



Ministerio de
**Agricultura y
Ganadería**
DE COSTA RICA

Servicio
**Nacional de
Salud Animal**
MAG · COSTA RICA



PS-PP-MAG-01. Protocolo sectorial para los establecimientos pecuarios de producción primaria debido a la alerta sanitaria por COVID-19

Versión: 001

Fecha de elaboración: 17-julio-2020

Elaborado por:

Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), MAG

Dirección Nacional de Extensión Agropecuaria, MAG

Unión Nacional de Pequeños y Medianos Productores Agropecuarios Costarricenses (UPA Nacional)

Cámara Nacional de Fomento de la Apicultura (ACANAFAPI)

Corporación Ganadera (CORFOGA)

Cámara Nacional de Productores de Leche (PROLECHE)

Cámara Nacional de Avicultores (CANAVI)

Cámara Costarricense de Porcicultores (CAPORC)

Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos

Aprobado por:

Ministerio de Agricultura y Ganadería - Despacho Ministerial

Para consultas diríjase al correo: protocoloscovid19@presidencia.go.cr

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| Índice | 1 |
| Prólogo | 3 |
| 1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN | 4 |
| 2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA..... | 4 |
| 3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS | 6 |
| 4. PRINCIPIOS..... | 8 |
| 5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN..... | 9 |
| 5.1 Directriz N°082-MP-S y lineamientos de aplicación | 9 |
| 5.2 La aplicación de estos lineamientos | 13 |
| 5.3 Apego a los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud | 13 |
| 6. HIGIENE Y DESINFECCIÓN..... | 14 |
| 6.1 Generalidades..... | 14 |
| 6.2 Procedimiento de limpieza y desinfección | 16 |
| 6.3 Productos para limpieza y desinfección | 18 |
| 6.4 Identificación de los puntos críticos para la desinfección. | 21 |
| 6.5 Equipo de protección personal para realizar las actividades en el establecimiento | 21 |
| 6.6 Manejo de residuos..... | 22 |
| 7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO | 23 |
| 7.1 Plan de continuidad del servicio u operativo..... | 23 |
| 7.2 Turnos y horarios | 25 |
| 7.3 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo | 27 |
| 7.4 Hábitos de higiene del colaborador en el lugar de trabajo | 29 |
| 8. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS ... | 31 |
| 8.1 Lineamientos para los trabajadores ante un caso positivo | 31 |
| 8.2 Registro de casos confirmados y contactos | 31 |
| 8.3 Mecanismo para el reporte de casos al Ministerio de Salud | 31 |
| 9. COMUNICACIÓN | 32 |
| 10. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN | 33 |
| 10.1 Aprobación | 33 |
| Anexos..... | 34 |
| Anexo I. Protocolo de tos y estornudo | 34 |
| Anexo II. Cuando hay que lavarse las manos..... | 35 |

| | |
|--|----|
| ANEXO III. Lavado de manos | 36 |
| Anexo IV. Protocolo de salud | 37 |
| Anexo V. Registros de limpieza y desinfección de sitios específicos de la explotación. | 38 |
| Anexo VI. Directriz N°. 082-MP-S. | 39 |
| Anexo VII. Declaración Jurada del Compromiso de Cumplimiento de Lineamientos ante las Autoridades Sanitarias para Garantizar la Continuidad de la Actividad Pecuaria | 44 |

PRÓLOGO

En el marco de la declaratoria de estado emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, oficializada mediante Decreto Ejecutivo 42227-MP-S producto del COVID-19 y dadas las características de la pandemia y las formas diversas del contagio del virus, se han definido medidas sanitarias preventivas por parte del Ministerio de Salud, como ente rector en el contexto de esta fase de respuesta y ante un contagio en un centro de trabajo.

Este 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 presente documento contiene los lineamientos generales para establecimientos pecuarios de producción primaria, sin embargo, no se limita a que los establecimientos puedan implementar medidas adicionales más eficientes y eficaces para atender la pandemia.

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

El protocolo fue elaborado, por las siguientes personas y organizaciones:

| Participantes | Organización |
|---|---|
| Ronaldo Chaves Ledezma Susana Ureña Rivera | Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) |
| Juan Andrés Solano Jiménez | Dirección Nacional de Extensión Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) |
| Juan Diego Marín Salazar | Unión Nacional de Pequeños y Medianos Productores Agropecuarios Costarricenses (UPA Nacional) |
| Alfredo Herrera Rodríguez | Cámara Nacional de Fomento de la Apicultura (ACANAFAPI) |
| Carolina Solís Garrido | Corporación Ganadera (CORFOGA) |
| Álvaro Coto Keith Erick Montero Vargas | Cámara Nacional de Productores de Leche (PROLECHE) |
| Tania Román González | Cámara Nacional de Avicultores (CANAVI) |
| Patricia Rojas Morales | Cámara Costarricense de Porcicultores (CAPORC) |
| Francisco José Arias Cordero Roger Fallas Gallardo Isabel Sáenz Rodríguez | Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos |

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Las actividades pecuarias que suministran alimento a la población son actividades esenciales y críticas que deben ser resguardadas por el Estado Costarricense para garantizar la seguridad alimentaria de nuestro país.

El objetivo de este lineamiento es que los establecimientos de producción primaria para las siguientes actividades pecuarias: apicultura, la ganadería de leche y de carne, la porcicultura y la avicultura puedan continuar operando ante el estado de emergencia sanitaria por COVID-19, garantizando la salud de sus trabajadores y colaboradores a lo largo de toda la cadena productiva y poder así asegurar el abastecimiento de alimentos para consumo humano y la continuidad segura del negocio.

La aplicación de este documento va dirigido a la producción primaria del sector pecuario (apícola, ganadería de leche y de carne, porcícola y avícola) en todo el territorio nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud, para atender la pandemia del COVID-19.

Estos lineamientos para la producción primaria comprenden las diferentes etapas (cría, reproducción, crecimiento, desarrollo, producción, ordeño y cosecha) de apiarios, granjas porcinas, granjas avícolas (reproductoras, ponedores, pollos de engorde, etc.) e incubadoras, explotaciones ganaderas y lecheras, las cuales están sujetas a las buenas prácticas de manejo y a medidas de bienestar animal, por lo cual es fundamental mantener la continuidad del funcionamiento de dichos establecimientos, para no afectar el suministro de alimentos, poder garantizar la salud de los trabajadores, conservar el bienestar y la salud de los animales, asegurando el cuidado, la atención y la alimentación de los animales.

Estos lineamientos se revisarán de forma periódica y se publicará la versión vigente en la página web del Ministerio de Salud y del Servicio Nacional de Salud Animal.

2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA

Los siguientes documentos contienen lineamientos sanitarios que cuentan con disposiciones aplicables al sector en mención. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como todo documento está sujeto a revisión, se recomienda consultar la versión vigente de cada uno de ellos:

<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-prensa/noticias/741-noticias-2020/1532-lineamientos-nacionales-para-la-vigilancia-de-la-infeccion-por-coronavirus-2019-ncov>

- Versión 14 – 12 de junio 2020. Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
- LS-CS-009. Versión 7 – 04 de julio 2020. Lineamiento general para propietarios y administradores de Centros de Trabajo por COVID-19.
- LS-CS-005. Versión 3 – 30 de Abril 2020. Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19.

-
- LS-PG-008. Versión 1 – 29 de mayo 2020. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19).
 - Decreto Ejecutivo 42253-MOPT-S Restricción vehicular sanitaria.
 - INTE/DN-MP-S-19:2020. Requisitos para la elaboración de protocolos sectoriales para la implementación de Directrices y Lineamientos sanitarios para COVID-19.
 - 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.
 - Versión 1 – 05 de junio 2020. Lineamientos de bioseguridad, ante la COVID-19, aplicables al sector del transporte terrestre centroamericano.
 - Versión 1 – 05 de junio 2020. Anexos 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 empleados agropecuarios, ante la emergencia por COVID-19.
 - Versión 1 – 05 de julio 2020. Lineamientos básicos de conducta para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19, asociados a la responsabilidad individual.
 - Protocolo de Contingencia por COVID 19 para fincas ganaderas, SENASA
 - Protocolo de Contingencia por COVID 19 para explotaciones avícolas, SENASA
 - Protocolo de Contingencia por COVID 19 para granjas porcinas, SENASA
 - Código Sanitario de los Animales Terrestres de la OIE. Capítulo 6.5 Medidas de bioseguridad aplicables a la producción avícola.
 - SENASA. Manuales de buenas prácticas pecuarias del SENASA disponibles en la siguiente dirección electrónica: <http://www.senasa.go.cr/informacion/manuales-de-buenas-practicas>
 - 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

-
- Directriz N°. 082-MP-S. Sobre los protocolos para la reactivación y continuidad de los sectores durante el estado de emergencia nacional por COVID-19.
 - Productos gráficos de apoyo:
<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-informacion/material-comunicacion/protocolos-ms>

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

- **Caso sospechoso:**

1. Persona con infección respiratoria aguda (fiebre y al menos un signo o síntoma de enfermedad respiratoria como, por ejemplo, tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta, congestión nasal) y que cumpla al menos uno de los siguientes criterios:
 - a. No tener otra etiología que explique completamente la presentación clínica del evento.
 - b. Un historial de viaje fuera del país en los 14 días previos al inicio de los síntomas
 - c. Antecedente de haber iniciado el cuadro clínico ya descrito en los 14 días posteriores de haber estado en contacto cercano:
 - i. Con alguna persona con historial de viaje fuera del país en los últimos 14 días de haber ocurrido ese contacto.
 - ii. Con alguna persona que haya sido contacto directo (en el posible período de cuarentena de esta última) de un caso confirmado.
2. 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.
3. Una persona con anosmia (pérdida del sentido del olfato) o disgeusia reciente (cambio en la percepción del gusto), sin otra etiología que explique la presentación clínica.
4. 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.

El panel respiratorio no será requisito para hacer la prueba 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

- **Caso Probable:**

1. Un caso sospechoso para quien la prueba para el virus COVID-19 no es concluyente;
- o 2. Un caso sospechoso para quien la prueba no pudo realizarse por algún motivo.

- **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 (Versión 12-24 de Abril 2020).

- **Contacto directo:** para efectos de la Organización Mundial de la Salud, un contacto o persona que ha tenido contacto directo con un paciente positivo a COVID-19, es aquella que en los últimos 14 días:
 - ha brindado cuidado a un paciente positivo sin el EPP necesario,
 - ha permanecido en el mismo ambiente cerrado (aula, espacio trabajo, cuarto) que un paciente positivo.
 - ha viajado junto a un paciente positivo, a menos de 1 metro de distancia.
- **Continuidad del negocio:** capacidad del establecimiento para continuar suministrando productos o servicios a niveles predefinidos aceptables, posterior a un incidente disruptivo (INTE ISO 22301:2015).
- **COVID-19:** es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus SARSCoV-2. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas (pequeñas gotas) 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).
- **Desinfección:** se refiere al uso de productos químicos, como desinfectantes registrados ante el MS o el SENASA, 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.
- **Equipo de protección personal (EPP):** entiéndase por el equipo mínimo de protección que usa el trabajador de una explotación pecuaria (cubre bocas o caretas faciales) para protegerse contra el COVID-19 en caso de no poder garantizar el distanciamiento físico mínimo de 1.8 metros.
- **Explotación pecuaria:** establecimientos de producción primaria para las siguientes actividades pecuarias: apicultura, la ganadería de leche y de carne, la porcicultura y la avicultura.
- **Incubadora:** planta de incubación donde se incuban huevos fértiles para abastecer a las granjas avícolas con aves de 1 día de edad.
- **Limpieza:** se refiere a la eliminación de suciedad e impurezas de las superficies. Este proceso no elimina los virus y bacterias que se encuentren adheridos a las superficies.
- **Manejos especiales:** manejos o trabajos especiales que en muchos casos se llevan a cabo en los establecimientos pecuarios de producción primaria con personal auxiliar externo al establecimiento y en los que no se pueda garantizar el distanciamiento físico

de 1.8 metros, ya sea con fines de cosecha, recolección de leche, colecta de muestras, inseminación artificial, asesoría en pastos, formulación de dietas, asesoría ambiental, traslados de animales y alimentos, abastecimiento de insumos, vacunaciones, castraciones, selección, pesaje, prestación de servicios veterinarios, reparación y mantenimiento de maquinaria y equipos, etc.

- **Ministerio de Agricultura y Ganadería:** MAG
- **Ministerio de Salud:** MS
- **Nueva normalidad:** término acuñado por la OMS que hace referencia a una nueva etapa después de la declaratoria de Pandemia debido al COVID-19, que incluye un retorno gradual, con constante vigilancia epidemiológica y acciones enfocadas a la reducción de la transmisión y al decrecimiento del contagio.
- **Personal externo esencial:** personal indispensable para la atención de la salud y la alimentación de los animales, recolección de la producción, el mantenimiento de los equipos e instalaciones, así como para los manejos especiales y demás trabajos esenciales relacionados con la actividad del establecimiento. Estos pueden ser los veterinarios, zootecnistas, regentes ambientales, ingenieros agrónomos, supervisores, transportistas, personal de mantenimiento, vacunadores, técnicos de muestreo, etc.
- **Procedimiento:** forma especificada de llevar a cabo las medidas indicadas en el protocolo sectorial, de manera que se pueda evidenciar como la organización las pone en práctica.
- **Responsable:** persona física o jurídica designada ante el Certificado Veterinario de Operación como la persona responsable y autorizada por el SENASA para desarrollar la actividad en el establecimiento.
- **Sanitizante de manos:** alcohol líquido o gel de alcohol con al menos de 70% de concentración de alcohol u otros productos desinfectantes de manos autorizados por el Ministerio de Salud o el SENASA.
- **Servicio Nacional de Salud Animal:** SENASA

4. PRINCIPIOS

El sector pecuario de producción primaria se compromete a cumplir con los principios aceptados de buena conducta en el contexto de la pandemia, incluso cuando las situaciones se tornen aún más difíciles.

A continuación, se presentan los principios en los cuales se basan:

- a) Rendición de cuentas
- b) Transparencia
- c) Comportamiento ético
- d) Construcción colectiva con las partes interesadas

-
- e) Respeto al principio de legalidad
 - f) Respeto a los derechos humanos
 - g) El bienestar animal
 - h) La bioseguridad
 - i) La seguridad alimentaria
 - j) Continuidad de las operaciones en las explotaciones pecuarias
 - k) Proteger la salud de los trabajadores

5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN

5.1 Directriz N°082-MP-S y lineamientos de aplicación

El presente protocolo para el sector de establecimientos pecuarios de producción primaria regirá su quehacer diario, atendiendo las particularidades propias de su actividad acorde con los siguientes lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud:

- Directriz N°082-MP-S Protocolos para la reactivación y continuidad de los sectores durante el Estado de Emergencia Nacional por COVID-19 (Anexo VI).
El protocolo ha sido construido con base en los principios y metodología definidos en la Directriz N°082-MP-S.
- LS-CS-005. Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19. Versión 3-30 de Abril 2020.
Cuando se menciona en el presente protocolo los lineamientos generales requeridos en los establecimientos para reactivar la actividad se hacen según lo que se cita en este lineamiento específico del Ministerio de Salud.
- LS-CS-009. Lineamiento general para propietarios y administradores de centros trabajo por COVID-19. Versión 7 – 04 de julio 2020.
Siendo que el objetivo del lineamiento LS-CS-009 es que se pueda contar con centros de trabajo funcionales y seguros contra el COVID-19, con el fin de que los establecimientos cuenten con medidas higiénicas apropiadas y garanticen la continuidad de los servicios, este protocolo se basa en los componentes del lineamiento.
- LS-PG-008. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19). Versión 1 – 29 de mayo 2020
Se siguen las indicaciones establecidas en este lineamiento para una correcta limpieza y desinfección de espacios y superficies.
- Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
Cuando se menciona en el presente protocolo las particularidades relacionadas con el reconocimiento de temas como definición de caso, procedimientos de vigilancia, diagnóstico, control y prevención, los síntomas, grupos de riesgo, contactos y demás aspectos que los propietarios y colaboradores de los establecimientos deben conocer, se hacen según lo que se cita en este lineamiento específico del Ministerio de Salud.
Versión 14 – 12 de junio 2020

-
- Lineamientos generales para el transporte de empleados agropecuarios, ante la emergencia por COVID-19. Versión 1-18 de junio 2020.
Se siguen las indicaciones establecidas en este lineamiento para el correcto transporte de los trabajadores.
 - Lineamientos básicos de conducta para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19, asociados a la responsabilidad individual. Versión 1-05 de julio 2020.
El protocolo se basa en los lineamientos básicos de conducta para reducir el riesgo de transmisión del COVID-19 para que el personal este comprometido a cumplir con su responsabilidad individual para la prevención de esta enfermedad.
 - Lineamientos de bioseguridad, ante la COVID-19, aplicables al sector del transporte terrestre centroamericano y sus anexos. Versión 1 – 05 de junio 2020
Cuando se menciona en el presente protocolo las particularidades relacionadas con la bioseguridad en el transporte de mercancías que se exportan directamente de las incubadoras y granjas avícolas (aves de un día y huevos fértiles) a Centroamérica se hacen según lo que se cita en este lineamiento y los anexos A, B, C, D y E.

En general los lineamientos a seguir son:

- Verificar de forma constante que los protocolos se estén aplicando en todos sus ámbitos internos según lo establecido, así como mantener un enfoque de mejora continua.
- Queda TERMINANTEMENTE PROHIBIDO que personas con síntomas o signos de resfrío o gripe vayan a lugares de trabajo, de capacitación o de reunión.
- Para el ingreso del personal y visitantes se debe verificar que no tengan fiebre u otros síntomas compatibles con COVID-19, asimismo deberán lavarse las manos previamente y/o colocarse sanitizante de manos antes de ingresar. Estas personas deben ser instruidas acerca del protocolo de lavado de manos (Anexo II y III) y de saludo. Se recomienda registrar la temperatura de cada persona al ingreso de las instalaciones (registro de temperaturas que será obligatorio para incubadoras).
- El teletrabajo será aplicado en puestos administrativos como jefaturas, analistas de datos, etc., de manera rotativa o permanente según la naturaleza de sus funciones.
- Contar con un protocolo de actuación ante la presencia de un caso sospechoso o confirmado de COVID-19, de tal forma que se pueda contar con una atención oportuna al mismo, el cual debe contemplar las medidas de desinfección de los recintos en donde esa persona permaneció en los días previos a la identificación del caso y garantizar la continuidad de la actividad pecuaria.
- Tener un mecanismo de comunicación interna para mantener actualizado a todos los funcionarios, clientes o miembros, sobre cualquier modificación o actualización de las medidas internas o generales.

-
- Velar por que todos los trabajadores/colaboradores deben seguir el protocolo de tos y estornudo (Anexo I), asimismo se debe contar con carteles informativos en las diversas áreas.
 - No se debe permitir el ingreso de personas sospechosas ni de aquellas que hayan estado en contacto con un caso positivo a COVID-19, ni de personas con una orden sanitaria de cuarentena emitida por el Ministerio de Salud. Para el caso de personas que hayan viajado recientemente fuera del país para admitir el ingreso al establecimiento se deben cumplir con las disposiciones sanitarias emanadas por el Ministerio de Salud.
 - Aquellas actividades, servicios o centros de trabajo que incumplan los lineamientos generales del Ministerio y protocolos específicos, se aplicarán los artículos 363 y 364 de la Ley General de Salud, Ley número 5395 del 30 de octubre de 1973 y las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud para tal efecto¹.

INSTALACIONES

- Garantizar la rotulación en espacios visibles con los protocolos de tos, estornudo, lavado de manos, otras formas de saludar y no tocarse la cara (ver página web del Ministerio de Salud).
- Equipar los servicios sanitarios con papel higiénico, jabón antibacterial, sanitizante, toallas de papel para el secado de manos, basurero con bolsa plástica y tapa de accionar no manual y agua potable.
- Cumplir con el protocolo de limpieza en el cual se especifican: los productos a utilizar, la frecuencia, 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 debe llevar una bitácora o registro de las acciones de limpieza en los siguientes sitios: duchas, servicios sanitarios, comedor, oficinas, en las salas de ordeño, en la sala de extracción de miel y en las salas de empaque de huevo.
- Las áreas administrativas donde se concentran las personas no deben ser utilizados a menos de que tengan mecanismos de ventilación, prefiriendo la ventilación natural sin corrientes bruscas. En caso de no contar con esta, será obligatorio el mantenimiento del aire acondicionado con recambio de filtros según especificaciones de cada sistema.

¹ ARTICULO 363.- *La clausura consiste en el cierre con formal colocación de sellos, que la autoridad competente haga de un establecimiento, edificio, vivienda, instalación o similares, inhibiendo su funcionamiento.*

La clausura podrá ser total o parcial, temporal o definitiva, según lo exijan las circunstancias del caso.

Procede la clausura, especialmente, respecto de todo establecimiento que debiendo ser autorizado por la autoridad de salud funcione sin dicha autorización; de los establecimientos que debiendo tener regente o profesional responsable técnico estén funcionando sin tenerlo; de los establecimientos de atención médica, de educación, comercio, industriales, de recreación, de diversión u otros cuyo estado o condición involucren peligro para la salud de la población, de, su personal o de los individuos que los frecuenten y de la vivienda que se habite sin condiciones de saneamiento básico.

ARTICULO 364.- La cancelación o suspensión de permisos consiste en revocatoria definitiva o temporal de la autorización de instalación o funcionamiento de un establecimiento o de una actividad para la cual fue otorgada o inhibiendo el uso y a la exhibición del documento que la acredite.

-
- Si el establecimiento no cuenta con suministro de agua para las labores de higiene y limpieza se debe suspender la actividad **de forma inmediata** hasta que se reanude el suministro.

USO DEL ESPACIO

- Los espacios que reúnan personas deben funcionar al 50% de su capacidad por turnos y mantener un distanciamiento de 1.8 metros entre personas. El personal debe trabajar empleando el equipo de protección personal requerido. Asimismo, se debe mantener la mayor distancia que sea posible de acuerdo a la capacidad y ordenamiento del recinto.
- Los espacios de trabajo individuales podrían ser compartidos entre turnos, previo a desinfección del espacio.
- No se deben compartir utensilios u objetos en el lugar de trabajo o de reunión.
- Mantener la limpieza y desinfección en las instalaciones. Entre reuniones o turnos de atención esta desinfección de objetos o superficies debe ser una máxima. Se deberá usar un desinfectante, solución con alcohol al 70%, solución con cloro, u otro desinfectante con acción viricida autorizados por el Ministerio de Salud o el SENASA y se usarán toallas desechables para su aplicación.
- Deben desinfectarse periódicamente las superficies que se tocan con frecuencia, deberán emplearse solución de alcohol de al menos 70%, solución con cloro, u otro desinfectante con acción viricida autorizados por el Ministerio de Salud o el SENASA.
- Los servicios de atención a personal externo deben realizarse por medio de citas, dejando el tiempo correspondiente para realizar labores de limpieza y desinfección del área de atención entre cada cita o turno.
- Aquellos que vendan sus productos en la explotación pecuaria deben establecer un horario diferenciado de apertura para la atención al público de poblaciones vulnerables, por ejemplo, personas mayores, personas con enfermedades crónicas y personas con necesidades especiales.
- Las reuniones o congregaciones de personas deben ser virtuales siempre que sea posible. Si son presenciales, las mismas deberán guardar el menor tiempo de extensión, guardar el distanciamiento mínimo de 1.8 metros, usar el EPP y en todo caso no deben superar 1 hora.
- En los momentos antes o después de iniciar formalmente la actividad de la explotación, así como en los intermedios, descansos o cambios de turno, se debe garantizar que las personas mantengan el distanciamiento mínimo de 1.8 metros.
- Se deben establecer roles/horarios en los comedores o lugares de alimentación, con la finalidad de mantener el aforo al 50%. El comedor debe disponer de una estación para el lavado de manos y tener a disposición algún desinfectante de manos para uso tanto del personal como de los visitantes. En caso de que la alimentación se haga bajo

condiciones de campo (potreros, cultivos, etc.), el responsable del establecimiento debe brindar alcohol líquido o en gel u otro sanitizante de manos aprobado por el MS o el SENASA.

- Promover la entrega a domicilio o en el vehículo de bienes y servicios para reducir la cantidad de clientes que deben ingresar al punto de venta al detalle ubicado dentro de los establecimientos pecuarios.
- Los establecimientos deben tener un listado con la identificación completa de sus trabajadores y el número de teléfono de contacto. No se debe contratar personal en condición irregular y que se desconozca su estatus sanitario y migratorio.
- Se deben dividir los trabajadores o equipos de producción en cuadrillas o grupos, para asegurar que existan "equipos de respaldo" que puedan asegurar la producción en todos los turnos de trabajo. En este caso se debe asegurar que en cada cambio de grupo de personas trabajadoras se realice previamente una limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, superficies, equipos y herramientas.
- Reducir o restringir visitas de personal externo a la operación o contratistas, manteniendo solamente aquellas relacionadas a temas críticos, por ejemplo: transportistas, proveedores de mantenimiento de maquinaria, equipos e insumos básicos para la continuidad de la operación. Estas visitas deben ser programadas con anterioridad con el fin de poder ajustarse a los protocolos de manera certera.
- En el caso de que se tenga información que un trabajador está enfermo con manifestaciones que cumplan con la definición de caso sospechoso y asista al centro de trabajo, no se le permitirá el ingreso al establecimiento, se le debe proveer un cubrebocas y se le debe dar la instrucción que llame al 1322 y acate las indicaciones brindadas por las autoridades de salud.
- Para continuar con el sustento legal a estas directrices se anexa la directriz del gobierno 082-MP-S (Anexo VI).

5.2 La aplicación de estos lineamientos

La aplicación de las disposiciones que se establecen en el presente protocolo es de acatamiento obligatorio en las explotaciones pecuarias de producción primaria, orientados a la protección de la salud de los trabajadores y visitantes reduciendo la probabilidad de contagio por COVID-19, con ámbito de aplicación a nivel nacional.

5.3 Apego a los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud

El sector pecuario de producción primaria, tiene en cuenta estos lineamientos para establecer, implementar, mantener y mejorar los procesos o áreas físicas para la prevención y atención del COVID-19.

6. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

6.1 Generalidades

6.1.1 La explotación deberá instruir a todo el personal sobre la importancia de la higiene, limpieza y desinfección, iniciando por la higiene personal y la limpieza general del entorno laboral como una de las medidas determinantes para prevenir contagios de COVID-19. En este sentido, toda empresa deberá contar con acceso a estaciones de lavamanos (con agua potable, jabón antibacterial, dispensadores de toallas desechables) en las siguientes ubicaciones:

1. Al ingreso de las instalaciones²
2. En el comedor
3. En el servicio sanitario

Será deber de todos los colaboradores aplicar las medidas de higiene, limpieza y desinfección que se establezcan para las áreas de trabajo y las áreas comunes.

Se debe hacer hincapié a las medidas de higiene, limpieza y desinfección de todos aquellos utensilios, superficies que se usan con frecuencia y en el correcto uso del equipo de protección personal.

Se deberá realizar desinfección de los vehículo de uso interno del establecimiento, así como los equipos, herramientas y materiales que deban ingresar al establecimiento.

Es recomendable el uso de pediluvios al ingreso de las instalaciones del establecimiento.

6.1.2 Todos los trabajadores de la explotación deben ser instruidos por el empleador, en los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud, en la identificación de las fuentes con información veraz sobre la infección de COVID-19, las medidas de protección individual y colectivas que deben ser adoptadas en el lugar de trabajo y en los hogares para la prevención del contagio y en las indicaciones de bioseguridad que deben ser acatadas para ingresar y trabajar en el establecimiento, tales como:

- 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.

² En el caso de las explotaciones que cuenten con duchas, se podrá emplear alcohol líquido o en gel 70% al ingreso en lugar de estaciones de lavado.

-
- 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

En el establecimiento pecuario se pueden usar los siguientes medios de información:

- Los carteles, infografías, y cualquier otro medio escrito elaborado por el Ministerio de Salud, o por la empresa con base en las recomendaciones del MS.
- Capacitaciones por medios virtuales o presenciales (respetando el distanciamiento social).
- Mensajes de texto, videos o audios, correos electrónicos, o a través de cualquier plataforma virtual o red social sobre la prevención individual o colectiva.
- Inducción a las personas colaboradoras nuevas.

La empresa comunicara la información sobre la situación del país respecto al COVID-19, con base en las fuentes oficiales del Ministerio de Salud o la CCSS.

6.1.3 En las instalaciones se dispondrá de un área accesible para los trabajadores, en donde 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.

Las instrucciones para el reporte de casos sospechosos deben colocarse en lugares visibles de acuerdo con las 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 desechándob 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 hubieran estado en proximidad con el empleado sospechoso de estar infectado.
- Se debe comunicar la situación al resto del personal para que extremen las medidas de prevención y así evitar el contagio y la propagación del virus, mientras continúan con sus labores, y que estos señalen al jefe inmediato quienes han tenido un contacto directo con esta persona para ir estableciendo la lista de contactos directos.

6.2 Procedimiento de limpieza y desinfección

6.2.1 La empresa deberá elaborar y tener en aplicación un procedimiento de limpieza y desinfección de todas las áreas de trabajo y comunes (por ejemplo, salas de ordeño, bodegas, recepción, oficinas, comedor, sanitarios, vestidores, lavandería, áreas de proceso, empaque; almacenamiento; despacho; entre otros); en el cual se detalle el procedimiento, frecuencia, productos químicos, equipos para realizar la limpieza y desinfección y definir responsables.

Se deberá detallar además de las tareas a realizar, la forma correcta de hacer cada trabajo donde se deberá incluir el barrido y recolección de basura, lavado con agua abundante y jabón más uso de desinfectantes. La producción primaria, al trabajar con animales es altamente susceptible a la generación de desechos propios de la actividad, por ende, debe ser muy insistente en el lavado, limpieza y desinfección. La necesidad de La frecuencia de la limpieza y desinfección deberá definirse para cada área teniendo claro el nivel de riesgo que la empresa haya considerado, dando énfasis y especial atención a las zonas de concurrencia de visitantes y proveedores. La limpieza en húmedo con aplicación de jabón o desinfectantes deberá contemplarse como práctica rutinaria

Los trabajadores del establecimiento serán los responsables de la limpieza, desinfección y el manejo de los residuos, utilizando para ello el equipo de protección adecuado y deberán completar el anexo V³, el cual corresponde al registro de la limpieza y desinfección de los diferentes sitios específicos de la explotación. Será obligación del responsable del establecimiento o su representante verificar que se cumplan las medidas establecidas en los procedimientos de limpieza y desinfección.

Dicho procedimiento debe seguir las siguientes indicaciones⁴:

³ Las explotaciones que tengan sus propios registros de limpieza y desinfección podrán completarlos en lugar del Anexo V.

⁴ Las explotaciones que tengan un procedimiento y registros más detallados de la limpieza y desinfección de sus instalaciones podrán aplicarlo en conjunto con lo establecido en este protocolo.

- Lavado: Se realiza en aquellas instalaciones y equipos en las que se puede emplear agua y detergente, aplicando una acción mecánica (cepillo, escoba o escobón). Aquellos lugares que no se pueden lavar o humedecer se deben limpiar las superficies utilizando el equipo recomendado.

Cuadro N°.1: Equipo recomendado para las superficies a limpiar y desinfectar

| Superficie que se va a limpiar y desinfectar | Equipo recomendado | Horario |
|---|---|--|
| Ingreso a las instalaciones del establecimiento y en las duchas | Cepillo, escoba o escobón, escurridor, mopa o palo de piso, manguera o balde, bomba fumigadora y toallas desechables. | Al menos 1 vez al día o con el cambio de turno. |
| Comedor (mesas y sillas, pisos, lavamanos) | Escobas, palas recoge basura, toallas desechables, bomba fumigadora, palo de piso. | Después de los tiempos de comida |
| Oficinas (muebles, computadora, escritorios, equipos) | Escobas, palas recoge basura, toallas desechables, bomba fumigadora, palo de piso. | Al menos 1 vez al día o con el cambio de turno. |
| Servicios sanitarios | Cepillo, escoba o escobón, escurridor, mopa palo de piso, manguera o balde, bomba fumigadora y toallas desechables. | Al menos 1 vez al día o con el cambio de turno. |
| Manijas de puertas y apagadores de las áreas comunes. | Toallas desechables. | Al menos 1 vez al día o con el cambio de turno. |
| Basureros del ingreso, comedor, oficina y servicios sanitarios. | Cepillo, bomba de fumigación o desinfectante en aerosol o toallas con desinfectante. | Al menos 1 vez al día y cada vez que se cambia la bolsa. |

Nota: todos los equipos y materiales utilizados en la limpieza y desinfección deben ser lavados y desinfectados al terminar el proceso.

- Enjuague y secado: Las áreas que se lavaron con agua y jabón deben ser enjuagados con agua usando mangueras o baldes. Siempre que sea posible se deben secar usando escurridores, mopas, o palo de piso.
- Desinfección con viricidas: Una vez que se haya finalizado el secado de las áreas lavadas o la limpieza de aquellas áreas que no se puedan lavar, se procede a la desinfección, usando los productos establecidos en el numeral 6.3. Para el uso de desinfectantes se debe emplear el equipo de protección recomendado por la casa fabricante.

Las botas de hule serán lavadas con jabón y agua, empleando un cepillo. Para otros tipos de calzado se debe hacer la desinfección ya sea por medio del uso de pediluvios o bombas de aspersión.

Se debe tener presente precauciones derivadas de particularidades de cada sistema productivo y especialidad zootécnica y especificaciones para ciertas áreas como las zonas de producción, laboratorios, áreas administrativas y zonas de atención de público.

- 6.2.2** Se tiene un procedimiento de limpieza y desinfección de al menos 1 vez 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. Los turnos y horarios deberán estar claramente definidos y ser de conocimiento y respetados por parte de los trabajadores y no deberá dejar de lado también lo concerniente a la frecuencia del lavado, limpieza y desinfección de los utensilios y equipos de cada establecimiento.
- 6.2.3** El procedimiento de limpieza y desinfección, así como el uso correcto y retiro del equipo de protección (y su desinfección o eliminación) debe ser conocido por el personal de la explotación y debe estar en un lugar visible para el personal que realiza dichos procedimientos. Será responsabilidad de las empresas diseñar y poner en ejecución un plan de capacitación dirigido a los trabajadores encargados de la limpieza y desinfección, paralelamente se debe capacitar a todo el personal en el correcto uso del Equipo de Protección Personal. Es necesario también incluir en las capacitaciones el correcto desecho de material desechable, el manejo y eliminación de residuos.

6.3 Productos para limpieza y desinfección

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

Cuadro N°.2: Productos químicos autorizados para el lavado.

| Producto de limpieza | Indicaciones de uso | Modo de uso | Aprobación de uso |
|----------------------|---|---|-------------------|
| Jabón o detergente | Lavado de superficies previo a la desinfección. Seguir las instrucciones de uso del fabricante. | Fricción sobre la superficie a ser lavada. Enjuagar y dejar secar. | MS o SENASA |

Cuadro N°.3: Productos químicos autorizados para la desinfección.

| Producto de desinfección | Indicaciones de uso | Modo de uso | Aprobación de uso |
|--|--|--|-------------------|
| Alcohol isopropílico al 70% | Desinfección de superficies, equipos y utensilios personales Concentración: 70% Siguiendo las recomendaciones del fabricante. | Fricción sobre la superficie a ser desinfectada | MS |
| Hipoclorito de Sodio al 0.5% | Desinfección de superficies no metálicas Concentración: 0.5% Equivalente 5000 ppm Siguiendo las recomendaciones del fabricante. | Fricción sobre la superficie a ser desinfectada | MS o SENASA |
| Amonio cuaternario (quinta generación) | Desinfección de superficies y equipos Siguiendo las recomendaciones del fabricante. | Aplique la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, bomba fumigadora o por inmersión, mojando completamente todas las superficies. La solución debe estar en contacto con las superficies por al menos 10 minutos y deje secar al aire. | MS o SENASA |
| Glutaraldehídos | Desinfección de superficies y equipos Siguiendo las recomendaciones del fabricante. | Aplique la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, bomba fumigadora o por inmersión, mojando completamente todas las superficies. La solución debe estar en contacto con las superficies por al menos 10 minutos y deje secar al aire. | MS o SENASA |

| | | | |
|---|--|---|-------------|
| Peróxidos | Desinfección de superficies y equipos Siguiendo las recomendaciones del fabricante. | Aplice la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, bomba fumigadora o por inmersión, mojando completamente todas las superficies. La solución debe estar en contacto con las superficies por al menos 10 minutos y deje secar al aire. | SENASA |
| Monopersulfato de potasio | Desinfección de superficies y equipos Siguiendo las recomendaciones del fabricante. | Aplice la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, bomba fumigadora o por inmersión, mojando completamente todas las superficies. La solución debe estar en contacto con las superficies por al menos 10 minutos y deje secar al aire. | SENASA |
| Ácido Peracético | Desinfección de superficies y equipos Concentración: 0.20%-0.35% Siguiendo las recomendaciones del fabricante. | Aplice la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, rociador o por inmersión, todas las superficies deben estar en contacto con la solución por un periodo no menor a 1 minuto, escurra y deje secar al aire. | MS o SENASA |
| Productos eco biológicos con actividad viricida | Desinfección de superficies y equipos Siguiendo las recomendaciones del fabricante. | Aplice la solución con rociador y se deja secar. | MS o SENASA |

Las explotaciones pecuarias podrán utilizar otros productos desinfectantes viricidas inscritos ante el MS o en SENASA siguiendo las indicaciones del fabricante. Se incluye el uso de desinfectantes concentrados que requieren su preparación mediante dilución.

6.3.2 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 o del SENASA según corresponda.

6.3.3 Para la aplicación de los productos químicos se utilizarán el equipo de protección recomendado por el fabricante (por lo general guantes y mascarillas). Se debe dar prioridad al uso de utensilios desechables, en este sentido, estos materiales deben ser descartados en los recipientes con bolsa plásticas, depositados en un basurero. Los utensilios que sean reutilizables, deberán ser objeto de una limpieza y desinfección posterior a su uso.

6.4 Identificación de los puntos críticos para la desinfección.

6.4.1 El protocolo 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) servicios sanitarios, f) llaves de agua, g) superficies de las mesas, h) escritorios, i) superficies de apoyo, j) vehículos (volante, marcha, etc.), k) duchas, l) bodegas, m) insumos o equipos utilizados en las explotaciones pecuarias.

6.4.2 Se debe dar énfasis en la limpieza y desinfección diaria (o entre cada turno de trabajo) de elementos electrónicos de los establecimientos (teléfonos, pantallas, teclados, mouse, celulares, impresoras) debido a que son sujetos de mucha manipulación, esta se realizará mediante el uso de alcohol isopropílico al 70% u otro desinfectante viricida aprobado con una toalla por todas las superficies.

6.4.3 Debe brindarse especial atención a la limpieza de objetos usados en la atención del público como: vitrinas o ventanillas, timbres eléctricos, micrófonos, datafonos, bolígrafos, entre otros se realizar por medio de desinfectantes de acción viricida autorizados y debe ser realizado, dependiendo de la afluencia de público al menos dos veces en cada jornada laboral.

6.4.4 Se recomienda la desinfección de las herramientas, equipos, objetos personales que ingresen al establecimiento.

6.5 Equipo de protección personal (EPP) para realizar las actividades en el establecimiento

6.5.1 Según los requerimientos de la producción y las características de la actividad, se deberá proveer a los trabajadores del equipo de protección personal necesario como mascarillas, pantallas faciales o caretas como apoyo o complemento a las medidas de distanciamiento físico de 1.8 metros entre personas.

El uso del uso del EPP debe ir concordante con los lineamientos de obligatoriedad establecido por el MS, para sitios públicos y en el transporte público.

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 Es obligación del responsable del establecimiento, proveer a sus trabajadores del equipo de EPP requerido, supervisando su uso correcto.

6.5.3 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, luego de lo cual deben lavarse las manos con agua y jabón. En caso de mascarillas lavables, deberán ser personales y disponga de medios adecuados para su recogida, lavado y desinfección.

6.6 Manejo de residuos

6.6.1 En los establecimientos se ejecutará una clasificación de los desechos de acuerdo al riesgo o posibilidad de transmisión del coronavirus causante de la enfermedad COVID-19.

6.6.2 Los equipos de protección personal descartables (mascarillas, guantes) y los residuos de la limpieza deben ser descartados en un basurero con bolsa plástica y con tapa de pedal u otro sistema de abertura no manual. Cuando se retire la bolsa del basurero, 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 En cada estación de lavado de manos, en el comedor, en los servicios sanitarios, en las duchas, así como en otros lugares de mayor concurrencia (oficina, bodegas, etc.), se debe contar basureros con tapa y con bolsa, teniendo un pedal u otro sistema que permita abrir la tapa y depositar los residuos sin tener contacto con las manos.

6.6.4 Los contenedores de basura deberán ser limpiados con mayor frecuencia de lo habitual. A los basureros se les removerá la bolsa de basura, 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.

Los basureros deben lavarse y desinfectarse al menos una vez al día y cada vez que se hace reemplazo de la bolsa.

7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO

7.1 Plan de continuidad del servicio u operativo

Objetivo:

Ante un caso confirmado de COVID-19, cumplir con los requerimientos del Ministerio de Salud para garantizar el funcionamiento del establecimiento de producción primaria y prevenir la diseminación entre personas.

Responsables del plan de continuidad del funcionamiento del establecimiento:

Propietario, representante o encargado del establecimiento.

Se cuenta con un sistema de categorización del riesgo establecido por el Ministerio de Salud, en el cual se le brinda un puntaje a cada actividad ejecutada para el control del COVID-19, y esto permite determinar el nivel de riesgo existente en la explotación y las no conformidades que se deben corregir.

La explotación cumple con los siguientes puntos:

1. Identifica la población vulnerable que trabaja en su establecimiento (VALOR 1 PUNTO): La explotación identifica el personal de mayor riesgo incluyendo personas mayores a los 65 años o que padezcan de alguna enfermedad, entre las citadas: enfermedades respiratorias (ejemplo: asma o enfisema pulmonar), enfermedades cardiovasculares (ejemplo: hipertensión arterial), diabéticos, enfermedades autoinmunes (ejemplo: VIH); también identificar a las mujeres embarazadas. Se considera acciones para evitar el contacto con otras personas, entre éstas el teletrabajo en caso de ser temas administrativos, reubicación de puestos de trabajo para labores en la explotación, turnos de trabajo, fortalecimiento de equipo de protección personal, etc.
2. Identifica el personal crítico para la operación (VALOR 3 PUNTOS): Se tiene suficiente personal capacitado en todas las áreas de trabajo (alimentación, ordeño, recolección de huevo, transferencia en incubadoras, inseminación, castraciones, vacunaciones, medicaciones, recolecta de muestras, recepción de insumos, comercialización de productos, fabricación de alimentos, manejo e identificación de animales, potreros, área de enfermería o maternidad, etc.). Además, tiene personal para sustituir puestos de trabajo en caso de algún sospechoso o positivo, y así garantizar la continuidad de las operaciones en la explotación.
3. Realiza entrenamientos para que las personas en el establecimiento puedan reemplazar a las personas positivas a COVID-19 o en cuarentena (VALOR 2 PUNTOS):
 - * Capacitación a personal: El personal de la explotación tiene determinada una función principal, pero está en la capacidad de ejecutar diferentes acciones en

caso de una eventualidad o cambio de puesto debido a un caso sospechoso o positivo en otro puesto. Se recomienda que el establecimiento mantenga evidencia de la capacitación del personal (registro, bitácora, videos, fotos, etc).

4. Utiliza equipo de protección personal adecuada (VALOR 2 PUNTOS): Se cumple el protocolo al ingresar a la explotación con el cual se garantiza que los trabajadores utilicen equipo de protección personal brindado por el encargado o dueño de la explotación: guantes, mascarillas y/o caretas, lentes de protección en caso de requerirlos, botas de hule específicamente de esa explotación, entre otros.
5. Implementa protocolo sanitario de ingreso (VALOR 2 PUNTOS): Al ingresar el personal o alguien externo a la explotación se encuentra una persona con sus debidas medidas sanitarias (ropa limpia, equipo de protección personal y cumpliendo el respectivo distanciamiento) encargada de realizar una serie de preguntas para detección de casos sospechosos, tal como: ¿Ha presentado algún síntoma como tos, fiebre o dificultad para respirar?, ¿Ha estado en cercanía de alguien que se encontraba fuera del país y no ha cumplido la cuarentena solicitada?, ¿Ha estado en cercanía de alguien que tiene síntomas similares a los presentados con el COVID-19?, además ¿Está esperando el resultado de la prueba de la enfermedad de COVID-19? Si es posible, se realiza la medición de la temperatura al ingresar a la explotación.
6. Implementa protocolo de limpieza (VALOR 3 PUNTOS): Cumple con la limpieza y de ser el caso la desinfección de superficies de contacto, materiales (incluido el celular) o herramientas, maquinaria, áreas comunes (ejemplo un comedor), pisos, paredes, etc., con productos efectivos (agentes clorados, alcohol de concentración mínima del 70% o sales de amonio cuaternario).
7. Implementa protocolo de higiene personal (VALOR 3 PUNTOS): Se cumple con procesos de desinfección tal como el lavado detenido de las manos, y se recomienda la utilización de ropa limpia o exclusiva de la explotación y el lavado de botas (con agua y jabón).
8. Se respeta, en la medida de lo posible, el distanciamiento de 1.8 metros entre personas en los puestos de trabajo (VALOR 3 PUNTOS): En caso de realizar funciones donde no es posible, se utiliza el equipo de protección personal y la sanitización de las manos.
9. Cumple con la estrategia de distanciamiento físico (VALOR 3 PUNTOS): La explotación determina horarios de trabajo y alimentación, así como las diferentes funciones de trabajo donde, entre personas, no haya contacto cercano cumpliendo, en la medida de lo posible, el distanciamiento de 1.8 metros entre una y otra.
10. Implementa barreras físicas (VALOR 2 PUNTOS): Existen paredes, cercas, corrales, paneles u otras formas de separación de las personas que funcionan como barreras físicas entre áreas de trabajo favoreciendo el distanciamiento social.

11. Provee de ventilación adecuada en las áreas de trabajo cerradas (VALOR 3 PUNTOS):
En caso de trabajar en almacenamiento de alimento, corrales u oficina, se cuenta con un flujo de ventilación constante, por ejemplo: ventilación natural, sistemas mecánicos de ventilación, sistemas de inyección o extracción de viento, etc.

12. Trabaja mediante turnos de trabajo (VALOR 1 PUNTO): Cuando la actividad lo permita, el personal cumple con tiempos de trabajo y está capacitado para ejecutar diferentes acciones en caso de algún sospechoso. Cuenta con grupo de personal capacitado para cubrir todas las áreas de la explotación en caso de enviar un grupo de trabajo a cuarentena por algún caso positivo.

| Categoría de riesgo | Nivel de riesgo | Recomendación general |
|----------------------------|------------------------|---|
| 19-28 | Bajo | Puede continuar con las operaciones en la explotación, siempre cumpliendo al pie de la letra las condiciones de trabajo. |
| 10-18 | Medio | Las operaciones esenciales podrán continuar, pero la explotación debe corregir las no conformidades en las próximas 24 horas. |
| 0-9 | Alto | Debe detener las operaciones, corregir o implementar los aspectos citados, realizar limpieza profunda de las instalaciones, reforzar controles y reevaluar lo más pronto posible. |

Ante un caso positivo el responsable de la explotación deberá hacer una declaración jurada (Anexo VII) mediante la cual se compromete ante las autoridades sanitarias a cumplir con las disposiciones indicadas en este protocolo para asegurar la continuidad de la actividad pecuaria.

7.2 Turnos y horarios

7.2.1 Los turnos de horarios de trabajo, dependerán de las características y de las distintas actividades propias de cada explotación pecuaria, así como de la edad de los animales.

En las explotaciones pecuarias hay turnos de trabajos con horarios definidos para realizar ciertas actividades y otras que se realizan con horarios flexibles para llevar a cabo las actividades esenciales para la atención el cuidado y la alimentación de los animales.

Las actividades con horario definido son:

- Ordeño
- Alimentación de los animales

-
- Limpieza de las instalaciones
 - Recolecta de huevos
 - Incubación de huevos
 - Transferencias de huevos
 - Nacimientos de aves de 1 día de edad

Muchas de las actividades que se desarrollan en horarios flexibles son:

- Pesas
- Selecciones
- Traslados de animales y alimento
- Inseminaciones
- Palpaciones
- Intervenciones quirúrgicas
- Destetes
- Castraciones
- Extracción de miel
- Fabricación de alimento
- Extracción de semen
- Embarque de animales
- Atención de proveedores
- Vacunaciones
- Medicaciones, entre otras.

Durante todos los días de trabajo y en los turnos de horario se trata de mantener el mínimo personal posible necesario para el cuidado y adecuado funcionamiento del establecimiento, con un claro planeamiento anticipado de las funciones.

En los días y turnos en que hay más personal, se divide en grupos, para variar los horarios de ingreso, aparte de tener muy clara la distribución de las funciones operativas.

Cada establecimiento debe tener un listado de sus trabajadores con su identificación completa y número de teléfono. Se recomienda mantener un registro de los trabajadores presentes en cada turno, con su horario de ingreso y salida.

Se debe establecer un registro o bitácora u otro documento con la información de los visitantes externos (zootecnista, ingeniero, veterinario, transportistas, palpador, manejos especiales, cuadrillas, mantenimiento, etc.) para que se anoten al ingreso de la explotación. Se debe indicar la fecha, el nombre completo, el número de identificación personal, número de teléfono, la procedencia y el destino a su salida.

7.2.2 Los horarios deben ser flexibles los 7 días a la semana para el adecuado desarrollo de las operaciones y asegurar la atención y el cuidado de los animales fomentando y poniendo en práctica la presencia del menor número de personas laborando simultáneamente.

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 exista una distancia suficiente entre cada uno.

7.3 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo

7.3.1 Aquellos trabajadores de las explotaciones pecuarias que no es crítico su presencia en el establecimiento, pueden optar por realizar sus actividades por medio del teletrabajo y reuniones virtuales. La práctica de reuniones virtuales se recomienda aun cuando los participantes se encuentren en las mismas instalaciones.

7.3.2 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 en los que se garantice que se pueda cumplir con un distanciamiento de 1.8 metros entre personas y usando mascarilla o careta.

7.3.3 Los responsables de las explotaciones pecuarias deben prohibir todos los viajes relacionados con el trabajo que se consideren "no esenciales" hasta tanto no se reduzca el nivel de alerta sanitario. Se le debe dar especial atención para resguardar las medidas de bioseguridad a los transportistas y a los vehículos que retornen de otros países de los viajes de exportación.

7.3.4 No se permite el ingreso de visitantes al establecimiento, a menos que sea por una necesidad muy justificada y que sea estrictamente necesaria para el buen funcionamiento del establecimiento (proveedores, veterinarios, personal de mantenimiento, vacunadores, supervisores, etc.). Los movimientos del personal externo dentro de la explotación deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera de su presencia.

Se debe respetar los perímetros de la explotación pecuaria, permitiendo únicamente el ingreso a las personas necesarias para el cuidado y la alimentación de los animales, así como para los manejos especiales mínimos requeridos.

Además, se contará con personal capacitado para atender la mayoría de problemas que podrán surgir y en caso de inevitablemente ser necesario el ingreso de un tercero debe cumplir con todo el protocolo de bioseguridad establecido para el ingreso al establecimiento. También se puede establecer en lo posible comunicación con los proveedores mediante citas previas o videollamadas.

7.3.5 En donde el tipo de actividad lo permita, se debe cumplir con una distancia mínima de 1.8 metros entre personas. En los casos en que no sea posible dicho distanciamiento, deben ejecutarse medidas complementarias haciendo uso de equipo de protección personal y sanitización de manos, teniendo presente las particularidades de las diferentes actividades pecuarias, especialidades zootécnicas, tipo de instalaciones y características propias de la actividad.

Basado en el artículo 5.2 del LS-CS-005 Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19, en aquellas actividades adonde se debe trabajar con cierto grado de proximidad, el empleador debe garantizar con verificación frecuente el uso correcto del equipo de protección personal. Así mismo, deben tener acceso al alcohol 70% u otra solución desinfectante de manos.

Se recomienda realizar una lista de las prácticas zootécnicas generales que requieran que las labores u operaciones se realicen entre dos o más trabajadores con cierto grado de proximidad, tales como el manejo de maquinaria especializada, trabajos forzados (p.ej. manejo de sacos, etc.), así como la manipulación de animales para toma de muestras, castraciones, inseminaciones, control de pesos, vacunaciones, atención de partos, destetes, aplicación de tratamientos, identificación, recolección y movimiento de animales entre otros.

Entre las prácticas propias de cada finalidad zootécnica en las cuales hay cierto grado de proximidad de los trabajadores podemos mencionar entre otros:

- Ganadera o lechera: el ordeño, las palpaciones, descornes y la extracción de semen.
- Porcicultura: detección de celos, extracción de semen, corte de colmillos y colas.
- Apicultura: inspección de colmenas y extracción de miel.
- Avicultura: despique, ensacado de gallinaza o pollinaza, selecciones para mejorar uniformidad, recolección de huevos, incubación y transferencia de huevos fértiles, selección de aves de 1 día de edad, carga y descarga de aves de 1 día de edad.

7.3.6 Los trabajadores deben mantener el distanciamiento físico cuando toman tiempos de descanso junto a fin de evitar aglomeración. Así mismo, no deben compartir alimentos o utensilios u otros objetos personales. Deben suspender las actividades como convivios y diversión, los juegos de mesa, partidos de futbol, entre los colaboradores y cualquier otra participación que implique compartir objetos o contacto físico entre los trabajadores.

7.3.7 En aquellos lugares en los que aplique, al hacer uso de las escaleras, bandas eléctricas y los pasillos con el fin de disminuir el contacto de persona a persona dentro de la organización, se hará por medio del tránsito individual (una persona a la vez) guardando 1.8 metros de distancia entre personas hasta donde sea posible y si no fuese posible debe de utilizarse el EPP necesario. En el caso de escaleras se debe promover que el tránsito siempre sea por el lado derecho de la persona.

7.3.8 En aquellos lugares en donde aplique, por ejemplo, oficinas que tengan que atender a proveedores o clientes se deben instalar pantallas acrílicas transparentes adicional a otras medidas ya descritas como el uso de EPP para la protección o seguridad del personal y manteniendo el distanciamiento físico que se requiere.

7.3.9 Las medidas a implementar para el transporte para el personal de la explotación con el fin de procurar su seguridad, cuando sea posible, serán:

Se recomienda que el personal se movilice por sus propios medios y de forma individual.

En caso de que la empresa suministre el transporte de los colaboradores se debe de mantener una ocupación máxima del 50% de cada vehículo o autobús, procurando lograr una adecuada separación entre ellos; deben utilizar cubrebocas durante el transporte.

Los vehículos del establecimiento deben procurar:

-
- Abstenerse de transportar pasajeros o acompañantes no autorizados por el responsable del establecimiento.
 - El trabajador que conduzca tractores, o algún otro vehículo del establecimiento, siempre al inicio, final del turno y cuando crea conveniente, desinfectará los elementos con los que se entre en contacto (volante, freno de mano, cambio de marchas, manija de la puerta de la cabina, perillas de ventanas, botones, tableros, espejos, alfombras, etc.). Se utilizarán diluciones de cloro comercial (30 ml aprox. en 1 litro de agua), de alcohol 70% u otros viricidas autorizados. Cuando aplique se debe revisar el buen funcionamiento y el mantenimiento del aire acondicionado del vehículo.
 - Favorecer en los vehículos la ventilación natural si las condiciones climáticas lo permiten. Minimizar el uso del aire acondicionado y si se utiliza éste debe de hacerse con recambio de aire y no recirculando.

Con los vehículos externos se debe:

- Restringir al máximo el ingreso de vehículos al establecimiento, permitiendo sólo aquellos esenciales para el desarrollo de la actividad.
- El chofer y sus acompañantes deben acatar las siguientes instrucciones:
 - Deben emplear EPP al bajarse del vehículo
 - Deben desinfectar su calzado y sus manos al momento de su arribo y a la salida
 - Mantener el distanciamiento de 1.8 metros con los trabajadores de la explotación

Al arribo y a la salida de las instalaciones se recomienda desinfectar el vehículo.

Para los transportistas que regresen de viajes fuera del territorio nacional para la exportación de mercancías (aves de 1 día de edad, huevos fértiles, etc.) deben procurar al regreso al establecimiento pecuario cumplir con las medidas de cuarentena impuestas por el MS a su regreso al país.

7.3.10 Para lograr una clara comprensión de los síntomas de la enfermedad por parte de los trabajadores y la forma de realizar el reporte de su condición a la persona empleadora, se debe mantener en las distintas áreas (zonas de trabajo, oficinas, baños, comedor) suficientes afiches, diseñados con las imágenes más representativas posibles, sobre los síntomas de la COVID-19 y la solicitud que, ante la presencia de cualquiera de ellos, informarlo lo antes posible a su jefe inmediato, así como buscar valoración médica, remitiéndolo al área de salud que le corresponde.

7.4 Hábitos de higiene del colaborador en el lugar de trabajo

No se debe permitir el ingreso de personas afectadas con tos, cuadros gripales, diarreas, pérdida de olfato, dolor de garganta u otros síntomas compatibles con COVID-19. Todos los trabajadores y visitantes deben seguir el protocolo de tos y estornudo, y lavado de manos que se incluyen en el anexo de este documento.

Los colaboradores deben mantener limpios sus artículos personales tales como: celulares, tabletas, lapiceros, billeteras y agendas entre otros. Se debe evitar ingresarlos al interior de las instalaciones, si es posible guárdalos bajo llave, en un casillero. Se recomienda que los artículos que deban ingresar al establecimiento sean desinfectados.

Informar e instar a los colaboradores que eviten conductas que puedan facilitar la propagación del COVID-19, tales como: saludar con apretones de manos, abrazos o besos, escupir, comer o beber en áreas no destinadas para este fin, evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, colocarse las manos en la boca al estornudar o toser, compartir alimentos, vasos, platos y otros utensilios personales.

Utilizar siempre el protocolo de saludo que se adjunta en el anexo IV.

Si en el lugar de trabajo un colaborador presenta síntomas comunes como: fiebre, cansancio, tos seca, dolores de cabeza, musculo esqueléticos, molestias congestión nasal, abundante secreción nasal, pérdida de olfato, dolor de garganta diarrea, deberá comunicarlo lo antes posible al jefe inmediato y llevar a cabo los siguientes lineamientos.

1. La persona enferma debe trasladarse a un área aislada en donde no haya otras personas. Se debe mantener siempre la distancia física para evitar la transmisión del virus y se le debe brindar una toalla desechable y cubrebocas desechable para cubrirse la boca y la nariz cuando tosa o estornude (descartar el pañuelo en una bolsa y luego depositarlo en un contenedor de basura).

Si necesitan ir al baño mientras esperan la asistencia médica, deben usar un baño separado si fuera posible y debe ser desinfectado posterior a su uso con un desinfectante viricida aprobado.

2. En caso de que requerir asistencia o apoyo, se debe asegurar que la persona que atiende al caso mantenga la distancia y cuenta con el EPP requerido para manejo de estos casos (mascarilla, lentes de seguridad y guantes), para el manejo del paciente.
3. Comunique la situación a la Línea de Emergencia del COVID 1322 y se deben esperar instrucciones.
4. Limite la movilidad y contactos del paciente, hasta que llegue la ayuda externa.
5. Recoja con papel y guantes y desinfecte cualquier secreción respiratoria que pueda generarse. Colóquelo en una bolsa y luego deposítelo en el basurero COVID-19 rotulado para ese tipo de material.
6. Una vez el paciente se haya retirado de las instalaciones, aplique el procedimiento de limpieza y desinfección de las áreas que podrían estar contaminadas de COVID-19.
7. Comunique la situación al resto del personal para que refuercen las medidas de prevención y estén atentos por cualquier sospecha de la enfermedad y para que esperen instrucciones.

En las explotaciones pecuarias que cuenten con lavandería, la persona que se encargue del lavado de ropa o uniformes en el establecimiento debe utilizar mascarilla y se debe lavar y desinfectar bien las manos al terminar la labor. Se recomienda no sacudir la ropa.

Mantener siempre las estaciones de lavado y desinfección con jabón para manos, sanitizante de manos y papel toalla desechable. Deben además tener un basurero con tapa de pedal u otro mecanismo no manual y bolsa de basura.

Se debe realizar la limpieza, desinfección y sanitización de herramientas, escaleras y equipos de trabajo.

Se debe mantener limpio y ordenado las áreas comunes, los servicios sanitarios, los baños, el comedor y la oficina.

8. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS

8.1 Lineamientos para los trabajadores ante un caso positivo

Cuando se confirme una persona con COVID-19 esta debe abstenerse de ir al trabajo, notificarlo de inmediato a su jefe y acatar las disposiciones emitidas por el MS. En el establecimiento se ejecutará de inmediato actividades de limpieza y desinfección en las superficies de contacto de los trabajadores y áreas comunes del establecimiento.

Las actividades en la explotación que eran ejecutadas por el personal que está con medidas de cuarentena serán realizadas por el personal sustituto para continuar con las actividades de la explotación pecuaria, y se ejecutará lo dispuesto en el Plan de continuidad del servicio u operativo (numeral 7.1).

Si el caso confirmado vive en una casa dentro del mismo establecimiento, él y sus cohabitantes deben mantenerse confinados dentro de la casa de habitación 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.

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.

8.2 Registro de casos confirmados y contactos

El jefe inmediato deberá 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.

8.3 Mecanismo para el reporte de casos al Ministerio de Salud

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) Asegúrese de proveer un tapabocas y remítase a su casa con la indicación de contactar al Ministerio de Salud mediante la línea telefónica 1322.
- b) No se suministra ningún medicamento, el centro de salud se encargará de brindar las indicaciones correspondientes.
- c) Activar el procedimiento de limpieza y desinfección inmediatamente en el puesto de trabajo de la persona colaboradora confirmada, así como aquellas áreas comunes y sitios que haya visitado en el centro de trabajo.
- d) Iniciar con el levantamiento de los contactos directos, que contengan al menos, nombre completo, número de teléfono y correo electrónico, para ser enviado al Ministerio de Salud.
- e) Respetar en todo momento las órdenes sanitarias emitidas por el Ministerio de Salud. El trabajador podrá volver a sus labores hasta que sea dado de alta y así lo certifique el parte médico de la Caja Costarricense de Seguro Social.

9. COMUNICACIÓN

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

- a) La forma utilizada para compartir información relacionada con el COVID-19 que sea veraz y proveniente del Ministerio de Salud es:
 - 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.
 - Realizar acciones informativas y educativas con el personal para incorporar prácticas saludables y de higiene.
- b) 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 Una vez aprobado por el Ministro de Agricultura y Ganadería, el protocolo sectorial para establecimientos pecuarios de producción primaria debido a la alerta sanitaria por COVID-19 será publicado en la página electrónica de las organizaciones que agrupan y representan a los productores como Cámaras, Asociaciones, Corporaciones, entre otros, paralelamente se deberán publicar en los sitios web institucionales del MAG y del SENASA.

10.APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

10.1 Aprobación

10.1.1 El protocolo de lineamientos generales para establecimientos pecuarios de producción primaria debido a la alerta sanitaria por COVID-19 es aprobado por el Sr. Ministro de Agricultura y Ganadería:

Lic. Renato Alvarado Rivera
Ministro de Agricultura y Ganadería

ANEXOS

ANEXO I. Protocolo de tos y estornudo

Forma correcta de toser y estornudar



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

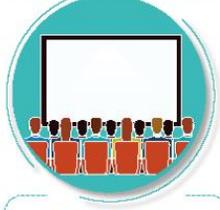
¡DETENGA EL CONTAGIO!

ANEXO II. Cuando hay que lavarse las manos

¿Cuándo hay que lavarse las manos?



Ministerio de Salud
Costa Rica

| | | |
|---|---|--|
|  <p>Antes de tocarse la cara</p> |  <p>Antes de preparar y comer los alimentos</p> |  <p>Después de ir al baño</p> |
|  <p>Antes y después de cambiar pañales</p> |  <p>Después de toser o estornudar</p> |  <p>Después de visitar o atender una persona enferma</p> |
|  <p>Después de tirar la basura</p> |  <p>Después de utilizar el transporte público</p> |  <p>Después de estar con mascotas</p> |
|  <p>Luego de estar en zonas públicas</p> |  <p>Después de tocar dinero o llaves</p> |  <p>Después de tocar pasamanos o manijas de puertas</p> |

ANEXO III. Lavado de manos

¿Cómo lavarse las manos?

 DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES



1 Humedezca las manos con agua y cierre el tubo



2 Aplique suficiente jabón



3 Frote sus manos palma con palma



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



5 Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados



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



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



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



9 Enjuague abundantemente con agua



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



11 Use la toalla para cerrar la llave



Ministerio de Salud

ANEXO IV. Protocolo de salud

Se incluye el protocolo de salud, 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.



ANEXO V. Registros de limpieza y desinfección de sitios específicos de la explotación.

Sito: _____

| Actividad | Fecha | Hora | Responsable |
|-----------|-------|------|-------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ANEXO VI. Directriz N° 082-MP-S.

Sobre los protocolos para la reactivación y continuidad de los sectores durante el estado de emergencia nacional por COVID-19. Gaceta 93, publicada 27 de abril del 2020.

Directriz N° 082 - MP – S

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA LA MINISTRA A.I. DE LA PRESIDENCIA Y EL MINISTRO DE SALUD

En ejercicio de las facultades que les confieren los artículos 11, 140, incisos 3), 8), 18) y 20), 146, de la Constitución Política; artículos 11, 25, 28 párrafo 2), inciso b), 99, 100, y 113, inciso 1) y 3) de la Ley General de la Administración Pública, Ley número 6227 del 2 de mayo de 1978; los artículos 1, 4, 6, 7, 160, 177, 337, 338, 340, 341, 355 y 356 de la Ley General de Salud, Ley número 5395 del 30 de octubre de 1973; los artículos 2 inciso b), c) y e) y 57 de la Ley Orgánica del Ministerio de Salud, Ley número 5412, del 08 de noviembre de 1973; el Decreto Ejecutivo número 42227-MP-S del 16 de marzo de 2020; y,

CONSIDERANDO:

- I. Que los artículos 21 y 50 de la Constitución Política regulan los derechos fundamentales a la vida y salud de las personas, así como el bienestar de la población, que se constituyen en bienes jurídicos de interés público que el Estado está obligado a proteger, mediante la adopción de medidas que les defiendan de toda amenaza o peligro.
- II. Que los artículos 1, 4, 6, 7, 337, 338, 340, 341, 355 y 356 de la Ley General de Salud, Ley número 5395 del 30 de octubre de 1973, y 2 inciso b) y c) y 57 de la Ley Orgánica del Ministerio de Salud, Ley número 5412 del 08 de noviembre de 1973, regulan la obligación de protección de los bienes jurídicos de la vida y la salud pública por parte del Poder Ejecutivo, a través del Ministerio de Salud.
- III. Que la salud de la población es un bien de interés público tutelado por el Estado, y que las leyes, reglamentos y disposiciones administrativas relativas a la salud son de orden público, por lo que en caso de conflicto prevalecen sobre cualesquiera otras disposiciones de igual validez formal.
- IV. Que la Comisión Interamericana de los Derechos Humanos, mediante resolución número 1/2020 Pandemia y Derechos Humanos en las Américas del 10 de abril de 2020 señaló que todas las políticas y medidas que se adopten para prevenir la ocurrencia de afectaciones al derecho a la salud, la integridad personal y la vida, deben basarse en un enfoque de derechos humanos que contemple la universalidad e inalienabilidad; indivisibilidad; interdependencia e interrelación de todos los derechos humanos; la igualdad y la no discriminación; la perspectiva de género, diversidad e interseccionalidad; la inclusión; la rendición de cuentas; el respeto al Estado de Derecho y el fortalecimiento de la cooperación entre los Estados.
- V. Que el 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud elevó la situación de emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19 a pandemia dada la rapidez en la evolución de los hechos, a escala nacional e internacional, lo cual exige la oportuna adopción de medidas inmediatas y eficaces para hacer frente a estas circunstancias extraordinarias de crisis sanitaria sin precedentes y de enorme

-
- magnitud, tanto por el muy elevado número de personas afectadas como por el extraordinario riesgo para su vida y sus derechos.
- VI. Que mediante el Decreto Ejecutivo número 42227-MP-S del 16 de marzo de 2020, se declaró estado de emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, debido a la situación sanitaria provocada por la enfermedad causada por el COVID-19.
 - VII. Que ante la situación epidemiológica actual por COVID-19 en el territorio nacional y a nivel internacional, el Poder Ejecutivo está llamado a reforzar, con apego a la normativa vigente, las medidas de prevención por el riesgo en el avance de dicho brote que, por las características del virus resulta de fácil transmisión mayormente con síntomas, pero también en personas sin síntomas manifiestos, lo cual representa un factor de aumento en el avance del brote por COVID-19, provocando una eventual saturación de los servicios de salud y la imposibilidad de atender oportunamente a aquellas personas que enfermen gravemente.
 - VIII. Que en el contexto actual generado por el COVID-19, es primordial resguardar la salud de la población y evitar la saturación de los servicios de salud, en especial las unidades de cuidados intensivos a causa de esta enfermedad. Por ello, el Poder Ejecutivo debe tomar acciones específicas para disminuir el aumento en la propagación del COVID-19 y así, procurar el óptimo abordaje de la situación acarreada por el COVID-19.
 - IX. Que en razón de la evolución de casos nuevos de COVID-19 en Costa Rica, es menester planificar y organizar medidas que aseguren la continuidad de los centros de trabajo, actividades y servicios, con estrictos protocolos según las disposiciones del Ministerio de Salud y de conformidad con el comportamiento epidemiológico de dicha enfermedad en las próximas semanas.
 - X. Que resulta necesario, para la Administración Pública disponer de un proceso participativo con el sector privado, en aras de construir medidas conjuntas para todos los sectores nacionales, mediante una planificación efectiva que permita minimizar el impacto sobre la población trabajadora, sus clientes y sus familias, así como para garantizar la aplicación de un enfoque de derechos humanos en su implementación.
 - XI. Que en virtud de la naturaleza del COVID-19 como enfermedad, las medidas por aplicar pueden cambiar dependiendo de las características y niveles de transmisión, por lo que se deben poner en práctica de manera paulatina, según el nivel de impacto, así como de acuerdo con el análisis y actualización de las mismas en el tiempo.
 - XII. Que el Estado de Costa Rica ha logrado un adecuado control del COVID-19 en el territorio nacional, como resultado del esfuerzo de la sociedad en su conjunto, por lo que la reactivación y continuidad de las actividades y servicios requiere igualmente del compromiso de todas las personas que habitan en el país.

Por tanto, emiten la siguiente directriz

DIRIGIDA A LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRAL Y DESCENTRALIZADA

"SOBRE LOS PROTOCOLOS PARA LA REACTIVACIÓN Y CONTINUIDAD DE LOS SECTORES DURANTE EL ESTADO DE EMERGENCIA NACIONAL POR COVID-19"

Artículo 1°. - Objetivo. Debido al estado de emergencia nacional por la situación sanitaria generada por el COVID-19 declarado mediante el Decreto Ejecutivo número 42227-MP-S del 16 de marzo de 2020, se instruye a las personas jerarcas de la Administración Pública Central y se insta a las personas jerarcas de la Administración Pública Descentralizada, a iniciar un proceso coordinado y participativo con el sector privado para la aplicación de medidas de prevención y mitigación del COVID-19, que permitan la reactivación y continuidad de los centros de trabajo, actividades y servicios, según el comportamiento epidemiológico de dicha enfermedad.

Artículo 2°. - Principios. Para el proceso señalado en el artículo 1 ° de esta Directriz, la Administración Pública Centralizada deberá regirse por los siguientes principios:

- a) Articular acciones de prevención y mitigación del COVID-19 en el funcionamiento de los centros de trabajo, actividades y servicios, mediante la aplicación de medidas estrictas, según los lineamientos del Ministerio de Salud.
- b) Promover la participación activa y ordenada de los sectores público, privado, academia, y sectores de la sociedad civil en un esfuerzo nacional para la continuidad de los centros de trabajo, actividades y servicios.
- c) Orientar y coadyuvar a los diversos sectores y actividades productivas para que de forma organizada y con base en los lineamientos generales, emitan protocolos específicos, según sus particularidades.
- d) Disponer de medidas de reactivación y continuidad de las actividades y servicios, de conformidad con el-comportamiento epidemiológico del COVID-19.
- e) Aplicar la modalidad de teletrabajo de manera permanente.
- f) Fortalecer la labor de las comisiones, los departamentos u oficinas de salud ocupacional en la implementación de los lineamientos y medidas de prevención y mitigación.
- g) Considerar enfoques diferenciados para los grupos en situación de vulnerabilidad, al momento de adoptar las medidas necesarias de atención, tratamiento y contención del COVID-19.
- h) Promover la adopción de acciones que aseguren el principio de igualdad y no discriminación en el proceso de implementación de las medidas de reactivación y continuidad. En la observancia de la presente Directriz, se invita a la Administración Pública Descentralizada a contemplar los principios establecidos en este artículo.

Artículo 3°. - Coordinación. El Ministerio de la Presidencia coordinará y apoyará las acciones de las instituciones para la concreción de los objetivos de la presente directriz.

Artículo 4°. - Metodología. Para el proceso señalado en el artículo 1 ° de esta Directriz, se seguirá el siguiente procedimiento:

- a) Cada persona jerarca deberá iniciar un proceso coordinado y participativo con su respectivo sector o sectores, según su ámbito de competencia, para la generación de protocolos específicos, según el tipo de centro de trabajo, actividad o servicio. En caso de que un tipo de centro de trabajo, actividad o servicio confluya en el ámbito de competencia de más de una persona jerarca, corresponderá a las personas jerarcas involucradas disponer de manera coordinada la atención y abordaje del protocolo específico.
- b) El Ministerio de Salud emitirá los lineamientos generales que deben contemplar los protocolos específicos por sector. Dichos lineamientos generales deberán publicarse

en la página web del Ministerio de Salud y quedarán sujetos al comportamiento epidemiológico del COVID-19.

- c) Todos los protocolos específicos deberán apegarse a los lineamientos generales del Ministerio de Salud, así como a las disposiciones de la presente Directriz.
- d) Todos los sectores podrán remitir propuestas de protocolos específicos a los Ministerios o Presidencias Ejecutivas, según corresponda.
- e) Dichas propuestas de protocolos específicos deberán ser analizadas y construidas de manera conjunta con los sectores correspondientes, siguiendo las disposiciones de la presente Directriz.
- f) Una vez que se haya generado una propuesta de protocolo específico, deberá ser aprobada por la persona jerarca respectiva o por las personas jercas involucradas con apego a los lineamientos del Ministerio de Salud. Dicho protocolo será remitido de forma inmediata ante la Secretaría del Consejo de Gobierno para el registro correspondiente.
- g) La aprobación del protocolo específico no garantiza que el centro de trabajo, actividad o servicio puede reanudarse. El Ministerio de Salud indicará el momento en que las actividades, servicios o centros de trabajo pueden restablecerse.
- h) En el caso de aquellos centros de trabajo, actividades o servicios que ya se encuentren habilitados para su funcionamiento, deberán iniciar la aplicación del protocolo específico una vez que este sea aprobado por la persona jerarca correspondiente.

Las personas jercas encargadas de aprobar el protocolo específico deberán comunicar con especial énfasis a los sectores correspondientes lo consignado en los incisos g) y h) del presente artículo.

En la observancia de la presente Directriz, se insta a la Administración Pública Descentralizada a seguir el procedimiento establecido en este artículo.

Artículo 5°. - Revisión de las medidas en protocolos específicos. Las medidas contempladas en los protocolos específicos promovidos por la presente Directriz, podrán ser modificadas, aclaradas o eliminadas por el Ministerio de Salud, según el criterio técnico-epidemiológico sobre el riesgo de contagio del COVID-19 en la respectiva actividad, servicio o centro de trabajo.

Artículo 6°. - Verificación del cumplimiento del protocolo. Una vez habilitada la actividad, servicio o centro de trabajo, el Ministerio de Salud realizará inspecciones aleatorias para la verificación del cumplimiento de los protocolos específicos, así como de los lineamientos generales emitidos por el Ministerio de Salud por el COVID-19. Aquellas actividades, servicios o centros de trabajo que incumplan los lineamientos generales del Ministerio de Salud y protocolos específicos, se les aplicarán los artículos 363 y 364 de la Ley General de Salud, Ley número 5395 del 30 de octubre de 1973 y las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud para tal efecto.

Artículo 7°. - Informes de cumplimiento. De manera semanal a partir de la vigencia de la presente Directriz, cada persona jerarca deberá informar al Consejo de Gobierno sobre el seguimiento del proceso señalado.

Artículo 8°. - Para el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 4 inciso d), cada persona jerarca informará en su página web o redes institucionales un correo electrónico para la recepción de propuestas, en el plazo de 48 horas a partir de la vigencia de la presente Directriz.

Artículo 9°. - Vigencia. La presente Directriz rige a partir de la publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dada en la Presidencia de la República. San José, a los veintisiete días del mes de abril del dos mil veinte.

CARLOS ALVARADO QUESADA.—La Ministra de la presidencia a.í., Silvia Lara Povedano—
El Ministro de Salud, Daniel Salas Peraza.—1 vez.—Exonerado.—(IN2020453685).

ANEXO VII. Declaración Jurada del Compromiso de Cumplimiento de Lineamientos ante las Autoridades Sanitarias para Garantizar la Continuidad de la Actividad Pecuaria

| | |
|--|--|
| A. Sobre el establecimiento | |
| 1. Nombre del establecimiento: | |
| 2. Código SIREA: | 3. Provincia: |
| 4. Cantón | 5. Distrito: |
| 6. Dirección: | |
| 7. Teléfono (s): | 8. Correo electrónico: |
| B. Sobre el propietario o responsable legal del establecimiento | |
| 1. Nombre completo: | 2. Cédula o su equivalente: |
| 3. Teléfono: | 4. Correo electrónico para notificaciones: |
| 5. Dirección exacta para notificaciones: | |

Por este medio en mi condición de (propietario, gerente, apoderado generalísimo etc.) **DECLARO BAJO JURAMENTO** que nuestro establecimiento ha ejecutado el **Protocolo de lineamientos generales para establecimientos pecuarios de producción primaria debido a la alerta sanitaria por COVID-19** y ha constatado la confirmación en nuestro personal de un caso confirmado de COVID-19.

Para mantener la continuidad del negocio certifico la ejecución de las siguientes acciones:

1. Se informó al personal sobre la aparición de un caso confirmado.
2. Desinfección del cuarto o área productiva en la cual hubo contacto del caso confirmado.
3. Realizar la valoración previo ingreso del personal al área de producción para identificar síntomas de COVID-19.
4. Para continuar con las actividades se reemplazó al personal bajo cuarentena con personal capacitado en las labores que se llevan a cabo en la explotación.

Conforme con las indicaciones sanitarias se procede a declarar bajo juramento que se cumplen con las condiciones para garantizar la continuidad de la producción.

Firma: _____ Fecha: _____