

Protocolo para la implementación de directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19 en fincas productivas agrícolas (producción primaria) y fincas agroexportadoras.

Versión: 001 primera edición

Fecha de elaboración: 04 de agosto de 2020

Elaborado por:
Sector Productivo Agropecuario
Ministerio Agricultura y Ganadería
Ministerio de Comercio Exterior

Aprobado por:
Renato Alvarado Rivera
Ministro de Agricultura y Ganadería

Duayner Salas Chaverri
Ministro a.i. de Comercio Exterior

ÍNDICE

Índice	1
Prólogo	2
1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN	3
2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA	3
3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS	5
4. PRINCIPIOS	9
5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN	9
6. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN	15
7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO	27
8. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS	35
9. COMUNICACIÓN	37
10. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN	38
Anexos	40

PRÓLOGO

El Ministerio de Salud es la instancia rectora, según la Ley General de Salud N° 5395, cuya misión es ser la "Institución que dirige y conduce a los actores sociales para el desarrollo de acciones que protejan y mejoren el estado de salud físico, mental y social de los habitantes, mediante el ejercicio de la rectoría del Sistema Nacional de Salud, con enfoque de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, propiciando un ambiente humano sano y equilibrado, bajo los principios de equidad, ética, eficiencia, calidad, transparencia y respeto a la diversidad"

En respuesta a 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, el Ministerio de Salud como ente Rector ha elaborado una serie de Lineamientos con las medidas sanitarias preventivas contra el COVID-19.

El presente documento, basado en LS-SC-017: Lineamientos General para fincas productivas agrícolas (producción primaria) y fincas agroexportadoras en el marco de la alerta por COVID-19, presenta las principales medidas preventivas contra el COVID-19 en las fincas productivas agrícolas (producción primaria) y fincas agroexportadoras.

Este lineamiento está sujeto a ser actualizado permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias actuales.

A continuación, se mencionan las organizaciones que colaboraron en la elaboración de este lineamiento:

Participantes	Organización
Daniel Sanabria Quesada	Ministerio de Agricultura y Ganadería
Fernando Vargas Pérez	Ministerio de Agricultura y Ganadería
Erik Francisco Vargas Carrillo	Ministerio de Agricultura y Ganadería
Siany Villalobos / Cesar Hernández	Productos Agropecuarios VISA S.A.
Wilberth Gómez Rojas	Comercializadora FERTINYC S.A.
Rocío Valerio Rodríguez	Cámara de Exportadores de Raíces y Tubérculos de Costa Rica, CERYT
Hansel Gómez Baltodano	Sector Melonero
Viviana Madrigal Ortiz	CONARROZ
Adriana Bolaños Orías	CONARROZ
Alejandra Porras	Ministerio de Comercio Exterior
Micaela Mazzei	PROCOMER
Jose Miguel Céspedes	Ministerio de Comercio Exterior
Bernardo Vargas Morera	Cámara de Plantas Flores y Follajes de CR.
Christian Ocampo Vargas	FEDECAÑA
Stephanie Rodríguez	Cámara Nacional de Productores y Exportadores de Piña
Alejandra Muñoz	Cámara Nacional de Productores y Exportadores de Piña

Roberto Cordero	Cámara Nacional de Productores y Exportadores de Piña
Keylor Chaves	
Esaú Miranda	Ministerio de Agricultura y Ganadería
Gerardo Granados	Ministerio de Agricultura y Ganadería
Juan Manuel Valerio	Ministerio de Agricultura y Ganadería

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

La producción agrícola primaria de alimentos, y su respectiva agroexportación, es una actividad esencial que debe ser resguardada por el estado costarricense, para garantizar la seguridad alimentaria de nuestro país, y mantener activo el proceso exportador de bienes agrícolas.

El presente protocolo tiene como objetivo establecer las medidas necesarias para prevenir y reducir la propagación del covid-19 en los centros de trabajo dedicados a la producción agrícola primaria en general. Por tanto, es la herramienta que guiará a los productores en el establecimiento de los procedimientos internos, a efectos de salvaguardar la salud de los colaboradores y los visitantes y garantizar la continuidad del negocio en los diferentes procesos asociados a la producción agrícola.

Este protocolo contempla la implementación de directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19 en fincas productivas agrícolas (producción primaria) y plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras agrícolas.

Las normas contenidas en este protocolo tienen como marco orientador los lineamientos y directrices emitidos por las autoridades gubernamentales, a efectos de determinar y controlar los riesgos asociados a la transmisión del covid-19 en las fincas de producción agrícola (primaria) en todo el territorio nacional.

El presente protocolo excluye su aplicación a las actividades de producción agrícola que ya cuentan con un protocolo específico debidamente aprobado por las autoridades correspondientes.

2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA

2.1 Lineamientos de referencia

- Lineamiento sobre responsabilidades humanas.
- Directriz 082-MP-S del 27 de abril del 2020. Protocolos para la reactivación y continuidad de los sectores durante el Estado de Emergencia Nacional por COVID-19,
- Ley 8839. Ley General de Gestión Integral de Residuos y su Reglamentación.
- Lineamientos del Ministerio de Salud para atención del COVID-19.
<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>

-
- [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.](#)
 - Decreto Ejecutivo 42227-MP-S. Se declara 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.
 - GUÍA PARA LA PREVENCIÓN, MITIGACIÓN Y CONTINUIDAD DEL NEGOCIO POR LA PANDEMIA DEL COVID-19 EN LOS CENTROS DE TRABAJO” Abril, 2020. San José, Costa Rica.
https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/guia_continuidad_negocio_v1_21042020.pdf
 - Versión 1 -19 de marzo 2020. Lineamientos técnicos para la prevención de COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos.
 - LS-CS-005. Versión 3 - 30 de abril 2020. Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19.
 - Versión 1- 20 de abril 2020. Guía para la prevención, mitigación y continuidad del negocio por la pandemia del COVID-19
 - LS-SS-006. Versión 5- 19 de mayo 2020. Lineamientos generales para el uso del Equipo de Protección Personal (EPP), para prevenir la exposición por Coronavirus (COVID-19), en servicios de salud, centros de trabajo y uso de mascarillas de uso comunitario.
 - [LS-PG-008. Versión 1 - 29 de mayo 2020. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus \(COVID-19\).](#)
 - [Versión 1 - 05 de junio 2020. Lineamientos de bioseguridad, ante la COVID-19, aplicables al sector del transporte terrestre centroamericano.](#)
 - Versión 1 - 05 de julio 2020. Lineamientos básicos de conducta para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19, asociados a la responsabilidad individual.
 - Versión 1 - 18 de junio 2020. Lineamientos generales para el transporte de colaboradores agropecuarios, ante la emergencia por COVID-19.
 - Versión 1. 1 de marzo 2020. Lineamientos generales para el manejo domiciliario de casos en investigación, probables o confirmados de COVID-19 en el marco de la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19).
 - MEIC-PI-01. Versión 1. 11 de junio. Protocolo de Operación en atención a la pandemia por 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.
 - LS-SI-017, Versión 1- 11 de junio 2020. Lineamientos General para empacadoras de alimentos y fincas del sector agrícola en el marco de la alerta por COVID-19.
 - Versión 14 - 12 de junio 2020. Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
 - LS-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.

2.2 Bibliografía.

- OMS. 2020. Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19). Organización Mundial de la Salud. En línea. Disponible en:

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

2.3 Documentos de consulta adicionales

- Protocolos para la prevención del COVID-19 elaborados por las empresas productoras y exportadoras de piña.

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

3.1 Alojamiento: albergue utilizado de manera temporal por los colaboradores o trabajadores por cuenta propia.

3.2 Amenaza: peligro latente representado por la posible ocurrencia de un fenómeno peligroso, de origen natural, tecnológico o provocado por el ser humano, capaz de producir efectos adversos en las personas, los bienes, los servicios públicos y el ambiente. (CNE, 2015). En el caso de la pandemia COVID-19 se agruparía de origen natural y de tipo biológico.

3.3 Autoridad Sanitaria Competente: corresponde al Área Rectora de Salud en la cual se ubica físicamente la operación del centro de trabajo en el cual se presenta una situación vinculada con el COVID-19.

3.4 Burbuja social: grupo de personas que conviven regularmente en el mismo hogar, en la mayoría de las ocasiones coincide con el núcleo familiar (MS-DM-4149-2020). No son burbujas sociales grupos de amigos, personas o integrantes de familias que no están día a día conviviendo.

3.5 Careta: dispositivo de protección facial, que no dificulta la visibilidad, de uso personal, de material que facilita la limpieza y desinfección, liviana y reusable.

3.6 Caso confirmado: corresponde a una persona a quien se la ha confirmado, la infección por el virus que causa la enfermedad COVID-19, indistintamente de los síntomas y signos clínicos. La confirmación la harán los laboratorios públicos y privados que cuenten con una prueba de PCRRT capaz de identificar genes de SARS-CoV-2, que cuenten con autorización de una entidad regulatoria externa tal como FDA o su equivalente, debidamente autorizada por el Ministerio de Salud, así como el Centro Nacional de Referencia de Virología de Inciensa. Definición de IRAG: La persona se clasifica como IRAG si presenta: Historia de fiebre o fiebre de 38°C o más y, Dolor de garganta o tos y, Disnea o dificultad respiratoria y, con aparición dentro de los últimos 10 días, y necesidad de hospitalización (según criterios establecidos en el Protocolo Nacional de Vigilancia de la persona con Influenza y otras virosis).

3.7 Caso Probable: el caso probable contempla las siguientes posibilidades:

- Un caso sospechoso para quien la prueba para el virus COVID-19 no es concluyente.
- Un caso sospechoso para quien la prueba no pudo realizarse por algún motivo.

3.8 Caso sospechoso: el caso sospechoso contempla las siguientes posibilidades:

- Persona con infección respiratoria aguda (fiebre y al menos un signo o síntoma de enfermedad respiratoria (por ejemplo, tos, dificultad respiratoria, dolor de

garganta, congestión nasal) y que cumpla al menos uno de los siguientes criterios:

- No tener otra etiología que explique completamente la presentación clínica del evento.
 - Un historial de viaje fuera del país en los 14 días previos al inicio de los síntomas.
 - Antecedente de haber iniciado el cuadro clínico ya descrito en los 14 días posteriores de haber estado en contacto cercano con alguna persona con historial de viaje fuera del país en los últimos 14 días de haber ocurrido ese contacto. Persona mayor de 15 años con infección respiratoria aguda grave (IRAG). En el caso de los menores de 15 años será la IRAG sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica.
- Una persona con anosmia (pérdida del sentido del olfato) o disgeusia (cambio en la percepción del gusto), sin otra etiología que explique la presentación clínica.
 - Paciente con enfermedad respiratoria aguda de cualquier grado de severidad, que dentro de los 14 días anteriores al inicio de la enfermedad tuvo contacto físico cercano con un caso confirmado, probable o sospechoso por COVID-19.
 - Independientemente de los criterios de clasificación de caso, si el médico tratante considera que existen suficientes sospechas clínicas y/o epidemiológicas, podrá definir la necesidad de tomar la prueba por COVID-19.

3.9 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/OMS, 2020).

3.10 Cuarentena o Aislamiento: es una restricción de las actividades que se realizan habitualmente fuera del domicilio, para aquellas personas que estuvieron expuestas a un agente infeccioso, y que actualmente no tienen síntomas. Pudiendo desarrollar la enfermedad y por lo tanto transmitirla a otras personas.

3.11 Desinfectantes: se refiere al uso de productos químicos, como desinfectantes registrados y aprobados por el Ministerio de Salud de Costa Rica, 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. En el caso del alcohol, gel o líquido, se deberá garantizar la concentración entre 60% y 70%.

3.12 Distanciamiento: Retiro mínimo establecido para distanciar físicamente a dos o más personas. El parámetro para el distanciamiento es de 1.8 metros de longitud.

3.13 Documentación: se refiere a que toda acción en marco de los lineamientos generales deberá quedar debidamente documentada y formalizada y disponible de forma oportuna ante el requerimiento de la autoridad sanitaria competente. 10

3.14 Emergencia: estado de crisis provocado por el desastre y basado en la magnitud de los daños y las pérdidas. Es un estado de necesidad y de urgencia, que obliga a tomar acciones inmediatas con el fin de salvar vidas y bienes, evitar el sufrimiento y atender las necesidades de los afectados. Puede ser manejada en tres fases progresivas de respuesta, rehabilitación y reconstrucción. Se extiende en el tiempo hasta que se logre controlar la definitivamente situación. (CNE, 2015).

3.15 Equipo de Protección Personal (EPP): Son todos aquellos dispositivos, accesorios y vestimentas de uso obligatorio que emplea el trabajador para proteger su salud; por ejemplo: caretas, mascarillas, guantes y otros.

3.16 Factores de riesgo: Un factor de riesgo es cualquier rasgo, característica o exposición de un individuo que aumente su probabilidad de sufrir una enfermedad o lesión. En el caso de los factores de riesgo asociados a COVID-19 se establecen como los principales: diabetes, cardiopatías, afecciones respiratorias, asma, hipertensión, cáncer, enfermedades que comprometen el sistema inmunológico.

3.17 Lavado de manos: procedimiento establecido por el Ministerio de Salud como medida primaria en la prevención de la transmisión del Covid-19. Se aplica de forma constante con agua y jabón o en su defecto con una solución de alcohol en gel, por al menos 30 segundos.

3.18 Los 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. Es importante tener en cuenta que existen otros cuatro coronavirus humanos endémicos a nivel global: HCoV-229E, HCoV-NL63, HCoV-HKU1 y HCoV-OC43. Estos coronavirus son diferentes al nuevo coronavirus llamado SARS-CoV-2 que produce la enfermedad llamada COVID-19.

3.19 Mascarillas: las mascarillas son un producto sanitario que permite tapar la boca y las fosas nasales para evitar el ingreso de 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.

3.20 Mitigación: aplicación de medidas para reducir el impacto negativo que provoca un suceso de origen natural, humano o tecnológico. (CNE, 2015)

3.21 Orden sanitaria: acto administrativo mediante el cual el Ministerio de Salud hace del conocimiento de la persona interesada, de una resolución o disposición particular o especial en resguardo de la salud y el ambiente, la cual es de acatamiento obligatorio y debe ser ejecutada en el plazo que se indique. Con la emisión de una orden sanitaria el Ministerio de Salud da inicio al debido proceso a que tiene derecho la persona interesada.

3.22 Pediluvios: Bandeja de poca profundidad con solución desinfectante colocada al ingreso de las áreas de labores, con el objeto de desinfectar el calzado del personal

que transita en la zona. Felpudo sintético humedecido con sustancia desinfectante. Limpia suelos.

3.23 Plan de continuidad del negocio: es un plan logístico para la práctica de cómo una organización debe recuperar y restaurar sus funciones críticas, parcial o totalmente interrumpidas dentro de un tiempo predeterminado después de una interrupción no deseada.

3.24 Presencia continua: Se refiere a los colaboradores que prestan sus servicios o ejercen su actividad en un establecimiento más de un 50% de su jornada de trabajo.

3.25 Producción agrícola primaria: Producción agropecuaria primaria: consiste en el desarrollo de una operación económica que permite la obtención de productos vegetales o animales, según se establece en el Decreto Ejecutivo N°37911-MAG, del 19 de agosto de 2013 "Sistema de Registro del Ministerio de Agricultura y Ganadería, para certificar la condición de pequeño y mediano productor agropecuario (PYMPA)".

3.26 Propagación (COVID-19): una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra -que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las (gotas) procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose o exhala. Estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer la COVID-19 si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. También pueden contagiarse si inhalan las gotas que haya esparcido una persona con COVID-19 al toser o exhalar. Por eso es importante mantenerse a más de 1,8 metros de distancia de una persona que se encuentre enferma.

3.27 Protocolo: es el término que se emplea para denominar al conjunto de normas, reglas y pautas que sirven para guiar la implementación de procedimientos y acciones.

3.28 Riesgo: probabilidad de que se presenten pérdidas, daños o consecuencias económicas, sociales o ambientales en un sitio particular y durante un periodo definido. Se obtienen al relacionar la amenaza con la vulnerabilidad. (CNE, 2015)

3.29 Teletrabajo: trabajo que una persona realiza para una empresa desde un lugar alejado de la sede de esta (habitualmente su propio domicilio), por medio de un sistema de telecomunicación. Es la realización de las labores para las cuales se ha contratado al personal, por medio del uso intensivo de internet y de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) para llevar a cabo tareas, asignaciones o proyectos desde el lugar y el horario que así convenga el colaborador junto con la empresa.

3.30 Trabajador por cuenta propia: Persona trabajadora que presta sus servicios de forma independiente, sin estar sujeto a una relación laboral.

3.31 Virus: es un agente infeccioso microscópico celular que solo puede multiplicarse dentro de las células de otros organismos.

3.32 Vulnerabilidad: condición intrínseca de ser impactado por suceso a causa de un conjunto de condiciones y procesos físicos, sociales, económicos y ambientales. Se determina por el grado de exposición y fragilidad de los elementos susceptibles de

ser afectados-la población, sus haberes, las actividades los bienes y servicios y el ambiente- y la limitación de su capacidad para recuperarse. (CNE, 2015)

3.33 Abreviaturas

- Caja Costarricense del Seguro Social (CCSS)
- Coronavirus 2019 (COVID-19)
- Equipo de Protección Personal (EPP)
- Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
- Ministerio de Salud (MS)
- Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS)
- Organización Mundial de la Salud (OMS)
- Organización Panamericana de la Salud (OPS)
- Servicio Fitosanitario del Estado (SFE)

4. PRINCIPIOS

El sector agrícola y agroexportador 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:

- Comportamiento ético
- Construcción colectiva con las partes interesadas
- Continuidad de las operaciones en las explotaciones agrícolas
- La bioseguridad
- La seguridad alimentaria
- Proteger la salud de los colaboradores
- Realidad agro-productiva
- Rendición de cuentas
- Respeto a los derechos humanos
- Respeto al principio de legalidad
- Supervisión
- Transparencia

5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN

A continuación, se hace una descripción de las principales medidas de prevención y contención del COVID-19 para las actividades de campo, planta de empaque, oficinas administrativas, bodegas, transporte de colaboradores y productos, áreas comunes y otros sitios con presencia de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica. Muchas de las de medidas generales (generalidades) pueden también adoptarse en las fincas productivas agrícolas (producción primaria) y fincas agroexportadoras, según el tipo de actividad, tomando en cuenta, en todo momento, su realidad agro-productiva y su capacidad real de implementación en cuanto a entorno y estructura. Cada empresa debe adaptarlas e implementarlas tomando como referencia un análisis de riesgo propio de su entorno.

5.1 Disposición General:

Conociendo que el virus causante de la COVID-19 puede permanecer en superficies (cartón, plástico, madera, papel, tela) de empaques, y que no todos los procesos en finca de producción primaria o agroexportadora pueden automatizarse (por lo que habrá contacto de colaboradores con las superficies/materiales) debe realizarse un análisis de riesgo relacionado a las superficies por el responsable de cada unidad productiva para implementar las medidas necesarias para cumplir con este protocolo.

5.2 Disposiciones Administrativas:

Aplicable a plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) Tener vigente el Permiso Sanitario de Funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud para las actividades que correspondan.
- b) Velar por el cumplimiento de las medidas definidas para la prevención y contención del COVID-19, de los colaboradores, trabajadores por cuenta propia y clientes externos, emitidas por el Ministerio de Salud.
- c) Atender, en la medida de lo posible, a los proveedores o clientes externos por correo electrónico, video llamada, o cualquier aplicación tecnológica que no requiera la atención personal. De no ser posible, debe atenderse por medio de citas programadas, exceptuando las visitas de las autoridades gubernamentales, las cuales deben cumplir con el protocolo interno establecido.
- d) Al ingreso de establecimientos, debe estar ubicado a disposición un lavamanos equipado con jabón y papel toalla cuando sea posible o tener disponible un alcohol ya sea en gel o líquido con al menos un grado de entre 60° y 70°.
- e) Establecer un registro para los visitantes que contenga al menos fecha, nombre y número de teléfono, en caso de que la información sea requerida para seguimiento de algún caso positivo por las autoridades de Salud.
- f) Identificar responsables dentro de la empresa que incluyan puestos gerenciales para la preparación y respuesta de atención de esta alerta internacional.
- g) Restringir en la medida de sus controles el número de personas dentro del establecimiento procurando mantener el distanciamiento físico (distancia de 1.8 metros entre las personas).
- h) Reportar oportunamente la información requerida por las autoridades de salud con base en las directrices oficiales emitidas por el Ministerio de Salud. Se incluye la siguiente información: colaboradores que presenten síntomas asociados a Covid-19 (sensación febril, tos, dificultad respiratoria, entre otros) y que, además, hayan visitado áreas de riesgo, ausentismo del personal por "gripe" o "resfrío".
- i) Intensificar las medidas de limpieza e higiene, principalmente en aquellas superficies que se manipulan con frecuencia, tales como: manijas, muebles de recepción, mostradores, vitrinas, estantes, sillas, mesas, equipo de cómputo, datafonos, teléfonos, mesas de trabajo, impresoras, bandas transportadoras.

-
- j) Mantener canales de comunicación abiertos dentro de la empresa para una adecuada y oportuna toma de decisiones, tomando en cuenta todos los niveles jerárquicos.
 - k) Garantizar a los colaboradores el suministro del EPP y velar por su uso correcto en el desempeño de sus labores.
 - l) Mantener informados a todos los colaboradores, utilizando medios accesibles y comprensibles con la frecuencia que sea necesaria según sea el nivel de emergencia decretado por las autoridades de salud pública.
 - m) Asegurar que todos los colaboradores y visitantes tengan claros los protocolos o procedimientos en caso de alguna situación de emergencia y conozcan los canales de comunicación y responsables.
 - n) Velar por el cumplimiento, por parte de colaboradores y visitantes, de los protocolos o lineamientos establecidos
 - o) Fomentar las reuniones mediante teleconferencias o cualquier otra aplicación tecnológica, y restringir las reuniones de personal de manera presencial. En caso de realizar una reunión presencial es necesario mantener el distanciamiento (1.8 m), mantener el uso de mascarilla o careta. Reprogramar actividades de capacitación o realizarlas de manera virtual (cuando sea posible).
 - p) Implementar el "Teletrabajo" con el personal que pueda realizar sus labores bajo esta modalidad, según lo establecido en los "Lineamientos para implementar el teletrabajo, en ocasión de la alerta sanitaria por COVID-19", del MTSS.
 - q) Suspender las actividades de tipo social, recreativo y deportivo.
 - r) Solo permitir el ingreso a la empresa de personas que tengan previa autorización y asegurar que permanezca en el área en la cual fue autorizado.
 - s) Garantizar la disponibilidad de EPP e insumos de higiene y limpieza en todas las áreas de trabajo.
 - t) Facilitar a los colaboradores y trabajadores por cuenta propia el acceso a los servicios de salud de la CCSS si presenta síntomas sospechosos de COVID-19.
 - u) Elaborar un listado que identifique las personas mayores a 60 años, así como de las personas que poseen alguno de los factores de riesgo por COVID-19 (diabetes, cardiopatías, afecciones respiratorias, asma, hipertensión, cáncer, enfermedades que comprometen el sistema inmunológico, entre otras). El listado debe tener el número de identificación del trabajador, sitio de trabajo, el nombre, la edad, el número de teléfono y el lugar de residencia.
 - v) Elaborar material de divulgación sobre el COVID-19, incluyendo temas como síntomas, medios de transmisión, personas con factores de riesgo, medidas de prevención, directrices de acatamiento obligatorio, responsables y contactos de la empresa.
 - w) Establecer roles/horarios en los comedores o lugares de alimentación del establecimiento, con la finalidad de mantener el aforo al 50%.

-
- x) Proveer a los colaboradores de estaciones para lavado de manos, en puntos estratégicos, y dispensadores de alcohol en gel o solución alcohólica antiséptica para uso tanto del personal como de los visitantes.
 - y) Cuando sea posible dividir en cuadrillas a los colaboradores o equipos de producción, en las diferentes labores de planta, con turnos diferenciados en horarios, para asegurar que existan “equipos de respaldo” que puedan asegurar la producción en todo momento. En cada cambio se debe asegurar que con anticipación se ha realizado una limpieza profunda de las áreas de trabajo, superficies, equipos y herramientas.
 - z) Contar con un supervisor o encargado de verificar que los colaboradores están cumpliendo con las nuevas prácticas respecto al COVID-19.
 - aa) Establecer un mecanismo para controlar la condición de salud del personal que ingresa a la finca o a las instalaciones de la empresa., por ejemplo: toma de temperatura o cuestionario.
 - bb) Asegurar que los colaboradores mantienen el distanciamiento en cualquier sitio. Si el recinto no cuenta con el espacio suficiente para aplicar el distanciamiento, debe colocarse barreras físicas (plástico transparente/acrílico transparente) que mitiguen la posibilidad de transmisión.
 - cc) No se le permitirá el ingreso al recinto de trabajo a un colaborador o trabajador por cuenta propia, con síntomas que cumplan con la definición de caso sospechoso. En ese caso, se le debe proveer un cubre bocas y se le debe dar la instrucción que acuda al consultorio del establecimiento o bien al centro de salud más cercano para su valoración.
 - dd) Se deberán hacer capacitaciones a los colaboradores y trabajadores por cuenta propia, que garanticen una concientización de estos, que contemple no sólo los lineamientos de conducta dentro de la empresa o finca, si no también, la forma que cada uno debe comportarse en sus hogares, con sus burbujas sociales, con las visitas que pueda recibir, y en espacios públicos. Lo anterior con el fin de evitar el contagio, y en caso de que exista contagio, las medidas de contención requeridas.

Aplicable a Fincas de Producción Primaria.

- a) Velar por el cumplimiento de las medidas definidas para la prevención y contención del COVID-19, de los colaboradores y trabajadores por cuenta propia que ingresen a la finca, difundidas por el Ministerio de Salud.
- b) Llevar un registro de las personas que ingresan a la finca, que contenga, al menos fecha, nombre y número de teléfono, en caso de que la información sea requerida para seguimiento de algún caso positivo por las autoridades de Salud.
- c) Definir un mandador o responsable en la finca, que velará por la correcta aplicación de los protocolos o lineamientos establecidos.
- d) Reportar oportunamente la información requerida por las autoridades de salud, con base en las directrices oficiales emitidas por el Ministerio de Salud. Se incluye la siguiente información: colaboradores que tengan síntomas asociados a COVID-

19 (sensación febril, tos, dificultad respiratoria, entre otros) y que, además, hayan visitado áreas de riesgo, ausentismo del personal por "gripe" o "resfrío".

- e) Velar porque los colaboradores, y trabajadores por cuenta propia, hagan un uso correcto de los equipos de protección personal EPP cuando estos sean utilizados.
- f) Mantener informados a todos los colaboradores, y trabajadores por cuenta propia, utilizando medios accesibles y comprensibles, con la frecuencia que sea necesaria, según sea el nivel de emergencia decretado por las autoridades de salud pública.
- g) Se ha de asegurar que todas las personas que ingresen a la finca tengan claros los protocolos o procedimientos en caso de alguna situación de emergencia y conozcan los canales de comunicación y responsables.
- h) Velar por el cumplimiento, por parte de las personas que ingresen a la finca, de los protocolos o lineamientos establecidos.
- i) No permitir que se realicen en la finca, actividades de tipo social, recreativo y deportivo.
- j) Permitir que los colaboradores y trabajadores por cuenta propia, acudan inmediatamente a un centro de salud, si presenta síntomas sospechosos de COVID-19.
- k) Establecer en el acceso principal de la finca, al menos una estación para lavado de manos, si ello es posible, con dispensadores de alcohol en gel. En su defecto, tener disponible alcohol para desinfectar, ya sea en gel o líquido. Implementar el protocolo de lavado de manos de forma correcta.
- l) En la medida de lo posible, dividir a las cuadrillas en **burbujas sociales** de colaboradores, asignando labores de campo que permitan mantener dicha condición.
- m) Se ha de asegurar el distanciamiento físico entre los colaboradores en todo momento, así como velar por el cumplimiento de los protocolos de saludo, estornudo y tos según se requiera.
- n) No se le permitirá el ingreso a la finca a los colaboradores y trabajadores por cuenta propia, con manifestaciones que cumplan con la definición de caso sospechoso. En ese caso, se le debe dar la instrucción que acuda al consultorio del establecimiento o bien al centro de salud más cercano para su valoración.
- o) Se definirá una persona responsable de hacer capacitaciones a los colaboradores y trabajadores por cuenta propia, que garanticen una concientización de estos, que contemple no sólo los lineamientos de conducta dentro de la finca, si no también, la forma que cada uno debe comportarse en sus hogares, con sus burbujas sociales, con las visitas que pueda recibir, y en espacios públicos. Todo esto con el fin de prevenir el contagio, y en caso de que exista contagio, las medidas de contención requeridas.

Vinculación de los lineamientos y directrices al protocolo

- Directriz 082-MP-S del 27 de abril del 2020. 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.

- Ley 8839. Ley General de Gestión Integral de Residuos y su Reglamentación.
- Lineamientos del Ministerio de Salud para atención del COVID-19.
<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>
- [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.](#)
- Decreto Ejecutivo 42227-MP-S. Se declara 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.
Decreto que fundamenta la implementación de las medidas de prevención en función del COVID.
- Guía para la prevención, mitigación y continuidad del negocio por la pandemia del covid-19 en los centros de trabajo” abril, 2020. san José, Costa Rica.
https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/guia_continuidad_negocio_v1_21042020.pdf
Se constituye una guía que permita a las empresas elaborar estrategias preventivas en el marco de la emergencia nacional COVID-19 y ofrece una herramienta para valorar la decisión de la continuidad operativa de la organización. Es importante que todos los grupos organizados del sector privado, de la economía social y otros promuevan la aplicación de la misma.
- Versión 1 -19 de marzo 2020. Lineamientos técnicos para la prevención de COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos.
El objetivo de este lineamiento es prevenir infecciones por covid-19 en plantas procesadoras de alimentos para la seguridad de los funcionarios y la producción en sí.
- LS-CS-005. Versión 3 - 30 de abril 2020. Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19.
El Objetivo de este Lineamiento se basa en establecer líneas generales que permitan reactivar las actividades humanas en forma general con la emergencia sanitaria de forma segura.
- Versión 1- 20 de abril 2020. Guía para la prevención, mitigación y continuidad del negocio por la pandemia del COVID-19
- LS-SS-006. Versión 5- 19 de mayo 2020. Lineamientos generales para el uso del Equipo de Protección Personal (EPP), para prevenir la exposición por Coronavirus (COVID-19), en servicios de salud, centros de trabajo y uso de mascarillas de uso comunitario.
- [LS-PG-008. Versión 1 - 29 de mayo 2020. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus \(COVID-19\).](#)
- [Versión 1 - 05 de junio 2020. Lineamientos de bioseguridad, ante la COVID-19, aplicables al sector del transporte terrestre centroamericano.](#)
- Versión 1 - 18 de junio 2020. Lineamientos generales para el transporte de colaboradores agropecuarios, ante la emergencia por COVID-19.
Lineamiento de acatamiento obligatorio dirigido a todos los transportistas y empresarios del sector agropecuario, que ofrecen o requieren el servicio de transporte de empleados a nivel de 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.

- Versión 1. 1 de marzo 2020. Lineamientos generales para el manejo domiciliario de casos en investigación, probables o confirmados de COVID-19 en el marco de la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19).
Instrumento en el que se definen los mecanismos para la atención en el domicilio de pacientes en los casos que las condiciones lo permitan.
- MEIC-PI-01. Versión 1. 11 de junio. Protocolo de Operación en atención a la pandemia por 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.
Instrumento que defines los estándares que se deben cumplir en la elaboración de los protocolos sectoriales
- LS-SI-017, Versión 1- 11 de junio 2020. Lineamientos General para empacadoras de alimentos y fincas del sector agrícola en el marco de la alerta por COVID-19.
Lineamiento cuya aplicación involucra o abarca a las empacadoras de alimentos y fincas del sector agrícola en todo el territorio nacional
- Versión 14 - 12 de junio 2020. Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
Lineamiento que es de acatamiento obligatorio y que entre otros elementos define los mecanismos de notificación de sospechas y contactos, además de las estrategias de vigilancia y prevención de la enfermedad.
- LS-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.
Lineamiento que pretende garantizar el transporte público de personas a nivel nacional. (modalidad "Ruta Regular"; Servicios Especiales de Turismo; de Trabajadores y de Estudiantes que se encuentran en el marco de las potestades del Consejo de Transporte Público -CTP-) además, en lanchas, trenes y similares en el marco de la alerta sanitaria por COVID-19

6. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

6.1 Generalidades

6.1.1 Determine las medidas de limpieza, higiene y desinfección.

Aplicable a plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) Se deberá contar con estaciones de lavamanos (con agua potable, jabón anti bacterial, dispensadores de toallas desechables) en las siguientes ubicaciones:
 - Al ingreso de las instalaciones
 - En el comedor

-
- En el servicio sanitario
 - b) Se recomienda el ingreso restringido de personas, así como la desinfección de los equipos, herramientas y materiales que deban ingresar al establecimiento.
 - c) Es recomendable el uso de pediluvios al ingreso a las instalaciones del establecimiento.
 - d) Intensificar las medidas de limpieza, higiene y desinfección principalmente en aquellas superficies que se manipulan con frecuencia como: manijas, muebles de recepción, mostradores, vitrinas, cuchillos, estantes, sillas, mesas, equipo de cómputo, mouse, herramientas de trabajo, agarraderas de maquinaria agrícola e industrial, entre otros.
 - e) Asignar responsabilidades entre los colaboradores para el correcto cumplimiento de las medidas de limpieza, higiene y desinfección.
 - f) Contar con un supervisor o encargado de verificar que los colaboradores están cumpliendo con las medidas de limpieza, higiene y desinfección.
 - g) Contar con el procedimiento y registro que avale la periodicidad de la ejecución de limpieza y desinfección en todas las áreas de los establecimientos con un mínimo de dos veces por día o en cada turno.
 - h) Garantizar la utilización de productos de limpieza y desinfección autorizados por el Ministerio de Salud.

Aplicable a Fincas de Producción Primaria.

- a) En el acceso principal de la finca se deberá aplicar el lavado de manos, mediante el establecimiento de una estación de lavamanos (con agua potable, jabón anti bacterial, toallas desechables), o contar con una estación de desinfección.
- b) Se recomienda el ingreso restringido de personas, así como la desinfección de agarraderas de maquinaria agrícola, equipos y herramientas.
- c) Contar con un mandador o responsable de la finca que velará por el correcto cumplimiento de las medidas de limpieza, higiene y desinfección.
- d) Garantizar la utilización de productos de limpieza y desinfección autorizados por el Ministerio de Salud.

6.1.2 Defina las medidas de información a los colaboradores sobre los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud 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.

Las fincas agrícolas y empresas agroexportadoras deben capacitar a los colaboradores sobre su protocolo interno y los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud, y sus actualizaciones, para la prevención del contagio del COVID-19.

- a) Realizar charlas informativas a todos los colaboradores de forma periódica, tomando en cuenta el distanciamiento social y las medidas requeridas para prevenir el contagio por COVID-19.

-
- b) El encargado de la finca será el responsable de mantener informado al personal a su cargo.
 - c) Emplear medios impresos de fácil comprensión por los colaboradores (como carteles, infografías y fascículos, con más ilustraciones que textos).
 - d) Inducción a colaboradores nuevos sobre los lineamientos establecidos en el presente Protocolo Sanitario.
 - e) Mantener registros de las actividades de capacitación que realiza (como listas de asistencia, temas tratados, fotos, etc.).
 - f) Mantenga informado a los colaboradores en general y de manera particular a los que desempeñan labores en finca de producción primaria y en instalaciones de proceso, sobre la situación nacional por COVID-19 de fuentes oficiales como el MS y la CCSS.
 - g) Tanto en las instalaciones como en las fincas en distintas áreas accesibles y visibles para los colaboradores, se colocará material informativo sobre el correcto lavado de manos, el protocolo para la tos/ estornudo, otras formas de saludar y demás material divulgativo del MS para la prevención del Covid-19.
 - h) La recomendación para la prevención en los hogares será la siguiente:
 - Salir solamente de su casa si es estrictamente necesario para: ir a trabajar, abastecerse de alimentos y/o medicamentos, asistir a citas médicas o actividades indelegables.
 - Respetar la burbuja social (donde la convivencia es por personas que cohabitan juntas y no por visitantes; ya sean familiares o amigos).
 - No realizar reuniones familiares, con amigos o compañeros de trabajo con ocasión de celebraciones.
 - Evitar el contacto cercano con personas que están enfermas ya sea de su núcleo familiar o personas conocidas.
 - Debe quedarse en casa cuando presente síntomas (fiebre, tos, congestión nasal, dolor de garganta) relacionados con esta enfermedad.
 - No deben visitar lugares que permitan la concentración de personas para la obtención de un servicio y así reducir el riesgo de contagio.
 - El trabajador siempre debe mantener una distancia de al menos 1,8 metros con respecto a otras personas por ejemplo cuando sale de su trabajo y se dirige a su hogar o viceversa.
 - Llevar siempre una solución a base de alcohol al 70% o un desinfectante y toallas desechables para aseo personal y limpiar superficies.
 - Al regresar a su casa no debe tener contacto con las superficies y los miembros del hogar, antes de haberse cambiado la ropa y lavado las manos.
 - Mantenerse informado por los medios oficiales como redes del Ministerio de Salud, Caja Costarricense del Seguro Social, Comisión Nacional del Emergencia y conferencia de prensa.
 - También deberán ser informados sobre el procedimiento para el reporte a la persona empleadora en caso de presentar síntomas. Si tiene consultas o desea información sobre el COVID-19 debe llamar al 1322.

En caso de que necesite o requiera que sus medicamentos se los lleven a su hogar puede solicitarlo por medio de la línea 905-MISALUD o 905 6472583

6.1.3 Desarrolle las instrucciones escritas y declare la ubicación donde se ponen a disposición de los colaboradores los protocolos de tos, estornudo, lavado de manos, y otras formas de saludar, así como el reporte a las personas colaboradoras en caso de presentar síntomas.

- a) Colocar en espacios visibles los avisos que contengan, como mínimo, los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar y no tocarse la cara, de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de Salud
- b) Ubicar los avisos del punto anterior en áreas comunes, baños, comedor de colaboradores y cualquier otro lugar que el establecimiento considere oportuno.
- c) En el caso de las plantas de empaque, oficinas administrativas y bodegas con personal continuo, poner a disposición de los colaboradores, las instrucciones, de forma escrita, para llevar a cabo las actividades de limpieza, higiene y desinfección.
- d) Establecer los mecanismos de capacitación y comunicación para que el personal comprenda los síntomas de la enfermedad y que cada colaborador comprenda que es un acto de responsabilidad reportar oportunamente su condición de salud a la persona empleadora, de acuerdo con el protocolo interno, de manera que se tomen las decisiones correspondientes según los lineamientos del Ministerio de Salud. Las instrucciones para el reporte de casos sospechosos deben colocarse en lugares visibles de acuerdo con los siguientes lineamientos:
 - La persona sospechosa debe reportar los síntomas inmediatamente a su superior, quien debe llamar al 1322 y esperar instrucciones de las autoridades competentes.
 - Mientras el caso sospechoso esté en la explotación, se le deberá proveer de un cubrebocas, mantenerlo aislado del resto del personal y deberá seguir el protocolo de tos y estornudo establecido por el MS (toser o estornudar cubriéndose la boca y la nariz con la parte superior del brazo haciendo un sello para evitar salida de gotitas de saliva o con un pañuelo de papel y desechándolo inmediatamente en un basurero con tapa) y se le debe de proveer de un sanitizante de manos autorizado.
 - Se deberá realizar la limpieza y desinfección de todas las superficies de contacto y elementos de la explotación que hubiesen estado expuestos.
 - Valorar si las personas sospechosas se pueden confinar en un centro de contención para prevenir la propagación del virus.

6.2 Procedimiento de limpieza y desinfección

6.2.1 Defina las actividades a realizar para la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.

- a) Actividades para el lavado de manos (el procedimiento debe durar como mínimo 30 segundos).
- Mojar las manos y el antebrazo con agua.
 - Colocar el jabón anti bacterial en las palmas de las manos.
 - Limpiar y desinfectar las palmas de sus manos.
 - Frotar el dorso de la mano.
 - Limpiar y desinfectar entre los dedos.
 - Limpiar y desinfectar la parte posterior de los dedos.
 - Limpiar y desinfectar los pulgares y yemas de los dedos.
 - Lavar minuciosamente las manos después de estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, documentos, maquinaria, bodegas, etc.).
 - Una vez lavadas las manos con abundante agua y jabón se toma un trozo de papel toalla para cerrar la llave y no tocar directamente la misma.
 - La frecuencia de lavado de manos será antes de tocarse la cara para retirar el EPP, antes de preparar y consumir alimentos, después de ir al baño, antes y después de un tiempo de descanso, entre otros, pero no sujetos a. Se recomienda que el tiempo máximo entre cada lavado de manos sea de 3 horas.
 - En caso de que se requiera sujetar un pasamanos de escaleras o tocar constantemente manijas de puertas, se recomienda tener un dispensador de alcohol en gel cerca de esas áreas para que los colaboradores se apliquen el alcohol en gel antes y después de utilizar esas superficies. Además, es necesario que el personal de limpieza aumente la frecuencia de limpieza de los pasamanos y las manijas de puertas.

b) Actividades para el enjuague y secado

- Enjuagar las manos y los antebrazos con agua.
- Secar las manos y el antebrazo utilizando toalla de papel, y luego disponerla en un basurero con pedal, o cualquier otro implemento autorizado para el secado de manos.
- Después de lavarse las manos coloque alcohol en gel.

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

- Luego del lavado de manos de forma correcta puede aplicarse en ellas un desinfectante, como por ejemplo alcohol de 70° (durante 30 segundos).
- Insistir ante los colaboradores que los desinfectantes de manos no reemplazan al lavado de manos con agua y jabón y que solo deben usarse después de este lavado.

-
- Se tendrá un procedimiento de limpieza y desinfección de al menos 2 veces al día o entre cada turno, de sitios específicos de la explotación tales como: al ingreso de las instalaciones del establecimiento y en las duchas, el comedor, servicios sanitarios y oficinas. Dicho procedimiento debe ser conocido por los trabajadores y debe colocarse en un lugar visible para que esté a la disposición del personal.
 - d) Para la limpieza de las superficies es necesario emplear toalla desechable o paño húmedo para la remoción de las partículas de polvo y posterior a esto agregar desinfectante o solución con alcohol al 70%. Esta limpieza y desinfección aplica para las áreas de contacto frecuente como pasamanos, estantes, puertas, perillas, sillas, mesas/escritorios, teléfonos, entre otros.
 - e) En el caso de los pisos de áreas administrativas y plantas de empaque se procede con la remoción del polvo. Seguidamente se efectúa la limpieza de los pisos con solución desinfectante.

6.2.2 Describa el plan y horario de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones. Así como la forma de divulgación de dicho plan para todo el personal de limpieza, mantenimiento y personal en general en el sitio de trabajo.

Aplicable a plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) La finca y/o empresa debe establecer un plan para la limpieza y desinfección de las mesas y áreas utilizadas en los procesos de preparación y limpieza de productos, mesas para empaque, bodegas, oficinas, servicios sanitarios y áreas comunes de uso frecuente.
- b) La frecuencia de limpieza y desinfección se establecerá en el horario diario que debe ser como mínimo dos veces al día para superficies, mobiliario, equipos y herramientas utilizados en los diferentes procesos.
- c) Se debe nombrar a una persona como responsable de documentar las acciones de limpieza y desinfección y, a su vez, ésta debe encargarse de supervisar su cumplimiento.
- d) Asegurarse que el personal responsable de realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinaria y equipos, estén capacitados, El plan de limpieza debe estar a disposición del personal en un lugar visible

Aplicable a Fincas de Producción Primaria:

- a) Se debe velar por la limpieza de herramientas en sus partes de contacto con las manos, la desinfección de las agarraderas de la maquinaria y de los

equipos expuestos a uso continuo. El mandador o encargado de la finca será el responsable de supervisar su cumplimiento.

- b) La frecuencia de la limpieza y desinfección de las herramientas y equipo debe realizarse al final de la jornada laboral.

6.2.3 Enumere las personas responsables de limpieza, desinfección, manejo de residuos, y de uso EPP, defina las capacitaciones a realizar asociadas a estas tareas y declare los registros respectivos.

Aplicable a plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) Designar las personas responsables de la limpieza y desinfección, del manejo de residuos, y de uso EPP
- b) Debe asignarse a una persona responsable de impartir la capacitación a todo el personal involucrado en la actividad sobre como reconocer personal enfermo, manejo de protocolo en caso de personas infectadas con COVID 19.
- c) La capacitación debe contemplar el manejo y disposición de residuos, uso correcto y retiro de EPP y su desinfección o eliminación, según corresponda, de acuerdo a las disposiciones del Ministerio de Salud.
- d) Es necesario también incluir en las capacitaciones el correcto desecho de material desechable, el manejo y eliminación de residuos.
- e) Se requiere el uso de registro o bitácora para llevar el control de todas las actividades de capacitación realizadas tales como día, horas de capacitación, lugar, tema desarrollado, nombre de la persona capacitadora y el nombre y firma de los capacitados.

Aplicable a Fincas de Producción Primaria.

Además de los puntos anteriores en campo debe aplicar lo siguiente:

- a) Se debe designar un mandador o encargado capacitado quien será el responsable de impartir la capacitación a todo el personal involucrado en la actividad, sobre el manejo de los desechos utilizados en el proceso (por ejemplo, mascarillas desechables, envases utilizados, EPP en mal estado, cajas plásticas malas, desechos inorgánicos) de la finca, siguiendo los protocolos y lineamientos del Ministerio de Salud.

6.3 Productos de limpieza y desinfección

6.3.1 Indique los elementos a ser utilizados según corresponda.

Los productos químicos usados para realizar la limpieza y desinfección por COVID-19 deben estar registrados ante el Ministerio de Salud y encontrarse en su plazo de validez. Esto aplica tanto para las prácticas de higiene personal como para el lavado de manos, así como para las labores de limpieza y desinfección general de equipo y para el EPP sujeto de esta práctica (guantes, gafas, botas, delantales y mascarillas).

- a) Para el lavado de manos:
 - Jabón líquido y, cuando corresponda, alcohol en solución líquida o en gel (entre el 60 % y el 70%).
- b) Para la limpieza y desinfección de superficies y ambientes:
 - Jabón o detergente y desinfectantes registrados por el Ministerio de Salud de Costa Rica. Por ejemplo: hipoclorito de sodio
 - Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%.
 - **Glutaraldehídos** para el lavado y desinfección de equipos y superficies.
 - **Queda a criterio de las empresas usar aquellas sustancias que no tienen restricciones en los distintos mercados de destino.**

En caso de utilizar otro tipo de desinfectante, se deben seguir las recomendaciones del fabricante del desinfectante para su preparación y aplicación.

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

- a) Mantener las fichas técnicas de los productos utilizados.
- b) Verificar la fecha de caducidad de los productos utilizados.
- c) Los productos de limpieza y desinfección deberán ser usados en función de su composición y concentración, respetando las disposiciones y recomendaciones del Ministerio de Salud

6.3.3 Mencione los productos o utensilios desechables utilizados en el proceso de limpieza y desinfección. En caso de utilizar reutilizables declara cómo estos van a ser desinfectados después de su uso.

Las empresas, preferiblemente, deben darle prioridad al uso de equipos desechables, como cubre bocas, guantes entre otros, estos materiales deben ser descartados en los recipientes con bolsa plásticas, depositados en un basurero de pedal, con tapa. Cuando se utilice utensilios reutilizables, como guantes, paños de limpieza, trapeadores, etc., estos deben ser limpiados y desinfectados después de su uso.

6.4 Identificación de puntos críticos para la desinfección

6.4.1 Defina todas aquellas superficies que son manipuladas con frecuencia por las personas colaboradoras, visitantes entre otros, que serán prioritarias para el proceso de limpieza y desinfección.

Se debe dar prioridad a la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por las personas colaboradoras, visitantes, entre otros, con alta frecuencia como lo son:

- a) Manijas,
- b) Pasamanos,
- c) Interruptores,
- d) Reloj marcador,
- e) Llaves de agua,
- f) Superficies de las mesas,
- g) Teléfonos de oficina,
- h) Escritorios,
- i) superficies de apoyo,
- j) puertas,
- k) Servicios sanitarios,
- l) Cajas plásticas Agarraderas de utensilios y herramientas de trabajo,
- m) Partes de maquinaria agrícola e industrial expuestas al contacto del operario,
- n) Pasamanos,
- o) Partes de vehículos expuestas al contacto del conductor y sus llaves,
- p) Otras consideradas por el análisis del productor

En aquellas áreas de atención al público, realice la limpieza y desinfección de los objetos usados en la atención del público como: vitrinas o ventanillas, timbres eléctricos, micrófonos, datafonos, bolígrafos, tablas acrílicas, entre otros. Asegúrese, según la actividad que realiza, de verificar que no existan puntos críticos que no estén incluidos en el presente listado. Si es necesario amplíe el listado.

Se recomienda la desinfección de herramientas, equipos y objetos personales que ingresen a la planta agroexportadora o finca de producción primaria.

6.4.2 Describa la forma y los productos utilizados para la limpieza de equipos electrónicos.

El plan debe incluir la limpieza y desinfección diaria (o entre turnos de trabajo) de los elementos electrónicos; por ejemplo: teléfonos, pantallas, teclados, impresoras, herramientas de trabajo, mesas, fajas transportadoras, sitios de apoyo entre otros. También deben incluirse las agarraderas de maquinaria, equipo, herramientas y utensilios utilizados en las distintas labores agrícolas. Estos pueden limpiarse con alcohol

isopropílico al 70% u otro desinfectante viricida aprobado, aplicándolo según las recomendaciones del fabricante.

6.4.3 Si corresponde, describa la forma y los productos utilizados en la limpieza de objetos usados en la atención del público como: vitrinas o ventanillas, timbres eléctricos, micrófonos, datafonos, bolígrafos, entre otros.

- a) Debe brindarse especial atención a la limpieza de objetos usados en la atención del público como: vitrinas o ventanillas, timbres eléctricos, datafonos, bolígrafos, entre otros se realizar por medio de desinfectantes a base de alcohol de al menos 70% de concentración u otro desinfectante de acción viricida autorizados y debe ser realizado, dependiendo de la afluencia de público al menos dos veces en cada jornada laboral

Se recomienda la desinfección de las herramientas, equipos, objetos personales que ingresen a la finca de producción primaria o a la planta empacadora

6.5 Equipo de protección personal (EPP)

6.5.1 Indique el equipo de protección personal necesario utilizado para llevar a cabo las actividades propias de la organización.

Aplicable a plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) La empresa deberá proveer el EPP necesario para realizar las labores previniendo el contagio con el COVID 19 entre ellos: guantes, caretas plásticas, cubre bocas de preferencia confeccionado con tela anti fluidos lavables con las especificaciones indicadas por el Ministerio de Salud. Además, el personal se deberá capacitar en el uso correcto, la limpieza y el tiempo de reemplazo de este equipo.
- b) Para el caso del personal que atiende al público (visitas, clientes y proveedores, se deberá proporcionar un protector facial (por ejemplo: careta) o lentes de seguridad con protección superior e inferior de ojos (tipo googles). Además, se debe establecer barreras físicas como divisiones o mamparas de acrílico o de vidrio.
- c) Las visitas a las áreas administrativas o de producción deben utilizar el EPP cubre bocas o careta plástica.
- d) En los casos en que se cuente con consultorio médico empresarial, el personal médico y personal de enfermería deberá utilizar mascarilla quirúrgica, guantes, bata desechable y protección de ojos y cara (careta o protector facial, monografías tipo googles, gafas).
- e) Se debe capacitar al personal en el correcto uso del EPP. No se deben reutilizar las mascarillas de un solo uso, sino más bien desecharlas en un recipiente destinado para este fin. En caso de mascarillas lavables, deberán ser

personales y el usuario debe disponer de medios adecuados para su recolección, lavado y desinfección.

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

Aplicable a Fincas de Producción Primaria:

- a) Mientras se ejecuten las labores de campo, no será obligatorio el uso de mascarillas o caretas, siempre y cuando se mantenga la distancia entre colaboradores (1.8 m)

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

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

La persona empleadora de las fincas productivas agrícolas (producción primaria) y fincas agroexportadoras tiene la obligación y el compromiso de proveer y asegurar el empleo del EPP que se requiera de acuerdo a las labores a realizar.

6.6 Manejo de residuos

6.6.1 Describa el procedimiento para el manejo y eliminación de los residuos durante el tiempo en el que se mantenga activo el brote, según lineamientos del Ministerio de Salud.

Aplicable a Fincas Productivas Agrícolas (producción primaria), plantas de empaque de fincas agroexportadoras, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

Elaborar 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

- a) Se deben identificar los residuos generados en el área de trabajo, de acuerdo con el riesgo de transmisión de la enfermedad COVID 19.
- b) Informar a todos los colaboradores y a las visitas las medidas para la correcta separación de los residuos.
- c) 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.

6.6.2 Declare en este procedimiento la forma en la que son gestionados los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección como utensilios de limpieza y EPP desechables.

Aplicable a Fincas Productivas Agrícolas (producción primaria), plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

Los EPP descartables (mascarillas, guantes) y los residuos de la limpieza deben ser descartados en un basurero identificado para dicho fin con bolsa plástica y con tapa y la misma se accione con el pedal. Cuando se retire la bolsa del basurero, se le hace un nudo y se debe rociar esta con algún producto desinfectante utilizado en la limpieza del lugar, con el fin de que durante su manipulación se evite la transmisión del virus.

6.6.3 Indicar el tipo de contenedor de basura empleado dentro de las instalaciones del lugar de trabajo.

Aplicable a Fincas Productivas Agrícolas (producción primaria), plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) Eliminar los elementos descartables en un recipiente con tapa accionado con pedal y con bolsa plástica, la misma debe quedar cerrada al momento de proceder con la disposición final. Estos pueden ser: guantes, pañuelos, mascarillas, cubre bocas, gabachas, o cualquier otro elemento desechable que se emplee para minimizar el contagio del COVID-19. Estos residuos se tratarán de conformidad con la reglamentación vigente.
- b) 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.
- c) Realizar la recolección de residuos una vez al día como mínimo y proceder con el adecuado almacenamiento de estos residuos.
- d) Garantizar los equipos de protección para el personal que realiza esta actividad por la persona empleadora.
- e) Recoger inmediatamente los residuos que se recolectan al barrer o limpiar.
- f) El contenedor debe ser con tapa de apertura de pedal con una bolsa para basura; la misma antes de ser retirada debe cerrarse y no se debe presionar para hacer más espacio.
- g) Al recolectar la basura en el establecimiento debe utilizar el EPP correspondiente.
- h) Después de descartar las bolsas, en caso de utilizar guantes, proceder al descarte de los guantes y al lavado de manos.

6.6.4 Declare la forma y la frecuencia de la limpieza de los contenedores de basura dentro de las instalaciones del lugar de trabajo.

Aplicable a Fincas Productivas Agrícolas (producción primaria), plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

Se debe realizar la limpieza de los contenedores de basura mínimo una vez al día o cuando su capacidad está a las 3/4 partes. Las bolsas de basura serán cerradas y depositadas en un área definida, donde se almacenan hasta que se disponga finalmente de esta de una forma segura.

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.

Dicha acción debe ser registrada, ya sea en un formato de registro interno o en una bitácora.

7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO

7.1 Plan de continuidad del servicio u operativo

Declarar en caso de que sea necesario el plan de continuidad del negocio. (En caso de no contar con el Plan, mantener este apartado para no perder el orden del documento).

Tener previsto un plan de continuidad de las fincas agrícolas y empresas agroexportadoras, con la finalidad de retornar a la operación normal en el menor tiempo posible.

7.2 Turnos y horarios

7.2.1 Describa el plan de distribución de turnos u horarios de acuerdo con las necesidades de las operaciones y las medidas de seguridad requeridas frente a la pandemia.

Las fincas productivas agrícolas (producción primaria) y fincas agroexportadoras tomarán la determinación de operar en turnos y horarios diferenciados. Estos turnos y horarios se realizarán de acuerdo a las necesidades y actividades de la organización.

Aplicable a Fincas Productivas Agrícolas (producción primaria), plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) Programar labores diferentes para grupos reducidos de trabajo y burbujas sociales.

-
- b) Realizar actividades en forma separada y organizada cumpliendo con el distanciamiento establecido por el Ministerio de Salud. Evite el intercambio de personal entre grupos y burbujas sociales o turnos de trabajo.
 - c) Realizar la entrada y la salida del personal de forma escalonada y ordenada, manteniendo la distancia recomendada entre las personas y burbujas sociales.

7.2.2 Declare los horarios definidos para el desarrollo de las operaciones de la organización.

- a) Los horarios deben ser flexibles, según la necesidad y pertinencia para el adecuado desarrollo de las operaciones fomentando y poniendo en práctica la presencia del menor número de personas laborando simultáneamente en la misma área física.

Se debe de establecer horarios de alimentación y descanso por grupos, de manera que, en las áreas establecidas para esto, solo esté una cantidad de personas con las que se puede garantizar que exista una distancia reglamentaria suficiente entre cada uno.

7.3 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo

7.3.1 Realizar un mapeo de los colaboradores que pueden realizar sus actividades por medio del teletrabajo y si las condiciones lo permiten realizar reuniones virtuales aun estando en las mismas instalaciones.

Aplicable a plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) Identificar a los colaboradores con factores de riesgo, con la finalidad de recomendar mantener la modalidad de teletrabajo o cambiarles las funciones, según los lineamientos establecidos por el MTSS y el MS.
- b) Se debe incentivar el uso de reuniones virtuales aun estando en el mismo centro de trabajo.

7.3.2 Describa las medidas utilizadas para asegurar el distanciamiento mínimo (metros) entre las personas colaboradoras durante las reuniones de personal presencial, que sean estrictamente necesarias, e indique el periodo de duración de las reuniones.

- a) Reestructurar o reorganizar el espacio físico para lograr el cumplimiento de las directrices del Ministerio de Salud con relación al distanciamiento social de las áreas de trabajo y para las áreas de comedor. Por ejemplo: eliminar mesas y sillas para lograr un aforo del 50% en el comedor, establecer turnos escalonados para realizar los tiempos de alimentación, eliminar sillas y demarcar las mesas o los escritorios de trabajo para que se logre el distanciamiento social, colocar acrílicos para dividir áreas de producción o atención al público o puestos de trabajo, entre otros.
- b) Utilizar puertas de entrada y de salida independientes para evitar que el personal se cruce en los pasillos, siempre y cuando la infraestructura lo permita.

-
- c) Estipular en las salas de reuniones y comedores que las personas tomen asiento a una distancia de 1.8 metros o bien se establezca que la capacidad de estos mismos no sea mayor al 50% de aforo, pero cumpliendo con el distanciamiento de 1.8 m.
 - d) Portar mascarilla en el caso de reuniones presenciales.
 - e) Realizar demarcaciones en el piso que señalen el distanciamiento físico en aquellas áreas o zonas que generen filas de personas.
 - f) Las reuniones presenciales de personal tendrán una duración máxima de 1 hora y se realizarán únicamente para tratar temas indispensables para el buen funcionamiento del negocio y deberán ejecutarse en espacios grandes funcionando al 50% de su capacidad o en su defecto, que se garantice que se pueda cumplir con un distanciamiento de 1.8 metros entre personas usando EPP.

7.3.3 Indique los mecanismos utilizados para tratar el tema de los viajes relacionados con el trabajo considerados como “no esenciales” para el personal hasta tanto no se reduzca el nivel de alerta sanitario.

Los viajes considerados como “no esenciales” para el desarrollo de labores de las fincas productivas agrícolas (producción primaria) y fincas agroexportadoras no se realizarán hasta tanto, no se reduzca el nivel de alerta sanitario. Indique la forma en la que se permite el ingreso a las instalaciones de visitantes, proveedores y los canales de comunicación establecidos que eviten el contacto entre personas.

7.3.4 Indique la forma en la que se permite el ingreso a las instalaciones de visitantes, proveedores y los canales de comunicación establecidos que eviten el contacto entre personas.

Aplicable a plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) No se permite el ingreso de visitantes, a menos que sea por una necesidad muy justificada y que sea estrictamente necesaria para el buen funcionamiento del establecimiento (proveedores, personal de mantenimiento, etc.). Los movimientos del personal externo dentro de la explotación deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera de su presencia.
- b) No se permitirá el ingreso de visitantes sin el EPP.
- c) A todo visitante al establecimiento se le tomará la temperatura. Si la medición indica que es febril no se le permitirá el ingreso, igual situación cuando muestre síntomas de gripe o tos.

-
- d) Llevar un registro del ingreso de personas externas al establecimiento; por ejemplo, proveedores, clientes o visitantes. Dicho registro debe contener, al menos: fecha, hora, nombre, número de cédula y teléfono de la persona atendida, para que, en un eventual estudio epidemiológico, se brinde la información en caso de ser requerida por el Ministerio de Salud.
 - e) Colocar en el área de acceso de los clientes, visitantes y proveedores, los afiches sobre los lineamientos que el Ministerio de Salud ha indicado, tales como: lavado de manos, distanciamiento social, procedimiento para estornudo, tos, saludo, entre otros
 - f) Asegurar el distanciamiento físico establecido de 1.8 metros. Para ello se recomienda demarcar el área.
 - g) Atender a los proveedores y clientes por medio de canales que eviten el contacto físico o interacción personal, tales como: cita programada, correo electrónico o video llamada. El despacho de bienes por parte de los proveedores debe realizarse cumpliendo con los lineamientos establecidos por las respectivas autoridades de salud. La atención de clientes o proveedores en forma presencial debe realizarse mediante cita previa.

7.3.5 Describa las medidas utilizadas para asegurar el distanciamiento mínimo (metros) entre los colaboradores durante sus labores.

En donde el tipo de actividad lo permita, se debe cumplir con una distancia mínima de 1.8 metros entre personas. Paralelamente deben ejecutarse medidas complementarias haciendo uso de equipo de protección personal, mamparas acrílicas u otras barreras y posibilidades como ajustes en el flujo, velocidad o rapidez de las labores, separación entre grupos de trabajo de acuerdo a las actividades entre otras, siempre orientada a mantener la distancia entre personas, teniendo presente las particularidades de las diferentes actividades que se presentan en las fincas productivas agrícolas (producción primaria) y fincas agroexportadoras.

Aplicable a plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) Cumplir en todas sus áreas de trabajo, que el espacio físico y proceso productivo así lo permita, que los colaboradores mantengan el distanciamiento físico
- b) Para los colaboradores que no sea posible el distanciamiento mínimo, se debe buscar mecanismos o barreras para asegurar dicho distanciamiento, pero a su vez se hace obligatorio el uso del EPP definido de acuerdo con cada actividad que se deba ejecutar.

Aplicable a Fincas de Producción Primaria:

La actividad agrícola, por medio de la capacitación y comunicación interna, promoverá que el distanciamiento de 1.8 m entre las personas, sea cumplido.

7.3.6 Describa la forma en la que las personas colaboradoras se distancian físicamente cuando toman descanso juntos.

Los colaboradores deben mantener el distanciamiento físico cuando toman tiempos de descanso junto a fin de evitar aglomeración. La empresa debe realizar horarios escalonados para tiempos de alimentación. El comedor debe estar organizado para que los funcionarios puedan ingerir sus alimentos respetando el distanciamiento de 1.8 m. En el caso de fincas de producción primaria si no existiera comedor el personal debe realizar las actividades de alimentación respetando el distanciamiento social. Así mismo, no deben compartir alimentos o utensilios u otros objetos personales. Deben suspender las actividades como convivios y diversión, los juegos de mesa, deportes de contacto, entre los colaboradores y cualquier otra participación que implique compartir objetos o contacto físico entre los colaboradores.

7.3.7 Describa 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.

Aplicable a plantas de empaque, oficinas administrativas, bodegas, áreas comunes y otros sitios con presencia continua de personal de las empresas productoras y exportadoras Costa Rica:

- a) En el caso de las escaleras y pasillos, debe promover flujos de circulación de personal, en un solo sentido asegurando que siempre quede un espacio libre.

7.3.8 Identifique áreas de alta concurrencia de personas como lo son la recepción para instalar pantallas acrílicas transparentes.

Aquellas fincas productivas agrícolas (producción primaria) y fincas agroexportadoras que cuentan con oficinas de recepción (atención a público o materiales) aplicarán los protocolos de distanciamiento, además se deben colocar una barrera física (pantalla acrílica entre otros) y el personal que atiende debe utilizar el equipo de protección personal.

7.3.9 Valorar la posibilidad de implementar medidas de transporte para el personal de la empresa con el fin de asegurar su seguridad, cuando sea posible.

Transporte de la empresa:

- a) Mantener los medios de transporte 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 la cabina de los vehículos, utilizando líquidos desinfectantes, esta labor debe estar asignada a una persona en específico.
- b) Realizar limpieza y desinfección de superficies que se tocan con frecuencia, tales como, cerraduras de las ventanas, barras de sujeción, asientos, palanca de cambios, volante, mandos de contacto durante la conducción, controles del

asiento, tacógrafo o velocímetro (incluyendo todos los instrumentos que manipule el conductor), llavines y puertas; estas medidas se deben realizar cada vez que llegue a su destino final o antes de realizar un nuevo recorrido, cuando se haya transportado personal.

- c) La limpieza y desinfección debe realizarse, con jabón o detergente y un desinfectante.
- d) Se recomienda facilitar mascarillas o cubre bocas para su uso en el medio de transporte.
- e) Cuando se utilicen mascarillas, asegúrese de que se utilizan correctamente.
- f) Se debe poner a disposición alcohol en gel para el uso de los colaboradores.
- g) En los vehículos deben de favorecer la ventilación natural.
- h) La capacidad del vehículo debe ser de un 50%, lo anterior salvo que todas las personas que viajan en el vehículo utilicen el EPP como mascarillas y/o tapabocas.
- i) El transporte en autobús las personas que viajen en el mismo deben utilizar mascarillas o tapa bocas; sin permitir personas viajando de pie.
- j) Si utiliza el aire acondicionado, este debe de hacerse con recambio de aire y no recirculando.
- k) Se deben de colocar avisos, que informen sobre el protocolo de lavado de manos, el protocolo de estornudo, no tocarse la cara y otras formas de saludar.
- l) Los colaboradores que viajen en transporte público deben guardar las mismas medidas de seguridad establecidas por las autoridades en cuanto al uso de mascarillas además de mantener las mismas reglas de seguridad transmitidas en la empresa.
- m) Los vehículos propios del personal que laboren en la empresa debe seguir las mismas medidas de bioseguridad, si transporta a personas adicionales que no son parte de la burbuja social debe utilizar el uso de EPP, respetar la capacidad del 50% del vehículo.
- n) En el caso que el colaborador se movilice haciendo uso de transporte público, deberá acatar el lineamiento del Ministerio de Salud denominado: LS-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.

Con los vehículos externos se debe:

- a) Restringir al máximo el ingreso de vehículos al establecimiento, permitiendo sólo aquellos esenciales para el desarrollo de la actividad.
- b) El chofer y sus acompañantes deben acatar las siguientes instrucciones:
- c) Deben emplear EPP al bajarse del vehículo

-
- d) Tomar la temperatura de los ocupantes de los vehículos para ingresar a las instalaciones
 - e) Hacer el registro que lleva la empresa sobre los datos personales
 - f) Deben desinfectar su calzado y sus manos al momento de su arribo y a la salida cuando se tengan pediluvios.
 - g) Mantener el distanciamiento físico en todo momento

7.3.10 Indique los mecanismos para lograr una clara comprensión de los síntomas de la enfermedad por parte de las personas colaboradoras y la forma de realizar el reporte de su condición a la persona empleadora.

Las fincas productivas agrícolas (producción primaria) y fincas agroexportadoras debe nombrar una persona responsable que debe ofrecer capacitación a los colaboradores, para ofrecer información oficial del Ministerio de Salud, y de la responsabilidad de acatar los lineamientos y las normas de la empresa, establecidas en este protocolo.

Puede hacerlo por medio de reuniones virtuales o presenciales, puede además hacer uso de los medios electrónicos o medio escrito, para que estos tengan una clara comprensión de la enfermedad. Lo anterior permitirá el reconocimiento de los síntomas del virus por parte de los colaboradores y la forma de realizar el reporte de su condición a la persona empleadora.

La información de infografías se debe mantener en las distintas áreas (zonas de trabajo, oficinas, baños, comedor) diseñados con las imágenes más representativas y claras sobre los síntomas del COVID-19. También estas imágenes deben incentivar a los colaboradores a informar lo antes posible a su jefe inmediato cualquier manifestación de los síntomas del virus, así como buscar valoración médica, remitiéndolo al área de salud que le corresponde.

Es importante que si hay un trabajador que dentro de la burbuja social cuente con un miembro que se le ha detectado COVID 19 se le dé la confianza para que pueda externar esa condición al empleador, aportando copia del dictamen médico de la persona enferma.

7.4 Hábitos de higiene del colaborador en el lugar de trabajo

Defina la práctica en la que la empresa promueve en todo el personal una buena higiene de manos, según los lineamientos del Ministerio de Salud.

- a) Reforzar la práctica del lavado de manos, tanto en las fincas de producción primaria, como en las plantas agroexportadoras. Ubique lavatorios o sitios de lavado estratégicamente, cuando sea posible, o en su defecto, alcohol para desinfectar, en gel o líquido
- b) Evitar tocarse la cara si en ese momento no tiene dónde desinfectarse.
- c) Exigir que el personal se lave las manos regularmente, en especial:
 - Al comenzar las actividades.

-
- Al regresar al trabajo después de los descansos.
 - Inmediatamente después de usar el baño.
 - Después de manipular cualquier material contaminado, como residuos o alimentos crudos no elaborados.
 - Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
 - Antes y después de comer.
 - Después de algún contacto con animales.
 - Antes y después de acercarse a una persona para brindarle atención.
- d) Asegúrese que los colaboradores se laven las manos de forma correcta, utilizando agua y jabón, y secándose las manos con papel toalla, y de que usen el agua de manera responsable.
- e) Después de finalizar la jornada laboral más si se tuvo contacto con implementos agrícolas o superficies varias.
- f) Explicar a sus colaboradores que luego del lavado de manos pueden aplicarse en ellas, de manera opcional, un desinfectante, como por ejemplo alcohol al 70 %.
- g) Insistir ante sus colaboradores que los desinfectantes de manos no reemplazan al lavado de manos con agua y jabón y que solo deberían usarse después de este lavado.
- h) Informar e instar a los colaboradores que eviten conductas que puedan facilitar la propagación de la COVID-19, tales como las siguientes:
- Saludar con apretones de manos, abrazos o besos.
 - Vapear.
 - Escupir.
 - Masticar, comer o beber en áreas no destinadas para este fin.
 - Tocarse los ojos, la boca o la nariz.
 - Colocarse las manos en la boca al estornudar o toser.
 - Compartir alimentos, vasos, platos y otros utensilios personales.
- i) Despojar la ropa y calzado de trabajo y colocarla en una bolsa para su lavado y desinfección. De ser posible darse una ducha
- j) Cuando se utilicen mascarillas o caretas, asegurar el uso correcto de las mismas.
- k) Informar a los colaboradores que no deben reutilizar las mascarillas desechables, sino más bien desecharlas en un recipiente con tapa, luego de lo cual deben lavarse las manos con agua y jabón.
- l) Desechar adecuadamente las mascarillas usadas y las caretas deterioradas.

8. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS

8.1 Enumere y establezca las acciones a seguir si existe confirmación médica de personas con la enfermedad dentro de las instalaciones de la organización.

- a) Cuando se confirme una persona con COVID-19 esta debe abstenerse de ir al trabajo, notificarlo de inmediato a su jefe o contacto en la empresa y acatar las disposiciones emitidas por el MS. Dicha medida también debe ser aplicada si ha estado en contacto con una persona a quien se le ha detectado COVID 19. En la actividad agrícola se ejecutará de inmediato acciones de limpieza y desinfección en las superficies de contacto de los colaboradores y áreas comunes del establecimiento, maquinaria, equipo.
- b) Si el caso confirmado vive en una casa dentro del mismo establecimiento o finca, deben respetar el distanciamiento social, él y sus cohabitantes deben mantenerse confinados dentro de la casa de habitación (hacer cuarentena) y no tener contacto con ningún otro trabajador del establecimiento. En caso de que el aislamiento no sea posible se le debe notificar al MS para considerar la posibilidad de remitirlo a un albergue para el manejo de pacientes COVID-19.
- c) Si el caso confirmado comparte alojamiento con otro compañero de trabajo, este compañero debe ser considerado como un contacto directo, debiendo notificarlo al MS y en ambos casos no deben ingresar al establecimiento y cumplir la cuarentena respectiva.

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.

El jefe inmediato o la persona encargada deberán suministrar al responsable del establecimiento o a su representante, el registro de los contactos directos e indirectos (compañeros de trabajo) de la persona colaboradora afectada para su documentación e información al Ministerio de Salud para lo cual es necesario:

Llevar un registro de los casos confirmados y contactos directos de la persona para su documentación e información al Ministerio de Salud. El registro debe contar al menos con la siguiente información: nombre completo nombre, número de cédula, dirección, número de teléfono o correo electrónico, tanto de la persona como de los contactos directos.

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 casos confirmados, el responsable del establecimiento o su representante está en la obligación de notificarlo inmediatamente a la dirección de área rectora más cercana del Ministerio de Salud.

Si una persona colaboradora presenta síntomas por COVID-19, siga los siguientes pasos:

-
- a) 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.
 - b) No suministra ningún medicamento, el centro de salud se encarga de brindar las indicaciones correspondientes.
 - c) Toda persona trabajadora que mantuvo contacto directo con un caso confirmado, ya sea fuera o dentro de la organización, aunque no presente síntomas, le será girada una orden sanitaria de aislamiento domiciliario a cargo del Ministerio de Salud, por un espacio total de 14 días, los cuales se contarán a partir de la fecha en que se dio el último contacto con el caso confirmado; durante ese tiempo la persona trabajadora estará cubierta por una incapacidad otorgada por la CCSS si el contacto con el caso confirmado se dio fuera de la organización y por una incapacidad otorgada por el INS si el contacto con el caso confirmado se dio dentro de la organización.
 - d) El Ministerio de Salud y/o la CCSS dará seguimiento telefónico a los pacientes para monitorear si desarrollan o no síntomas, durante todo el tiempo de aislamiento. En caso de agravamiento del cuadro, la CCSS es la entidad que puede girar la orden de traslado del paciente al centro médico, o en caso contrario, de emitir la solicitud de aplicación de las pruebas para eventualmente poder dar de alta al paciente.
 - e) Llevar a cabo una limpieza profunda de todas las áreas de las instalaciones o infraestructura física cuando se confirme el caso, por lo que se enviará al personal que ha estado en contacto directo con el caso confirmado para sus casas durante el tiempo que tarda el proceso de limpieza.
 - f) Comunicar a todo el personal la situación y se realizará el monitoreo de los colaboradores que presenten síntomas posteriores a la confirmación del caso, aún si no mantuvieron contacto cercano con la persona trabajadora afectada.
 - g) Si la persona confirmada tuvo contacto físico con personas externas a la organización se les debe comunicar de manera inmediata.
 - h) El regreso a labores de la persona trabajadora afectada se realizará mediante alta médica expedida por el médico de la CCSS o el INS. Se recomienda que el establecimiento industrial brinde la vigilancia correspondiente a la persona trabajadora dada de alta.
 - i) En todo momento se debe asegurar la confidencialidad de la información y protección de la identidad de los pacientes.
 - j) Conocer la forma en la que se registraran los casos confirmados y los contactos directos de la persona colaboradora, para su documentación e información al Ministerio de Salud.
 - k) Contar con un registro apropiado que identifique los contactos directos de los colaboradores en la empresa, para su documentación e información al Ministerio de Salud cuando se confirme un caso como positivo. El registro debe contener al menos nombre completo, número de teléfono y correo electrónico.

9. COMUNICACIÓN

9.1 Con la finalidad de brindar tranquilidad y promover un buen ambiente laboral indique las acciones realizadas en torno a los siguientes elementos.

a) Describa la forma utilizada para compartir información relacionada con el COVID-19 que sea veraz y proveniente del Ministerio de Salud.

- Preparar o difundir mensajes, sustentados en la información oficial que divulgue el Ministerio de Salud, para comunicar avance del COVID-19.
- Anticipar el miedo y ansiedad contrarrestando información o datos falsos con la información oficial brindada por el Ministerio de Salud.
- Informarse sobre el estado de la situación de este nuevo virus en Costa Rica, consultando información oficial disponible en la página web del Ministerio de Salud.
- Darle seguimiento al cumplimiento del procedimiento y mantener informado a todo el equipo de trabajo sobre el estado de la situación de este nuevo virus.
- Colocar en lugares visibles afiches de lavado correcto de manos y protocolos de tos y estornudo.
- Proporcionar al personal, proveedores y clientes la información que les aplique, relativa a las medidas de prevención y contención que se estableció en el protocolo del establecimiento industrial para la atención de la emergencia del COVID-19.
- 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) Indique al menos una persona a cargo de la comunicación durante la emergencia responsable de mantener y actualizar la información.

- Se debe nombrar un encargado de la gestión de comunicación durante el estado de emergencia nacional según el respectivo decreto, quien será la persona responsable de mantener y actualizar la información de manera oficial, y de hacer de conocimiento de toda la población trabajadora de la empresa
- El responsable del establecimiento o su representante, será la persona a cargo de la comunicación durante la emergencia y será el responsable de mantener y actualizar la información a lo interno de su establecimiento.

9.2 Indique el medio por el cual es publicado el protocolo, una vez aprobado por Ministro (a) correspondiente.

El protocolo estará disponible en el sitio web oficial del Ministerio de Agricultura y Ganadería. Posteriormente el protocolo será circulado a todos los sectores y gremios involucrados.

Se pondrá a disposición por todos los medios de comunicación posibles incluyendo: radio, televisión, redes sociales, correos electrónicos, páginas web y otros.

10. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

10.1 Aprobación

10.1.1 Declare el Ministro (a) que aprueba este protocolo sectorial según corresponda.

Este protocolo es aprobado por el Ministro de Agricultura y Ganadería, que da fe del apego a los distintos lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud.

Este protocolo es aprobado por el Ministro de Comercio Exterior, que da fe del apego a los distintos lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud.

ANEXOS

ANEXO 1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19. FUENTE: MINISTERIO DE SALUD.



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.go.cr

ANEXO 2. PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS: ¿CÓMO LAVARSE LAS MANOS? FUENTE: MINISTERIO DE SALUD.

¿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**

ANEXO 3. PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS: ¿CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS?
FUENTE: MINISTERIO DE SALUD.

¿Cuándo hay que lavarse las manos?



Ministerio
de Salud
Costa Rica



Antes de tocarse la cara



Antes de preparar y comer
los alimentos



Después de
ir al baño



Antes y después de
cambiar pañales



Después de toser
o estornudar



Después de visitar o atender
una persona enferma



Después de
tirar la basura



Después de utilizar
el transporte público



Después de
estar con mascotas



Luego de estar en
zonas públicas



Después de
tocar dinero o llaves



Después de tocar pasamanos o
manijas de puertas

Forma correcta de toser y estornudar



Ministerio
de **Salud**
Costa Rica



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



O CÚBRASE
CON UN PAÑUELO
DESECHABLE



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



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

¡DETENGA EL CONTAGIO!