

Ministerio
de **Salud**
Costa Rica



LS-SI-017. Lineamientos General para empacadoras de alimentos y fincas del sector agrícola en el marco de la alerta por COVID-19.

Versión: 002
Segunda versión

Fecha de elaboración:
11 de junio del 2020
Fecha de revisión:
12 de abril de 2022

Elaborado por:
Ministerio de Salud- Dirección de Regulación de Productos de Interés Sanitario

Aprobado por:
Ministerio de Salud- Despacho Ministerial
Ministerio de Agricultura y Ganadería- Servicio Fitosanitario del Estado

ÍNDICE

<i>Índice</i>	1
<i>Prólogo</i>	2
1. <i>Objetivo y campo de aplicación</i>	3
2. <i>Referencias documentales</i>	3
Lineamientos de referencia	3
Bibliografía	3
Documentos de consulta adicionales	3
3. <i>Definiciones y terminología</i>	3
4. <i>Abreviaturas</i>	4
5. <i>Contenido técnico / requisitos técnicos</i>	4

PRÓLOGO

El Ministerio de Salud es la instancia rectora, según la Ley General de Salud N° 5935, 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"

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 Ejecutivos emitidos por el Poder Ejecutivo en los preparativos y respuesta ante la emergencia por COVID-19. El documento LS-CS-017:2020 fue aprobada por Ministerio de Salud en la fecha del 11 de junio del 2020.

Este lineamiento 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 organizaciones que colaboraron en la elaboración de este lineamiento:

Participantes	Organización
Alejandra Chaverri Esquivel	Dirección de Regulación de Productos de Interés Sanitario, Ministerio de Salud
Rosalyn Aguilar Hernández	Ministerio de Salud
José Luis Cambroneró Miranda	Ministerio de Salud
Cristian Valverde Alpizar	Ministerio de Salud

Fuente: Equipo gestión documental- 2020

Actualización del Lineamiento

Participantes	Organización
José Luis Cambroneró Miranda	Ministerio de Salud
Rosalyn Aguilar Hernández	Ministerio de Salud
Flor Murillo Rodríguez	Ministerio de Salud
Alexis Sandí Muñoz	Ministerio de Agricultura y Ganadería

Fuente: Equipo de gestión documental, 2022.

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

La aplicación de este lineamiento va dirigido a empacadoras de alimentos y fincas 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>

2. REFERENCIAS DOCUMENTALES

Lineamientos de referencia

- Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
- Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19.
- Lineamientos técnicos para la prevención de COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos.
- Lineamiento sobre responsabilidades humanas.

Bibliografía

- Alejandra Díaz, Sacha Trelles, Lorena Medina, Helmer Esquivel y Mario León. Medidas Preventivas en el sector agropecuario ante la Covid-19 para asegurar la provisión continua de alimentos a la población. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. 2020.

Documentos de consulta adicionales

3. DEFINICIONES Y TERMINOLOGÍA

3.1 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.

3.2 Tipos: 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.

3.3 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).

3.4 Desinfectantes: Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de cloro (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de un cloro de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de estos. Siempre se deben utilizar de acuerdo a lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad. Dependiendo de la especificidad del lineamiento, se pueden tomar las definiciones operativas contenidas en el Lineamiento General de Vigilancia.

4. ABREVIATURAS

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

5. 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 empacadores de productos agrícolas no procesados y semi-procesados, 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. Además, las fincas del sector agrícola, están sujetas a la supervisión del Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través del Servicio Fitosanitario del Estado.

5.1 Disposiciones para la administración de los establecimientos empacadores de alimentos no procesados y semi-procesados y de las fincas del sector agrícola.

- Velar por el cumplimiento de las medidas definidas para la prevención y contención del COVID-19, de los empleados y clientes externos.
- Tener vigente el Permiso Sanitario de Funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud para el desarrollo de su actividad o en el caso de las fincas del sector agrícola
- 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.
- 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.

- Garantizar equipo de protección personal (guantes, mascarilla, gafas según corresponda a la actividad laboral) a los empleados, así como velar por su uso correcto en el desempeño de sus labores.
- Mantener informados 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.
- Garantizar los insumos para la limpieza y desinfección de áreas de trabajo como de atención de usuarios.
- Colocar en espacios visibles los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, conforme a los anexos de este documento.
- Proveer a los funcionarios de estaciones para lavado de manos (en la medida de las posibilidades), dispensadores de alcohol en gel, solución alcohólica antiséptica para uso tanto del personal como de los visitantes.
- Dividir a las escuadras de personas trabajadoras o equipos de producción, en grupos para asegurar que existan "equipos de respaldo" que puedan asegurar la producción en todos los turnos de trabajo.
- Asegurar contar con un supervisor o encargado de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las nuevas prácticas respecto a la COVID-19.
- Establecer un mecanismo para controlar la condición de salud del personal que ingresa a la finca o al establecimiento de alimentos. El personal comprende operarios de campo, fumigadores, cosechadores, manipuladores de alimentos, almaceneros, empacadores, transportistas, personal de mantenimiento, personal administrativo, entre otros.
- No se le permitirá el ingreso al recinto de trabajo a un empleado con manifestaciones que cumplan con la definición de caso sospechoso y asista al centro de trabajo, se le debe proveer un cubrebocas y se le debe dar la instrucción que acuda al consultorio del establecimiento o bien al centro de salud más cercano para su valoración.

5.2 Disposiciones generales para los empleados de los establecimientos empacadores de alimentos no procesados y semi-procesados y de las fincas del sector agrícola

- Al ingresar o al abandonar las instalaciones de la empresa, debe cumplir con el protocolo de salud y lavado de manos, mediante dispensadores con alcohol en gel con una concentración de entre 60% y 70%.
- 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, al regresar al trabajo después de los descansos, después de algún contacto con animales.
- El personal que labore en espacios cerrados debe utilizar la mascarilla en forma correcta. Se recomienda la utilización de mascarillas de tipo quirúrgicas o KN95 si va a permanecer por un periodo prolongado de tiempo.

- Aplicar de forma adecuada los protocolos de lavado de manos, estornudo y tos, saludos conforme a los anexos de este documento.

5.3 Disposiciones para el establecimiento empacador de alimentos no procesados y semi-procesados y de las fincas del sector agrícola.

- 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)
- 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 con un grado de entre 60° o 70° en los servicios sanitarios.
- Contar con un protocolo de limpieza en el cual se especifiquen al menos: los productos a utilizar, la frecuencia de uso, el equipo de protección personal, así como la forma correcta para la disposición de residuos. Tras efectuar la limpieza se deberán de disponer correctamente los residuos y realizar el lavado de manos establecido en el protocolo. Se deberá llevar bitácora visible de las acciones de limpieza.
- Suspender la actividad de forma inmediata si no se cuenta con suministro de agua para las labores de higiene y limpieza hasta que se reanude el suministro.
- Limpie y desinfecte las herramientas y los utensilios de los trabajadores después de cada uso o turno de trabajo, dependiendo de las características de la producción, y manténgalos en buena condición y estado.
- Asegúrese de que las herramientas y los utensilios se encuentren limpios antes de su uso.
- Colocar en la entrada principal y área de atención al público, o en el comedor si lo hubiese, dispensadores con alcohol en gel de entre 60° o 70° para el uso de los clientes y empleados, según corresponda.
- Marcar o señalar áreas que indiquen el distanciamiento social entre los clientes dentro del establecimiento dependiendo del tipo de actividad.
- 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).

5.4 Disposiciones para uso de los vehículos del establecimiento y el transporte de empleado

- Los operadores de vehículos de la empresa de cualquier tipo y para cualquier uso deben asegurarse de la limpieza interna del vehículo, en que se va a trasladar a los colaboradores o los productos de la empresa.
- En el interior del vehículo se debe disponer de artículos de limpieza como alcohol gel con al menos un grado de 70°.

5.5 Disposiciones si el establecimiento cuenta con un consultorio médico

- El personal 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/sobre_ministerio/prensa/docs/lineamientos_nacionales_vigilancia_infeccion_coronavirus_21052020_v13.pdf

- Una vez valorado por el médico, la persona (paciente) 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.
- El médico de la empresa será el responsable de informar al jefe inmediato si el colaborador presenta síntomas de riesgo.
- El médico debe notificar al Área Rectora del Ministerio de Salud de su área de atracción.
- 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.
- La limpieza del consultorio será igual como se indica en el apartado de mantenimiento y limpieza en áreas comunes, vestidores, soda y comedor.
- Todos los casos confirmados deben manejarse tal como se indica en los lineamientos del Ministerio de Salud.
- 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.
- La empresa brindará la colaboración que esté a su alcance para facilitar el trabajo y la investigación que realiza el Ministerio de Salud.
- 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.
- Promover la vacunación con esquema completo, entre las personas trabajadoras.

6. OBSERVANCIA

Instancia que ejerce control -regulación sobre este lineamiento	Medios de Verificación / Evidencia
Ministerio de Salud	Reporte de lineamientos
Áreas Rectoras de Salud	Ordenes Sanitarias Visitas de supervisión
Ministerio de Agricultura	Controles y seguimiento

ANEXOS

Ministerio de Salud
Costa Rica



¡La Covid-19 sigue ahí, sigámonos cuidando!



Uso de mascarilla



Vacunación con 3 dosis



Espacios ventilados



Lavado de manos

Anexo 2. Protocolo de lavado de manos, cuando lavarse las manos, forma correcta de toser y estornudar.

¿Cómo lavarse las manos?

 DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES

- 

1. Humedezca las manos con agua y cierre el tubo
- 

2. Aplique suficiente jabón
- 

3. Frote sus manos palma con palma
- 

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

5. Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados
- 

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

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

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

9. Enjuague abundantemente con agua
- 

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

11. Use la toalla para cerrar la llave



Ministerio de Salud

¿Cuándo hay que lavarse las manos?



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



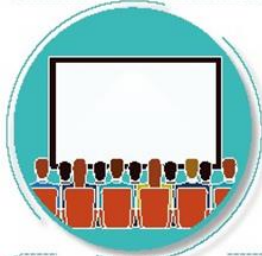
Después de tirar la basura



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!