimientos deben realizar la limpieza y desinfección de los objetos usados en la atención al público como vitrinas o ventanillas, timbres eléctricos, micrófonos, datáfonos, bolígrafos, tablas acrílicas, entre otros.

---

Al igual que el punto anterior, los elementos citados en este punto deben ser considerados de riesgo alto por lo que deberán ser sujetos de limpieza y desinfección con mayor frecuencia, al menos dos veces durante la jornada laboral.

## 6.5. Equipo de protección personal (EPP)

### 6.5.1 Equipo de protección personal

De acuerdo con las actividades que lleve a cabo cada establecimiento, el personal debe hacer uso de EPP para sus labores. Este EPP se requiere en las labores propias de la organización como las siguientes:

- Atención de visitas: uso de protector facial (caretas, mascarillas o cubrebocas).
- Desplazamiento entre oficinas (de ser estrictamente necesario): uso de protector facial (caretas, mascarillas o cubrebocas).
- Recepción de insumos: uso de protector facial (caretas, mascarillas o cubrebocas), guantes.
- Despacho de insumos: uso de protector facial (caretas, mascarillas o cubrebocas).
- Servicio al cliente: uso de pantallas protectoras.

### 6.5.2 Declare aquí el compromiso de la organización de proporcionar el equipo de protección personal.

Los establecimientos que elaboren comercialicen, reempaque o almacenen productos destinados a la alimentación animal se comprometen en todo momento a suministrar de EPP funcional y de buena calidad a sus colaboradores. Lo anterior, proporcionando a su personal de EPP en el momento requerido.

## 6.6. Manejo de residuos

### 6.6.1 Se debe crear un 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 debe contener como mínimo los siguientes pasos:

- Identificar los residuos generados en el área de trabajo.
- Informar a los colaboradores las medidas para la correcta separación de los residuos.
- Se debe crear o actualizar un procedimiento que incluya el manejo y eliminación de los residuos según lo establecido en la Ley General de Gestión Integral de Residuos y su Reglamentación.

- 
- Declarar en el procedimiento indicado anteriormente la forma en la que son gestionados los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección como utensilios de limpieza y equipo de protección personal desechables.
  - Se deben ubicar basureros y bolsas suficientes para la separación de residuos, los cubrebocas o mascarillas y guantes deben ir separados en bolsas que no deben ser abiertas por el personal que realiza la recolección.
  - Nunca se debe apretar las bolsas en las que se depositan los residuos tratando de reducir su volumen y por ninguna razón se debe apoyar la bolsa contra el cuerpo tratando de cerrarla
  - Se debe realizar la recolección de residuos permanente y proceder con el adecuado almacenamiento de estos residuos.
  - Se debe realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.

6.6.2 Los elementos descartables deben ser eliminados en un basurero para residuos y la bolsa debe quedar cerrada al momento de proceder con la disposición final. Estos pueden ser: guantes, pañuelos, mascarillas, cubrebocas, gabachas, o cualquier otro elemento desechable que se emplee para minimizar el contagio del COVID-19.

6.6.3 Debe indicarse el tipo de basurero para el desecho de los residuos que se van a utilizar dentro de las instalaciones del lugar de trabajo. Estos deben ser accionados por pedal y contar con su respectiva tapa.

6.6.4 Frecuencia de la limpieza de los contenedores de basura:

La frecuencia de limpieza se debe realizar al menos 2 veces al día y de acuerdo con la cantidad de gente que utiliza el basurero, o en el momento que estos se encuentren a una capacidad de  $\frac{3}{4}$  de su capacidad máxima, las bolsas serán depositadas en un área definida, donde se dispongan finalmente de esta de una forma segura.

La limpieza se debe realizar por medio de la aplicación de un desinfectante sobre su superficie y sustituyendo la bolsa de su interior, con una mayor frecuencia que la habitual, esta actividad debe quedar definida en el plan y horario de limpieza y desinfección indicado en el apartado 6.2.2, en apego a lo establecido en la ley integral de residuos y su reglamentación.

## 7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO

### 7.1 Plan de continuidad del servicio u operativo

Cada establecimiento deberá valorar la elaboración de un Plan de continuidad del servicio u operativo de acuerdo con Guía para la prevención, mitigación y continuidad

---

del negocio por la pandemia del COVID-19 en los centros de trabajo. Este no es un requisito obligatorio.

## 7.2 Turnos y horarios

### 7.2.1 Plan de distribución de turnos u horarios:

El establecimiento debe elaborar un plan de distribución de turnos y horarios que permitan el cumplimiento de las medidas de seguridad establecidas por el MS, tanto en el área de trabajo, como en el tránsito y áreas comunes, para esto es fundamental considerar el distanciamiento social, capacidades máximas por área de trabajo, reducción de capacidad en espacios comunes al 50% y reubicación de personal de ser necesario de acuerdo con las disponibilidades de cada establecimiento.

Estos planes de distribución de turnos y horarios deben ser informados a los colaboradores y encontrarse en un lugar visible para su consulta.

### 7.2.2 Cada uno de los establecimientos debe implementar horarios flexibles o escalonados para el desarrollo de las operaciones considerando cada uno de los puestos de trabajo, los tiempos de alimentación y horarios de ingreso y salida.

## 7.3 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo

### 7.3.1 Realizar un mapeo de las personas colaboradoras que pueden realizar sus actividades por medio del teletrabajo y así cómo mantener la práctica de reuniones virtuales aun estando en las mismas instalaciones.

Con respecto al distanciamiento social en los establecimientos es prioritario el uso de diferentes opciones de trabajo, entre ellas el teletrabajo. Para lo cual, se debe valorar el perfil de puesto de cada trabajador con el fin de determinar si puede aplicar el teletrabajo a tiempo completo, medio-tiempo o incluso, un cuarto del tiempo de su jornada de trabajo.

Aunado a lo anterior, se deben fomentar las reuniones de forma virtual, incluso si todo el personal se encuentra en el establecimiento.

### 7.3.2 Dado que sea imposible la realización de reuniones virtuales, y que sea estrictamente necesario reunirse de forma presencial, se debe asegurar un distanciamiento entre personas no menor a 1.80 m y que la misma no se extienda por más de 60 minutos. Además, debe utilizar protección facial por medio de mascarilla o careta.

### 7.3.3 Viajes laborales

---

Se debe suspender todos los viajes de índole laboral que se consideren como "no esenciales" tales como, invitaciones comerciales, viajes de cortesía, visitas no dirigidas a clientes y proveedores, entre otras, hasta que se reduzca el nivel de alerta sanitaria y las autoridades del MS consideren prudente la reactivación de estos viajes.

#### 7.3.4 Ingreso de visitantes y proveedores

Se debe reducir el ingreso a todas las instalaciones de visitantes, proveedores y demás población que su rol de trabajo esté ligado a cada establecimiento. Para lo anterior, a las personas que requieran ingresar estrictamente a las instalaciones deben seguir obligatoriamente los protocolos implementados por los establecimientos, control de temperatura al ingresar, como lavado de manos, desinfección de manos y calzado, distanciamiento social, uso de protección facial, entre otros. Además, se recomienda que estas personas cuenten con cita previa para coordinar su atención rápida y directa, y de esta forma evitar aglomeraciones.

De ser posible, se recomienda la atención de este grupo de personas por medios virtuales (llamadas, video llamadas o correo electrónico).

Las personas externas (visitas) que ingresen al establecimiento deben de realizarlo en compañía de un colaborador del establecimiento para que verifique el cumplimiento de las medidas y el uso de EPP, mantenimiento siempre la distancia de 1.8 metros.

Las visitas deben de permanecer en el establecimiento el menor tiempo posible y de ser necesario reunirse en una oficina aislada de la planta y al finalizar la visita se debe limpiar y desinfectar el área.

También es importante que se indique a las jefaturas el nombre o nombres de las personas que estuvieron en contacto con la visita para tener un mejor control en caso de presentarse un caso positivo de Covid-19.

#### 7.3.5 Distanciamiento mínimo (metros) entre los colaboradores durante sus labores.

Como medida para asegurar el distanciamiento social mínimo de 1.8 m entre los colaboradores, los establecimientos, deben analizar cada una de las funciones de los distintos puestos de trabajo y dependiendo de la disposición de espacio físico del establecimiento, reubicar al colaborador o lograr una separación entre los puestos de trabajo.

Utilizar la demarcación en las zonas de trabajo para asegurar que el personal cumpla con el correcto distanciamiento social. En las áreas de:

- Comedor
- Reloj marcador

- 
- Áreas de descanso
  - Lavamanos

#### 7.3.6 Distanciamiento de colaboradores durante tiempos de descanso:

Los protocolos deben contener una descripción sobre el espacio físico y la forma en que las personas colaboradoras se distancian mientras se encuentran en tiempos de comidas o de descanso.

Estas áreas de descanso deben asegurar un distanciamiento social de 1.8 metros entre las personas, deben ser áreas ventiladas y asegurar la limpieza frecuente de elementos críticos. Para evitar aglomeraciones, se pueden establecer distintos horarios de descanso entre los colaboradores.

Es importante que el personal no debe compartir alimentos, bebidas, ni utensilios con sus compañeros, esto debe ser comprendido por todos los colaboradores del establecimiento.

#### 7.3.7 Cada establecimiento debe describir la forma en la que se hace uso de las escaleras, bandas eléctricas y los pasillos con el fin de disminuir el contacto de persona a persona dentro de la organización.

El establecimiento debe establecer un flujo de tránsito de personas, asegurando que siempre quede espacio libre, lo mismo para las escaleras y pasillos. En caso de contar con ascensor, el establecimiento debe establecer la cantidad máxima de personas que pueden transportarse, de manera que se respete el distanciamiento, de preferencia deben promover el uso de las escaleras.

#### 7.3.8 Identificación de áreas de alta concurrencia:

Atención de visitas y proveedores

1. Se deben identificar áreas concurridas en donde se atiendan un número importante de personas (colaboradoras, visitantes o proveedores)
2. Se deben instalar pantallas acrílicas
3. Asegurar un distanciamiento social de mínimo 1.8 metros y la capacidad máxima de personas.
4. Establecer una estación de limpieza, higiene y desinfección personal antes de ingresar a las instalaciones
5. Promover el uso de plataformas virtuales para minimizar la cantidad de personas que visiten el establecimiento.

- 
6. En caso de realizar algún tipo de manipulación de dinero, se debe activar el protocolo de lavado de manos.
  7. Se debe llevar un registro de visitas que contenga como mínimo el nombre del visitante, persona que lo atiende, fecha y hora de la visita.

#### 7.3.9 Transporte interno del establecimiento:

En caso de que algún establecimiento decida implementar medidas de transporte de personal del establecimiento debe considerar el lineamiento S-SP-001. Lineamientos Generales para propietarios, administradores y usuarios de transporte público de personas a nivel nacional (autobuses, servicios especiales de turismo y traslado de estudiantes, así como, lanchas, trenes y similares) en el marco de la alerta sanitaria por COVID-19.

- 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) Cuando el personal se transporta por otros medios que no están bajo el control del establecimiento, se deberá instruir a los colaboradores a poner en práctica las medidas de protección pertinentes ya descritas en los puntos anteriores.

7.3.10 La comprensión de los síntomas de la enfermedad (fiebre, pérdida del gusto, pérdida del olfato, tos seca, dificultad para respirar, dolores musculares y corporales, dolor de cabeza, dolor de garganta, congestión o moqueo y cualquier otro síntoma que el Ministerio de Salud como fuente oficial, haya publicado) debe ser de conocimiento de todos los colaboradores, utilizando material visual, plataformas digitales o videos explicativos, para la elaboración de estos materiales, se debe tomar como referencia las fuentes oficiales. En caso de que los colaboradores presenten síntomas no deben asistir al lugar de trabajo, y deben buscar la valoración médica.

---

Además, se deben identificar aquellas personas (jefes inmediatos), que se encargan de realizar el reporte y del envío de un caso sospechoso a los centros de salud.

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

Entre las medidas de higiene que debe cumplir el colaborador en su área de trabajo se encuentran:

1. Definición de horarios fijos de lavado de manos (al inicio de la jornada y cuando regresa de otra área del establecimiento).
2. Antes y después de los tiempos de comida.
3. Después de utilizar el servicio sanitario
4. Después de toser o estornudar.

El establecimiento debe contar con instalaciones de lavamanos equipados, que cuenten con agua potable, jabón, seca manos o toalla desechable y alcohol gel; además de capacitar a las personas colaboradoras en el procedimiento y frecuencia correcta de lavado de manos.

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

Saludar con apretones de manos, abrazos o besos.

Vapear o fumar, compartir el cigarrillo.

Escupir

Masticar, comer o beber en áreas no destinadas para este fin.

Tocarse los ojos, la boca o la nariz, la careta o mascarilla, sin lavarse antes las manos.

No seguir el protocolo de estornudar o toser.

Compartir alimentos, vasos, platos y otros utensilios personales.

El establecimiento debe comunicar a las personas colaboradoras la importancia de mantener las medidas de prevención de Covid-19, dentro y fuera del establecimiento. Incluyendo el buen uso de la mascarilla, careta y la forma correcta de lavado y desinfección de las mismas.

El establecimiento debe comunicar a las personas colaboradoras el procedimiento correcto para desechar las mascarillas, caretas y demás equipos deteriorados.

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

8.1 En caso de presentarse un colaborador confirmado, el protocolo debe establecer los lineamientos que se deben seguir para reducir la posibilidad de contagio con el resto de los trabajadores, además de medidas preventivas en caso de sospechas, por

---

ejemplo, no asistir enfermo al trabajo, acatamiento de instrucciones emitidas por el MS, cumplir con la orden sanitaria.

- Actuación frente a casos sospechosos:
  - a) Brindar EPP correspondiente
  - b) El caso sospechoso debe acudir al centro médico o EBAIS correspondiente
  - c) En caso de encontrarse fuera del establecimiento debe notificar al jefe inmediatamente.
  - d) Comunicar al MS a la línea telefónica 1322
  - e) Esperar instrucciones del MS
  
- Actuación frente a casos confirmados:
  - a) Brindar el EPP Correspondiente
  - b) Notificar al MS y esperar instrucciones
  - c) Activar inmediatamente los procedimientos de limpieza y desinfección, en el puesto de trabajo y áreas en las que transitó la persona
  - d) Realizar un levantamiento de contactos directos de la persona confirmada
  - e) Registrar a la persona confirmada.

Para el traslado de personas sospechosas y/o confirmadas, se debe seguir los lineamientos establecidos por MS en el documento LS-SI-012 Lineamientos generales para el traslado de pacientes positivos.

8.2 Indique la forma en la que van a ser registrados los casos confirmados y contactos directos de la persona colaboradora, para su documentación e información al Ministerio de Salud.

Los establecimientos deben realizar un registro de casos confirmados y la relación con otras personas dentro de la organización. El registro para el MS debe incluir:

- Nombre del establecimiento
- Ubicación
- Fecha
- Nombre completo de la persona confirmada
- Número de cedula de la persona confirmada
- Número de teléfono

- 
- Dirección de la casa de habitación (provincia, cantón, distrito, dirección exacta)
  - Personas de contacto directo
  - Fecha de nacimiento
  - Edad
  - Padecimientos

8.3 Detalle en caso de que se presenten casos confirmados la manera de accionar la organización y la forma de cumplir con las viñetas del "a" al "d":

En caso de presentarse en el establecimiento un caso confirmado, el establecimiento deberá aplicar los siguientes pasos:

- a) Asegura la provisión de un tapabocas y se remite a su casa con la indicación de contactar al Ministerio de Salud mediante la línea telefónica 1322, y proceda con las instrucciones que gire el MS.
- b) No suministra ningún medicamento, el centro de salud se encarga de brindar las indicaciones correspondientes.
- c) Realizar un levantamiento de los contactos directos de la persona confirmada, este registro debe contener como mínimo, nombre completo, número de teléfono, correo electrónico y dirección de la casa de habitación. El registro debe permitir ubicar las personas que tuvieron contacto con la persona confirmada y debe enviarse al MS y esperar las indicaciones correspondientes.
- d) Activa 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.
- e) El procedimiento de limpieza y desinfección puede realizarse a lo interno del establecimiento con los equipos técnicos necesarios propios o mediante la contratación de una empresa avalada por el MS.
- f) El personal responsable de las actividades de limpieza y desinfección debe de estar capacitado.
- g) Los utensilios de limpieza deben de ser descartados después de finalizar la limpieza.

## 9. COMUNICACIÓN

9.1. Información y persona de la comunicación:

- a) Debe de asegurar que se comparta la información relacionada con el COVID-19 que sea veraz y proveniente del Ministerio de Salud.

- 
- Cada establecimiento 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 establecimiento 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) Designe al menos una persona contacto y su sustituto por parte del establecimiento con el MS, a cargo de la comunicación, responsable de mantener y actualizar la información. Además, estos deben estar autorizados para la toma de decisiones ante la eventualidad.
- 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 del establecimiento los datos pertinentes durante el estado de emergencia nacional según el respectivo decreto.

9.2. Cuando el protocolo esté aprobado debe ser publicado por las páginas electrónicas de los establecimientos involucrados en el sector de elaboración, comercialización, reempaque o almacenamiento de productos destinados a la alimentación animal ya sean materias primas o productos terminados para animales, en el caso de no contar con página electrónica, asegúrese de contar con este documento disponible en otros lugares tales como redes sociales, intranet, pizarras informativas, y cualquier otro instrumento de comunicación que sea de libre acceso a todas las partes interesadas (clientes, productores, proveedores, autoridades competentes, entre otros).

## 10. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

### 10.1. Aprobación

10.1.1 Este protocolo sectorial es aprobado por el Ministro de Agricultura y Ganadería, quien da fe a los distintos lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud, vigentes al momento de la aprobación.



11. ANEXOS  
LAVADO CORRECTO DE MANOS

## ¿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?

Fuente: Ministerio de Salud, 2020

# ¿Cuándo hay que lavarse las manos?



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

Fuente: Ministerio de Salud, 2020

## Forma correcta de toser y estornudar



**¡DETENGA EL CONTAGIO!**

Fuente: Ministerio de Salud, 2020



Ministerio  
de **Salud**  
Costa Rica



## 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)

# 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.

Ministerio  
de **Salud**  
Costa Rica



# 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 EL CODO

Ministerio  
de **Salud**  
Costa Rica



# Burbuja Social

Se entiende por burbuja social el grupo de personas que conviven regularmente en el mismo hogar



**NO SON**  
**Burbujas Sociales**



GRUPOS DE AMIGOS



INTEGRANTES DE FAMILIAS QUE NO ESTÁN DÍA A DÍA CONVIVIENDO



COMPAÑEROS DE TRABAJO