



LS-CS-002. Lineamientos técnicos para la prevención de COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos

Versión: 002

Fecha de elaboración: 30 de abril 2020

Elaborado por:
Ministerio de Salud

Aprobado por:

Ministerio de Salud:
Dirección de Protección Radiológica y Salud Ambiental
Despacho Ministerial

INDICE

| | |
|---|-------------------------------|
| Índice | ¡Error! Marcador no definido. |
| 1. Prólogo | 3 |
| 2. Objetivo y campo de aplicación..... | 4 |
| 3. Observancia | ¡Error! Marcador no definido. |
| 4. Referencias | 4 |
| 4.1 Lineamientos de referencia | ¡Error! Marcador no definido. |
| 4.2 Bibliografía..... | ¡Error! Marcador no definido. |
| 4.3 Documentos de consulta adicionales | ¡Error! Marcador no definido. |
| 5. Definiciones y terminología | 4 |
| 6. Abreviaturas | 5 |
| 7. Contenido técnico / requisitos técnicos..... | 5 |
| 8. Anexos | ¡Error! Marcador no definido. |

1. PRÓLOGO

El Ministerio de Salud es la instancia rectora, según la Ley General de Salud N° 5395, cuya misión es:

“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 (Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica, 1973)”.

Este lineamiento ha sido desarrollado en cumplimiento con los criterios técnicos establecidos en la normativa jurídica, las normas técnicas institucionales y aquellas que se han definido mediante los decretos emitidos por el Poder Ejecutivo en los preparativos y respuesta ante la emergencia por COVID-19.

Este lineamiento LS-SI-003:2020 fue aprobado por Ministerio de Salud el 30 de abril del 2020 y está sujeto a ser actualizada permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias actuales.

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

Tabla 1. Organizaciones que colaboraron en el lineamiento

| Participantes | Organización |
|----------------------------|---------------------|
| <i>Azalea Espinoza</i> | Ministerio de Salud |
| <i>Francisco Amen Funk</i> | Ministerio de Salud |
| | |

2. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

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.

La aplicación de este lineamiento es de acatamiento obligatorio y va dirigido a todas las plantas procesadoras de alimentos en todo el territorio nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud para la atención de la alerta por COVID-19.

Estos lineamientos se revisarán de forma periódica y se publicará la versión vigente en la página web del Ministerio de Salud:

<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>

3. REFERENCIAS DOCUMENTALES:

- a) Centros para el Control y Prevención de Enfermedades. Lo que necesita saber sobre la TEC [Internet]. Materiales e impresos. 2020. Available from: www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov
- b) OMS. Enfermedad por el Coronavirus (COVID-19). 2020.
- c) Ministerio de Salud de Costa Rica, Caja Costarricense de Seguro Social, INCIENSA, OPS. Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19 Costa Rica Versión 6 [Internet]. 2020. Available from: <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>.
- d) World Health Organization (WHO). Orientaciones al público COVID-19 [Internet]. 2020. Available from: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

4. DEFINICIONES Y TERMINOLOGÍA

1.1 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.

1.2 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).

5. ABREVIATURAS

- Ministerio de Salud (MS)
- Organización Mundial de la Salud (OMS)
- Organización Panamericana de la Salud (OPS)

6. CONTENIDO TÉCNICO / REQUISITOS TÉCNICOS

De acuerdo con la Ley General de Salud y el Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento otorgados por el Ministerio de Salud, todos los establecimientos industriales para el procesamiento de alimentos deben de contar con la autorización o permiso sanitario de Funcionamiento para operar en el territorio nacional y por ende acatar las medidas de prevención y contención del COVID-19.

Disposiciones para la administración de los establecimientos procesadores de alimentos.

- a) La administración deberá velar por el cumplimiento de las medidas definidas para la prevención y contención del COVID-19, de los empleados y clientes externos.
- b) Tener vigente el Permiso Sanitario de Funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud para el desarrollo de su actividad.
- c) La administración deberá en la medida de lo posible atender 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 se atenderá por medio de citas programadas.

- d) Identificar y modificar, aquellos servicios que faciliten la interacción entre el empleado y el cliente para reducirlos al mínimo, sin mermar la calidad de la atención.
- e) Restringir en la medida de sus controles el número de personas dentro del establecimiento procurando mantener el distanciamiento social (distancia de 1.8 metros entre las personas).
- f) Se deben de intensificar las medidas de limpieza e higiene, principalmente en aquellas superficies que se manipulan con frecuencia como: manijas, muebles de recepción, mostradores, vitrinas, estantes, sillas, mesas, equipo de cómputo, datafonos, entre otros.
- g) Deben garantizar equipo de protección personal (guantes, mascarilla, gafas según corresponda la actividad laboral) a los empleados, así como velar por su uso correcto en el desempeño de sus labores.
- h) Mantener informado a sus empleados sobre la situación nacional por COVID-19 de fuentes oficiales como Ministerio de Salud y Caja Costarricense del Seguro Social y evitar la diseminación de información que no provengan de los medios oficiales antes señalados.
- i) Garantizar los insumos para la limpieza y desinfección de áreas de trabajo como de atención de usuarios.
- j) Según la actividad que desarrolle, se puede establecer un horario especial para atender a población adulta mayor y personas con discapacidad.
- k) Suspender las actividades de tipo social, recreativo y deportivo..
- l) La administración de la empresa debe de fomentar conforme al tipo de función de sus empleados, el teletrabajo; cumpliendo lo establecido en el Decreto Legislativo No. 9734, Ley para regular el Teletrabajo.
- m) Asimismo, la administración de la empresa debe ~~de~~ fomentar las reuniones mediante teleconferencias o cualquier otra aplicación tecnológica, y restringir las reuniones de personal de manera presencial.
- n) Colocar en espacios visibles los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, conforme a los anexos de este documento.

Disposiciones generales para los empleados de los establecimientos procesadores de alimentos.

1. Si un empleado presenta síntomas de tos, fiebre y problemas respiratorios, debe de notificar a su jefatura inmediatamente y presentarse al consultorio médico del establecimiento si lo hubiese, conforme a los lineamientos señalados en este documento para su valoración.
2. Si la empresa no cuenta con consultorio médico, el funcionario que presenta los síntomas no debe de seguir laborando y deberá de llamar a la línea 1322 para recibir orientación. En caso de que resulte un caso sospecho el funcionario afectado deberá llamar al EBAIS que le corresponde de su área de atracción y en función del riesgo se envía a reposo 24 horas a su vivienda. Además, debe de comunicar a su jefatura superior inmediata de su situación.
3. Al ingresar o abandonar las instalaciones de la empresa, se debe de cumplir con el protocolo de salud y lavado de manos, mediante dispensadores con alcohol en gel con una concentración de entre 60% y 70%.
4. El procedimiento de lavado de manos deberá de realizarse, de previo a iniciar cualquier labor ya sea administrativa o de cualquier tipo y en las siguientes situaciones: antes de preparar e ingerir los alimentos, después de utilizar el servicio sanitario, después de toser y estornudar, después de recolectar y disponer los residuos sólidos, luego de visitar zonas públicas, después de tocar llaves, dinero o artículos personales.
5. Hacer el uso correcto y obligatorio del equipo de protección personal (EPP) que les facilito su jefatura, en especial para aquellos que tengan que atender público en general.
6. Mantener el distanciamiento social entre sus compañeros de trabajo en la medida de lo posible y a la hora de compartir en áreas comunes como comedor.
7. Aplicar de forma adecuada los protocolos de lavado de manos, estornudo y tos, saludos conforme a los anexos de este documento.
8. Los empleados en la medida de lo posible deben mantener limpios sus artículos personales tales como: celulares, tabletas, lapiceros, billeteras y agendas entre otros.

Disposiciones para el establecimiento.

- a) Colocar en espacios visibles los rótulos con los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y poblaciones en riesgo. (Ver anexos en este documento)
- b) Mantener de forma permanente los servicios sanitarios de uso para empleados y público con papel higiénico, jabón antibacterial, toallas desechables para secado de manos y alcohol en gel en los servicios sanitarios.
- c) Dependiendo del tipo de actividad, marcar o señalar áreas que indiquen el distanciamiento social entre los clientes dentro del establecimiento.
- d) Colocar en la entrada principal y área de atención al público, comedores si lo hubiese, dispensadores con alcohol en gel con al menos un grado de 70° para el uso de los clientes.
- e) Limitar el uso a un 50 % de su capacidad como máximo, las áreas de atención al público áreas de uso común como áreas recreativas o deportivas, salas de reunión y comedores.
- f) Si el edificio de la empresa cuenta con ascensor, se debe restringir el número de personas a la hora de utilizarlo, conforme a las dimensiones de este y cumpliendo la distancia de 2 metros entre las personas
- g) Si existen área de preparación de alimentos y comedor deberá de cumplir con los Lineamientos generales para servicios de alimentación debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19)
- h) La atención de clientes externos mediante citas programadas deberá de ser individual. A excepción de que personas que tengan alguna necesidad especial puedan ir acompañadas por un acompañante.

Disposiciones para uso de los vehículos del establecimiento:

- a) Los operadores de vehículos de la empresa de cualquier tipo y para cualquier uso deben asegurarse de la limpieza interna del vehículo, en que se va a trasladar a los colaboradores o los productos de la empresa.

- b) Cuando el operador del vehículo inicie un viaje; este debe limpiar las superficies como: manijas de puertas, asientos, volante, vidrios, alfombras, entre otros.
- c) En el interior del vehículo se debe disponer de artículos de limpieza como alcohol gel con al menos un grado de 70^o

Disposiciones si el establecimiento cuenta con un consultorio médico:

- a) El persona del consultorio médico deberá estar atento a las actualizaciones de los lineamientos sobre la atención de casos y contactos, que se indican en el sitio web del Ministerio de Salud, en el caso de casos de 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>.
- b) Una vez valorado por el médico, la persona debe seguir las indicaciones que le brinde el médico tratante, y si es del caso permanecer en su casa de habitación hasta que se recupere.
- c) El Medico de la empresa será el responsable de informar al jefe inmediato si el colaborador presenta síntomas de riesgo.
- d) El médico debe notificar al Área Rectora del Ministerio de Salud de su área de atracción.
- e) Personas de riesgo como: embarazadas, en lactancia, mayores de 60 años, con una enfermedad crónica asma, diabetes, hipertensión o enfermedades del sistema inmune, que esté en tratamiento de cáncer debe tener un expediente actualizado y disponer de su tratamiento en el consultorio médico o la oficina de recursos humanos.
- f) Los mayores de 60 años, que presenten una condición como la descrita en el punto anterior, la empresa valorará enviarlos 14 días de cuarentena.
- g) La limpieza del consultorio será igual como se indica en el apartado de mantenimiento y limpieza en áreas comunes, vestidores, soda y comedor.
- h) Todos los casos confirmados deben manejarse tal como se indica en los lineamientos del Ministerio de Salud.
- i) El personal médico de la empresa, en colaboración con la oficina de Recursos Humanos seguirán las indicaciones del Ministerio de Salud ante la posibilidad de que se presente un caso confirmado o un contacto sospechoso.

- j) La empresa brindará la colaboración que este a su alcance para facilitar el trabajo y la investigación que realiza el Ministerio de Salud.
- k) El consultorio médico debe llevar registros de pacientes que consultan por síntomas relacionados con enfermedad respiratoria, o con riesgos potenciales de contraer la enfermedad: mayores de 60 años, hipertensos, con afecciones respiratorias, diabetes, o que estén en tratamiento por cáncer u otra enfermedad que comprometa su sistema inmunológico. También si ha estado cerca de un contacto sospechoso.

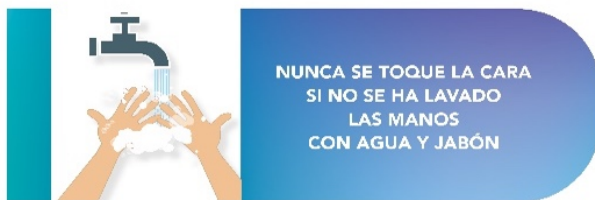
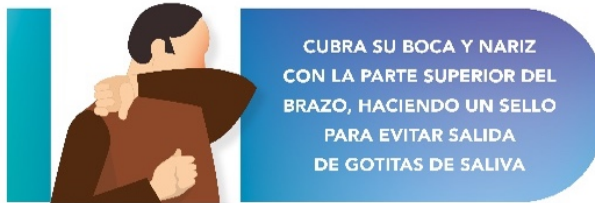
7. OBSERVANCIA

| Instancia que ejerce control -regulación sobre este lineamiento | Medios de Verificación / Evidencia |
|--|---|
| Áreas Rectoras de Salud | Ordenes Sanitarias |
| Áreas Rectoras de Salud | Visitas de supervisión |

8. ANEXOS

8.1 Anexo 1. Protocolo de estornudo y tos.

Forma correcta de toser y estornudar



¡DETENGA EL CONTAGIO!

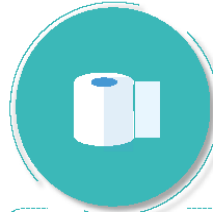
¿Cuándo hay que lavarse las manos?



Antes de tocarse la cara



Antes de preparar y comer los alimentos



Después de ir al baño



Antes y después de cambiar pañales



Después de toser o estornudar



Después de visitar o atender una persona enferma



Después de tirar la basura



Después de utilizar el transporte público



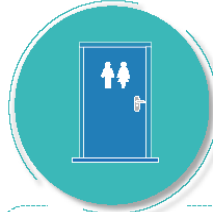
Después de estar con mascotas



Luego de estar en zonas públicas



Después de tocar dinero o llaves

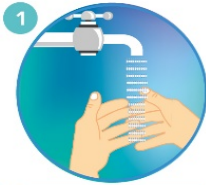


Después de tocar pasamanos o manijas de puertas

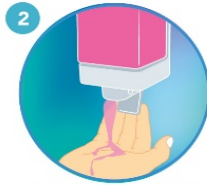
¿Cómo lavarse las manos?

 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

8.3 Anexo 3. Otras formas de saludar, no tocarse la cara y población en riesgo.

Se incluye el protocolo de saludo, que recomienda por el Ministerio de Salud **PERO** Independientemente del saludo que se escoja, **en esta empresa** se debe evitar el contacto físico, por las labores que desempeña.

