



Gobierno del Estado Plurinacional de
BOLIVIA

Ministerio de
Trabajo, Empleo y Previsión
Social

**PROTOCOLO DE
BIOSEGURIDAD FRENTE AL
COVID-19 PARA
INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS,
RESTAURANTES, CAFÉS Y
EMPRESAS DE REPARTO O
ENTREGA (DELIVERIES)**

LA PAZ

MAYO -2020

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE AL COVID-19 PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, RESTAURANTES, CAFÉS Y EMPRESAS DE REPARTO O ENTREGA (DELIVERIES)

Área de Seguridad Ocupacional – DGTHSO - MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y PREVISIÓN SOCIAL

Calle Yanacocha esquina Calle Mercado • Zona Central Telf. 2408606

Elaboración y Edición:

- Ing. Geraldine Tania Espinar Rea - Área de Seguridad Ocupacional - Dirección General de Trabajo, Higiene y Seguridad Ocupacional

Revisión Técnica:

MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y PREVISIÓN SOCIAL

- Lic. José Eduardo Rivera Eterovic - Jefe de Gabinete
- Dr. Sergio Cardozo Subieta - Director General de Trabajo, Higiene y Seguridad Ocupacional
- Dr. Juan Fernando Encinas Ivanovic - Director General de Políticas de Previsión Social

MINISTERIO DE SALUD

- Lic. María Raquel Galeón Alcón - Dirección General de Servicios de Salud/ Ministerio de Salud
- Dra. Flor Patricia Soruco Marca - Dirección General de Promoción de la Salud/ Ministerio de Salud
- Dr. Miguel Jorge Seoane Gómez - Viceministerio de Salud y Promoción
- Dr. Robin Saldías Callejas - Viceministerio de Salud y Promoción



MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y PREVISIÓN SOCIAL

Dr. Oscar Bruno Mercado Céspedes
MINISTRO DE TRABAJO, EMPLEO Y PREVISIÓN SOCIAL

Dr. Grover Franz Choque Ulloa
VICEMINISTRO DE EMPLEO, SERVICIO CIVIL Y COOPERATIVAS

Dr. Vitaliano Juan Mamani Valencia
VICEMINISTRO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Dr. Sergio Cardozo Subieta
**DIRECTOR GENERAL DE TRABAJO, HIGIENE Y SEGURIDAD
OCUPACIONAL**

Dr. Juan Fernando Encinas Ivanovic
DIRECTOR GENERAL DE POLÍTICAS DE PREVISIÓN SOCIAL

Ing. Geraldine Tania Espinar Rea
RESPONSABLE DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE AL COVID-19 PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, RESTAURANTES, CAFÉS Y EMPRESAS DE REPARTO O ENTREGA (DELIVERIES)

1. ANTECEDENTES

Las Jefaturas Departamentales y Regionales dependientes del Ministerio de Trabajo, Empleo y Previsión Social, tienen la función de realizar Inspecciones y Verificaciones a todos los sectores establecidos en el país con el fin de velar por el cumplimiento de la Legislación y Normativa Nacional Vigente en materia de Salud y Seguridad Ocupacional de los trabajadores, Promoción de la Salud, prevención y contención del COVID-19; así mismo, de las normativas y recomendaciones de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Se elabora el presente Protocolo de Bioseguridad con lineamientos mínimos para que sean implementados en las industrias de alimentos y bebidas, restaurantes, cafés y empresas de reparto o entrega (deliveries), constituidas en todo el país, con el propósito de evitar la propagación e infección del COVID-19, a los trabajadores del sector, clientes y consumidores finales.

¿Puede transmitirse el COVID-19 a través de los alimentos?

Es muy poco probable que el virus SAR-CoV-2 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimentarios. El COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotitas de flugge expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada.

Hasta la fecha, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases que los contienen. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo.

El virus puede pasar directamente de una persona a otra directamente cuando las gotitas de flugge de la tos o el estornudo de una persona infectada entran en contacto con la nariz, la boca o los ojos de otra persona. Además, las gotitas de flugge respiratorias no se pueden transmitir a través del aire porque son demasiado pesadas y caen sobre los objetos o las superficies que rodean a la persona que los expulsa.

Sin embargo, una persona se puede infectar si, tras tocar una superficie u objeto contaminados o la mano de una persona infectada, se lleva la mano a la boca, la nariz o los ojos.

De acuerdo con un estudio reciente sobre la supervivencia del virus que causa el COVID-19, este se puede mantener con capacidad de contagio en distintas superficies, y se ha indicado que este periodo puede ser de hasta 72 horas en el plástico, el acero inoxidable 48 horas, de 4 horas en el cobre y de 24 horas en el cartón.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

- Establecer los lineamientos y procedimientos de bioseguridad y salud en el marco de la prevención del contagio del COVID-19.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proteger la salud de los trabajadores, clientes y consumidores finales.
- Definir y aplicar las medidas de bioseguridad necesarias para prevenir el contagio y avance de la pandemia.
- Velar por el cumplimiento de las disposiciones del presente Protocolo, así como las disposiciones normativas y reglamentarias que establezcan los Entes Gubernamentales para la prevención del COVID-19.
- Promover una cultura de prevención y buenas prácticas por parte de todo el personal, en sus puestos de trabajo y en sus hogares, a través de la capacitación de todos los trabajadores.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este documento está dirigido a todas las industrias del sector público y privado de alimentos y bebidas, restaurantes, cafés y empresas de reparto o entrega (deliveries), en el ámbito nacional, departamental y municipal de acuerdo a competencias y corresponsabilidades.

4. ALCANCE

El presente Protocolo de Bioseguridad incluye recomendaciones y lineamientos mínimos a tomar durante la emergencia por la pandemia del COVID-19, para las industrias de alimentos y bebidas, industrias de alimentos y bebidas, restaurantes, cafés y empresas de reparto o entrega (deliveries), con el propósito de velar por la salud de sus trabajadores y consumidores finales, mediante la implementación de un conjunto armonizado de medidas de prevención y control del virus.

5. RESPONSABILIDADES

Según la estructura organizacional, de las empresas del sector alimentario, basados en la Normativa legal vigente, se deben establecer las siguientes responsabilidades:

JEFATURA DE CONTROL DE PROCESOS

- Rediseñar los procesos de trabajo en las diferentes tareas y/o etapas del sector de la industria alimentaria de modo que las medidas de prevención y contención establecidas, no sean calificadas como “demoras” en las tareas.
- Implementar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos que sigan los principios del análisis de peligros en puntos críticos de control con el fin de gestionar los riesgos que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y de evitar que se contaminen, mediante buenas prácticas de:
 - Manipulación e higiene de los alimentos
 - Limpieza y desinfección
 - Delimitación de las zonas de elaboración de alimentos, de acuerdo a los protocolos de Higiene e Inocuidad de los alimentos
 - Control de proveedores
 - Almacenamiento, distribución y transporte
 - Higiene personal y de los sitios donde se elaboran los alimentos
- Aplicar controles básicos de la higiene en cada etapa de la cadena de elaboración, producción y comercialización de los alimentos, con el fin de evitar que se contaminen.

ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

- Establecer lineamientos para la protección de la seguridad y salud de los trabajadores operativos y administrativos, por parte de un profesional especializado o con experiencia en el área de Salud y Seguridad Ocupacional y/o Medicina del Trabajo.
- Aplicar las medidas necesarias para impedir que los trabajadores del sector contraigan el COVID-19, evitar la exposición y la transmisión del virus causante y reforzar las prácticas de higiene y saneamiento de los alimentos.
- Tomar las medidas necesarias para preservar la integridad de la cadena alimentaria y garantizar el acceso de los consumidores a

alimentos que satisfagan sus necesidades, sin poner en riesgo su salud.

- Gestionar la compra de los EPP (Equipos de Protección Personal) de Bioseguridad para su dotación mientras dure la Emergencia Sanitaria, según las disposiciones legales vigentes.
- Gestionar la compra de insumos y equipos de Bioseguridad (pediluvios o alfombras de desinfección de calzados y alfombras secas, soluciones de Alcohol al 70%, soluciones jabonosas, soluciones de desinfectantes orgánicos, Hipoclorito de sodio y/o productos en base a amonio cuaternario, etc.), que permitan prevenir el contagio del COVID-19.
- Utilizar y mantener activos los sistemas y programas de seguridad y salud en el trabajo, utilizados para la prevención de riesgos profesionales, en especial los biológicos.
- Hacer cumplir los planes y programas de inocuidad de los alimentos durante todo el proceso de producción.
- Implementar protocolos para el manejo del estrés, factores psicosociales y salud mental, de acuerdo a disposiciones por la entidad competente, durante la pandemia.
- Establecer protocolos de manejo, transporte y almacenamiento sobre el uso correcto y seguro de insumos de bioseguridad como ser: hipoclorito de sodio y/o desinfectantes en base a amonio cuaternario (que se utilizan con frecuencia para desinfectar ambientes contra el Covid-19) e información sobre sus riesgos y niveles de exposición.
- Identificar puestos de trabajo, actividades, ambientes, sectores, con mayor riesgo de contagio del COVID-19 o de mayor contacto durante el proceso de operación y producción.
- Implementar medidas de control y prevención basadas en la evaluación de riesgos, incluyendo al COVID-19 como un riesgo biológico, dentro del Proceso de Identificación de Peligros y evaluación de Riesgos (MAPA DE RIESGOS).

RECURSOS HUMANOS (Si no cuenta con área de salud y seguridad ocupacional, debe asumir las responsabilidades descritas anteriormente)

- Identificar a los trabajadores que se encuentran en grupos de riesgo de acuerdo a disposiciones establecidas, en el marco del

Decreto Supremo N° 4200 del 25 de Marzo de 2020, si es posible implementar para ellos el teletrabajo.

- Implementar el teletrabajo para el área administrativa, en la medida de las posibilidades, siempre y cuando se cumpla con las herramientas tecnológicas necesarias para realizarlo, con el fin de evitar aglomeraciones innecesarias en las instalaciones.
- Implementar protocolos para el manejo del estrés, factores psicosociales y salud mental, de acuerdo a disposiciones por la entidad competente, durante la pandemia.
- Coordinar con el Área de Salud y Seguridad Ocupacional y el Equipo de Bioseguridad, la metodología para ejecutar las capacitaciones y difusión del material correspondiente a la prevención del COVID-19.
- Según la evolución de la pandemia y el nivel de riesgo (Alto, medio o moderado) de la cuarentena dinámica, en que se encuentre cada Departamento y Municipio de acuerdo a los informes emitidos por los Municipios o Gobernaciones, determinar la modalidad de trabajo a seguir.
- Restringir el ingreso de visitas personales o sociales en las instalaciones del ámbito laboral.
- Aplicar metodologías para capacitar, informar, proteger y promocionar la salud de los trabajadores del sector alimentario, difundiendo los instructivos y las medidas de prevención y control que se emitan y adopten sobre el COVID-19.
- Elaborar programas de capacitación sobre seguridad y salud ocupacional y los riesgos a los que se exponen los trabajadores del sector alimentario en sus lugares de trabajo, especialmente en las medidas de prevención y control biológicas.

6. CONFORMACIÓN DE EQUIPO DE IMPLEMENTACIÓN DE BIOSEGURIDAD

Se debe conformar un equipo multidisciplinario cuya función principal es la de velar por la implementación del presente Protocolo y de los Protocolos e instructivos internos. El mismo debe estar representado por trabajadores de las diferentes áreas, se recomienda que tengan conocimientos técnicos en Seguridad y Salud y Control de Calidad.

Los Comités Mixtos de Salud y Seguridad Ocupacional constituidos pueden llevar a cabo las tareas correspondientes, apoyados por los Departamentos de Seguridad Ocupacional o Medicina del Trabajo.

RESPONSABILIDADES

- Gestionar la Bioseguridad con el objetivo de proteger la salud de los trabajadores, clientes y consumidores finales, con el fin de preservar la continuidad de las actividades.
- Realizar el Control y Medición del cumplimiento diario del presente Protocolo.
- Capacitar a todos sus trabajadores en medidas de prevención y Bioseguridad para evitar el contagio del COVID-19.
- Implementar acciones y establecer lineamientos en base a nuevas disposiciones normativas y Reglamentarias que se establezcan según la evolución de la Pandemia y el nivel de riesgo (Alto, medio o moderado) de la cuarentena dinámica, en que se encuentre cada Departamento y Municipio de acuerdo a los informes emitidos por los Municipios o Gobernaciones.

7. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DEL COVID-19

7.1 Limpieza y desinfección de instalaciones

Las tareas de desinfección y limpieza en las instalaciones de cada empresa del sector alimentario deben ser coordinadas con la empresa contratada para este fin, teniendo en cuenta lo siguiente:

- i) La desinfección total de las instalaciones debe realizarse al final de cada turno, incluyendo: baños, comedores, líneas de producción, oficinas, vestidores y pasillos.
- ii) Limpiar y desinfectar todas las superficies con las que se tiene mayor contacto: mesones, utensilios, mostradores, máquinas y equipos de corte, mamparas acrílicas, vitrinas, freezers, cámaras frigoríficas, utilizando soluciones de alcohol al 70%, soluciones jabonosas, soluciones de desinfectantes orgánicos, Hipoclorito de sodio al 0,1% y/o productos en base a amonio cuaternario.
- iii) Desinfectar diariamente los casilleros y vestidores, o en su defecto los lugares destinados para tal fin.

7.1.1 Personal de limpieza

El personal de limpieza debe seguir las siguientes recomendaciones:

- i) Lavarse adecuadamente las manos con agua y jabón al finalizar sus tareas, según protocolo **(ANEXOS 1 y 2)**.

- ii) Usar EPP adecuado para las tareas (barbijo descartable, gafas protectoras y guantes de goma o nitrilo).
- iii) Destinar un área específica para guardar los EPP, insumos y los utensilios de limpieza (evitar guardarlos en los sanitarios).
- iv) Al final de la rutina de trabajo, la ropa que haya utilizado el personal de limpieza, deberá ser colocada en una bolsa bien cerrada, para finalmente ser trasladada hasta el centro de lavado, la temperatura de lavado recomendable es entre 60 y 90 grados centígrados.
- v) Recibir capacitación en el manejo adecuado de residuos.

7.2 Dotación de EPP (Equipos de Protección Personal) de Bioseguridad

Los empleadores deberán:

- i) Dotar diariamente a su personal dependiente el equipo mínimo de bioseguridad para la realización de sus tareas, con el fin de preservar su salud. Esta consiste en: barbijos descartables, cofias o gorras descartables y guantes de goma o nitrilo y otros de acuerdo a las tareas designadas.
- ii) Garantizar que los trabajadores estén debidamente capacitados sobre el uso y manipulación correcta (colocado y retiro) de los EPP de bioseguridad según **(ANEXOS 3, 4 Y 5)**.
- iii) Se colocarán en lugares determinados, contenedores exclusivos para disponer en ellos los EPP descartables (guantes, barbijos descartables), pañuelos y toallas de papel luego de su uso con el fin de evitar la contaminación cruzada de otros sitios, objetos o superficies, tomando en cuenta los siguientes aspectos:
 - Identificar el contenedor adecuadamente
 - Asegurar que el personal de limpieza encargado de la recolección de residuos, utilice barbijo, guantes de nitrilo o goma (en coordinación con la empresa contratada para este fin).

Una vez se llenen las bolsas de residuos, cerrarlas y rociarlas con una solución de hipoclorito de sodio al 1%, para luego mezclarla con los residuos comunes.

Las razones por las cuales se deben usar los EPP mencionados anteriormente son las siguientes:

Barbijos descartables o máscaras quirúrgicas: Su función es la de evitar la propagación de partículas provenientes de la nariz y la boca que son portadoras de la infección.

Guantes de nitrilo y guantes de goma: Los guantes de nitrilo ofrecen una resistencia 3 veces mayor frente a micro orificios que los guantes de látex convencionales, ambos son utilizados en profesiones donde el riesgo de contaminaciones químicas o punciones son habituales.

Gafas protectoras y máscaras faciales: Su función es proteger a los ojos, rostro y boca, del posible contacto con gotitas de flugge expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada con COVID-19.

Cofias o gorros descartables: Ante el COVID-19, el uso es importante ya que protege al cabello y cuero cabelludo donde pueden alojarse las partículas de este virus.

7.3 Higiene de los trabajadores

Todos los trabajadores dentro del sector alimentario deben seguir las siguientes reglas:

- i) Lavarse las manos entre 40 y 60 segundos con agua y jabón y/o usar soluciones a base alcohol al 70% para desinfectarse, correcta y permanentemente **(VER ANEXOS 1 y 2)**, especialmente luego de:
 - Usar transporte público
 - Recibir monedas o billetes luego de una transacción
 - Intercambiar documentos
 - Usar servicios sanitarios
 - Usar manijas de puertas
 - Manejar celulares
 - Usar teléfonos comunes, teclados, impresoras u otros equipos
 - Antes y después de comer
 - Antes de comenzar las tareas en su puesto de trabajo
- ii) Cubrirse la nariz y boca con el ángulo interno del codo o pañuelo desechable al toser o estornudar, y desecharlo inmediatamente en los contenedores establecidos.
- iii) Evitar tocarse la cara, ojos, nariz y boca mientras realiza su trabajo y manipula papelería, dinero, etc. (solamente previo lavado y desinfección de manos).
- iv) Mantener una distancia social mínima de 1,5 metros entre cada trabajador.

- v) Evitar la circulación entre un área de trabajo y otra, en caso de consultas o coordinaciones utilizar los números de teléfono internos o chats de la intranet para comunicarse entre oficinas.
- vi) No intercambiar materiales de escritorio de uso personal con un compañero de trabajo (lápices, papelería asignada, teléfonos etc.)
- vii) No intercambiar materiales de uso personal (barbijos, cofias, mandiles, utensilios, guantes de goma o nitrilo, entre otros).
- viii) Si presenta los siguientes síntomas: fiebre, tos o dificultad al respirar evitar asistir a la fuente laboral e informar al inmediato superior.
- ix) En caso de presentar los síntomas mencionados anteriormente mientras desempeña sus labores cotidianas, comunicar inmediatamente a la Unidad de Recursos Humanos y al inmediato superior, evitando la automedicación y procurando no asistir a la fuente laboral, siguiendo el Protocolo del Ministerio de Salud y comunicarse con las líneas de atención para el soporte médico y ejecución de las pruebas respectivas.
- x) Evitar fumar esto puede resultar perjudicial, en especial si presenta algún síntoma.
- xi) Para personas que tienen el cabello largo, preferentemente tenerlo recogido, y en el caso de los varones no tener barba.
- xii) Utilizar preferentemente prendas de manga larga y pantalones largos (sin roturas) con el fin de no dejar la piel descubierta.
- xiii) Evitar compartir utensilios como: vasos, tazas, cucharas, botellas.
- xiv) Usar preferentemente pañuelos desechables y eliminarlos inmediatamente después de su uso en los contenedores adecuados; y evitar los pañuelos de tela.
- xv) Utilizar y desechar de forma adecuada y responsable el EPP de bioseguridad asignado.

7.4 Transporte Domicilio - Trabajo y Trabajo - Domicilio

Una vez se active la cuarentena dinámica, y de acuerdo a los informes de las Gobernaciones y Municipios que determinarán los niveles de riesgo (Alto, medio o moderado)) de cada Departamento y Municipio, cada empresa del sector alimentario, debe definir la forma de transporte a sus Trabajadores.

7.4.1 Uso de Transporte Exclusivo

En caso que la empresa del sector alimentario contrate Transporte exclusivo para el traslado de los trabajadores, se deben seguir los siguientes lineamientos como medidas de prevención para evitar la propagación del COVID-19:

- i) Garantizar que los trabajadores cuenten con el EPP de Bioseguridad al momento de abordar las movilidades y que los mantengan colocados durante todo el viaje.
- ii) Garantizar que exista la cantidad mínima de pasajeros (una persona por asiento).
- iii) El conductor debe mantener la movilidad ventilada, preferentemente utilizando ventilación natural de modo que el aire fluya de forma natural para garantizar la calidad del aire.
- iv) El conductor debe disponer de un desinfectante en base a alcohol al 70%, para que los pasajeros lo utilicen luego de abordar la movilidad o en caso de haber tenido en contacto con alguna superficie.,
- v) Disponer de atomizadores con soluciones de alcohol al 70% o en su defecto un piso empapado con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% para la desinfección de los calzados.
- vi) Garantizar la desinfección de las movilidades interna y externamente utilizando soluciones de Alcohol al 70%, soluciones jabonosas, soluciones de desinfectantes orgánicos, Hipoclorito de sodio al 0,5% y/o productos en base a amonio cuaternario, al inicio y al final de cada jornada de trabajo, en especial de las superficies de contacto con las manos: Manijas internas y externas, puertas y ventanas, volante, palanca de cambios y freno de mano, botoneras y palancas del tablero, cinturones de seguridad, pasadores de manos, entre otros **(VER ANEXO 7)**.

Para dicha tarea, el personal debe portar el EPP de Bioseguridad necesario (barbijo, gafas protectoras y guantes de goma o nitrilo), (los empleadores deben coordinar la realización de esta tarea con la empresa que presta el Servicio de Transporte o en su defecto con la empresa de limpieza).

7.4.2 Uso de Transporte Público

En el caso de usar el transporte público se deben seguir las normas establecidas por las autoridades de este sector (se recomienda mantener la mayor distancia interpersonal).

Se deben tener en cuenta los siguientes lineamientos:

- i) Tener colocado el EPP de bioseguridad al momento de abordar las movilidades y llevarlos durante todo el viaje (barbijo).
- ii) El uso de barbijo es obligatorio si se va al trabajo caminando, en bicicleta o moto, minibuses, buses, teleférico, etc.
- iii) Usar desinfectante a base de alcohol al 70%, al descender de la movilidad ya que se tendrá contacto con alguna superficie que pueda estar contaminada.
- iv) Guardar la distancia social mínima de 1,5 metros entre personas cuando se vaya caminando por la calle.

7.5 Distanciamiento social

Garantizar la distancia social mínima de 1,5 metros entre cada persona y seguir los siguientes lineamientos:

- i) Guardar la distancia establecida en sus espacios de trabajo, sanitarios, comedores, otros espacios comunes; y en la entrada y salida.
- ii) Evitar reuniones presenciales, reemplazándolas por reuniones virtuales (Zoom, Facebook Live, Skype u otras), según las tareas asignadas y en la medida de las posibilidades.
- iii) Reorganizar los puestos de trabajo de modo que los trabajadores no estén situados unos frente a los otros, en caso de que exista mucha aglomeración.
- iv) Reducir el número de empleados presentes simultáneamente en las zonas donde se preparan alimentos.

- v) Organizar al personal en grupos o equipos de trabajo para reducir la interacción entre ellos.

7.6 Ingreso de trabajadores a industrias alimentarias

El Ministerio de Salud no recomienda el uso de estructuras físicas (cámaras o túneles de desinfección), mochilas de pulverización, ozono y radiaciones UV. Sin embargo, en caso de contar con cámaras o túneles de desinfección instalados o mochilas de pulverización, se deben usar soluciones jabonosas o soluciones de desinfectantes orgánicos.

Las empresas del sector alimentario, deben tomar mínimamente las siguientes acciones de prevención del COVID-19 para el ingreso:

- i) Se prohíben las visitas sociales y personales dentro de las instalaciones de la empresa.
- ii) Contar con puntos de aseo para el lavado y desinfección de manos, los cuales deben proveer soluciones de alcohol al 70%.
- iii) Evitar la aglomeración de personas al momento de ingresar a las instalaciones, específicamente a las áreas de producción que son inocuas y donde se deben seguir lineamientos de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura.
- iv) Consultar al personal sobre la existencia de algún síntoma relativo al COVID-19 y registrar su respuesta con el fin de tener trazabilidad, en caso de que sean personas asintomáticas, poder tomar las medidas de aislamiento de las personas que hayan tenido contacto.
- v) Designar a una persona debidamente capacitada en la aplicación de medidas de Bioseguridad, para que realice el control de la temperatura corporal de cada uno los trabajadores.
- vi) Garantizar que el personal haga el uso correcto y responsable del EPP de bioseguridad asignado.

7.6.1 Control y toma de temperatura

Mediante la toma de temperatura corporal, se puede identificar a las personas que pudieran estar contagiadas.

Los pasos a seguir son:

- i) Proceder a la toma la temperatura corporal (**ANEXO 6**), con el uso de termómetros digitales y garantizando la distancia adecuada.
- ii) En caso que la temperatura corporal dé como resultado 38° (treinta y ocho grados centígrados) o más, conducir al trabajador al ambiente exclusivo designado para el aislamiento provisional instalado y comunicar inmediatamente al Comité de Bioseguridad, para que se inicie el Protocolo establecido por el Ministerio de Salud, de modo que el trabajador pueda ser remitido al centro médico correspondiente.
- iii) Seguir el mismo protocolo del punto (ii) en caso de presentar alguno de los síntomas identificados para el COVID-19 (tos, dificultad respiratoria, fatiga, dolor de garganta y de cabeza, escalofríos, malestar general).

7.6.2 Desinfección de calzados

Los trabajadores deben:

- i) Pasar por el punto de desinfección de calzados en el pediluvio o alfombra con desinfectante, ya que estos pueden ser portadores del virus.
- ii) Pasar por dos alfombras secas para limpiar los calzados y evitar que los pisos queden manchados.

7.6.3 Desinfección de manos

Al ingresar todos los trabajadores deben desinfectarse las manos utilizando los dispensadores de desinfectantes en base a alcohol a los 70%, instalados en zonas de desinfección.

Luego de marcar la asistencia tanto al ingreso como a la salida en los marcadores biométricos (si ese fuera el caso), los trabajadores deberán desinfectarse las manos.

Con el fin de evitar aglomeraciones y prevenir el contagio del COVID-19, se recomienda realizar la marcación de asistencia digitalmente o mediante marcadores faciales, además de implementar horarios de ingreso diferenciado.

7.7 Monitoreo y Control

El Equipo de Bioseguridad constituido realizará el Monitoreo y Control diario del cumplimiento de los lineamientos del presente Protocolo de Bioseguridad.

En caso que el personal sea identificado infringiendo las Normas podrá ser sujeto de sanciones disciplinarias conforme a los Reglamentos Internos de la empresa.

7.8 Comedores (salas para refrigerio)

Las salas y comedores designados para la alimentación deben:

- i) Permanecer limpios y desinfectados.
- ii) Estar distribuidos de manera que se garantice la distancia social mínima de 1.5 metros.
- iii) Prohibir el sentarse frente a frente en las mesas del comedor.
- iv) Para evitar aglomeraciones, se deben planificar turnos para su uso (en horarios diferenciados y en grupos reducidos)
- v) Cubrir las mesas con material de fácil limpieza y desinfección.
- vi) Limpiar y desinfectar las mesas y sillas después de cada uso.
- vii) No tener reuniones en estos lugares.
- viii) Garantizar que el personal que lleva alimentos preparados desde sus casas, lo haga en recipientes que sean fáciles de lavar y desinfectar, se recomienda usar envases desechables para su pronta eliminación.

7.9 Áreas de higiene personal

Las empresas del sector alimentario deberán asignar áreas de higiene personal con las siguientes características:

- i) Condiciones adecuadas de funcionamiento de acuerdo al Plan de Contingencias COVID-19, según la Identificación de Peligros y evaluación de riesgos (MAPA DE RIESGOS).
- ii) Distanciamiento social mínimo de 1,5 metros

- iii) Designar un espacio exclusivo para colocar la vestimenta propia de las y los trabajadores una vez realizada la muda de ropa de trabajo, dentro de las instalaciones.

7.10 Medidas de Bioseguridad para salir y retornar a casa

Para salir de casa y prevenir el contagio del COVID-19, se debe colocar el EPP de Bioseguridad al momento de salir (barbijo).

Para el retorno a casa se deben seguir los siguientes pasos, para garantizar que en caso de haber tenido contacto con partículas del virus del COVID-19, este no sea trasladado a otras superficies y/o personas del entorno familiar:

Una vez que los trabajadores lleguen a su casa, para garantizar que en caso de haber tenido contacto con el SARS-CoV-2, este no sea trasladado a otras superficies y/o personas del entorno familiar, deben seguir los siguientes pasos de limpieza y desinfección:

- i) Desinfectar todos los objetos personales con los que se tuvo contacto durante la jornada laboral y durante el retorno a casa (zapatos, carteras, teléfono celular, credencial, gafas, llaves, etc.). Se recomienda que la desinfección se realice con soluciones desinfectantes en base a alcohol al 70% hipoclorito de sodio al 0,1%. (**VER ANEXO 7**)
- ii) Quitarse los EPP de bioseguridad de forma correcta (**VER ANEXO 3, 4 y 5**), desechándolos usando las técnicas adecuadas, evitando el contacto de la superficie de los mismos con la piel.

8. Empresas de Reparto o entrega (Deliveries)

Los conductores de los deliveries tienen las siguientes responsabilidades:

- Respetar las reglas de distanciamiento social al recoger mercancías y al entregarlas a sus clientes, guardando distancia mínima de 1,5 metros entre cada persona.
- Mantener su higiene personal.
- Desinfectar su ropa y movibilidades (motos o vehículos).
- Garantizar que no existe contaminación cruzada por mezclar otros productos con los alimentos preparados o crudos que estén transportando.

- Luego de realizar la transacción financiera, cumplir con la desinfección de manos con soluciones de alcohol al 70%, o en caso de utilizar guantes de látex, realizar el recambio de los mismos.

9. BIBLIOGRAFÍA

- **ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO (OIT):** Las normas de la OIT y el COVID-19 (coronavirus) - Preguntas frecuentes “Disposiciones fundamentales de las normas internacionales del trabajo pertinentes en el contexto del brote de COVID-19”.
- **COLEGIO SAN CALIXTO PROMOCIÓN 1995 JAIME GÓMEZ CORTEZ – HACIENDO DE LA UTOPIA UNA REALIDAD:** Guía rápida COVID-19.
- **MINISTERIO DE SANIDAD – GOBIERNO DE ESPAÑA:** Buenas prácticas en los centros de trabajo - Medidas para la prevención de contagios del COVID-19.
- **GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS – SECRETARÍA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL:** Protocolo de Bioseguridad por motivo de la Pandemia COVID-19 para centros de trabajo.
- **ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD - ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD:** Panfletos
- **MINISTERIO DE SALUD** - Guía para el manejo del COVID-19
- **MINISTERIO DE SALUD** – Norma técnica de Procedimientos de Bioseguridad para la prevención del COVID-19.

ANEXO 1

TÉCNICA PARA UN CORRECTO LAVADO DE MANOS

Los pasos que se escriben a continuación son para un lavado de manos correcto, con el uso de agua y jabón. Este procedimiento debe durar entre 40 a 60 segundos.

 <p>0</p> <p>0.- Mójese las manos con agua</p>	 <p>1</p> <p>1.-Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir toda la superficie de las manos</p>	 <p>2</p> <p>2.- Frótese las palmas de las manos entre si</p>
 <p>3</p> <p>3.-Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa</p>	 <p>4</p> <p>4.- Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados</p>	 <p>5</p> <p>5.- Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos</p>
 <p>6</p> <p>6.-Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa</p>	 <p>7</p> <p>7.-Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa</p>	 <p>8</p> <p>8.-Enjuáguese las manos con agua</p>
 <p>9</p> <p>9.-Séquese desechable con una toalla</p>	 <p>10</p> <p>10.- Sírvese de la toalla para cerrar el grifo</p>	 <p>11</p> <p>11.- Sus manos son seguras</p>

ANEXO 2

TÉCNICA PARA UNA CORRECTA DESINFECCIÓN DE MANOS CON ALCOHOL EN GEL O ALCOHOL LÍQUIDO

Los pasos que se escriben a continuación son para una correcta desinfección de manos para garantizar la prevención de cualquier tipo de contagio.

 <p>1a</p>	 <p>1b</p>	 <p>2</p>
<p>1. Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.</p>	<p>2.-Frótese las palmas de las manos entre sí.</p>	
 <p>3</p>	 <p>4</p>	 <p>5</p>
<p>3.- Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.</p>	<p>4.- Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.</p>	<p>5.- Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.</p>
 <p>6</p>	 <p>7</p>	 <p>8</p>
<p>6.-Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.</p>	<p>7.-Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.</p>	<p>8.- Una vez secas, sus manos son seguras.</p>


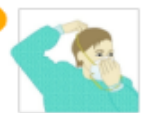

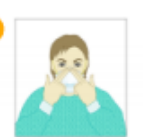

ANEXO 3

USO CORRECTO DEL BARBIJO

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda:

- Colocarse el barbijo garantizando que cubra la boca y la nariz, sin dejar espacios de separación con la cara.
- No tocar el barbijo mientras esté colocado.
- Quitarse el barbijo con la técnica correcta (sin tocar su parte frontal).
- En caso de quitarse o tocar el barbijo usado por error, lavarse las manos con agua y jabón y/o usar alcohol líquido o alcohol en gel.
- Cuando el barbijo esté húmedo, se lo debe reemplazar por otro limpio y seco.
- No reutilizar barbijos que sean descartables, usarlos por única vez y desecharlos inmediatamente.
- Los barbijos de tela (de gasa o de algodón) no se recomiendan en ninguna circunstancia.

Los pasos para un correcto colocado son:

	<p>1 Sostenga el respirador en la palma de su mano con la parte que cubre la nariz en la punta de sus dedos permitiendo que las bandas para la cabeza cuelguen libremente debajo de su mano.</p>
	<p>2 Coloque el respirador debajo de su mentón con el área que cubre la nariz hacia arriba.</p>
	<p>3 Estire la banda superior sobre su cabeza dejándola en la parte posterior. Estire la banda inferior sobre su cabeza y colóquela alrededor del cuello por debajo de las orejas.</p>
	<p>4 Coloque las puntas de los dedos de ambas manos en la parte superior del área metálica para la nariz. Moldee esta parte a la forma de su nariz, usando dos dedos de cada mano.</p>
	<p>5 Cubra el frente del respirador con ambas manos, cuidando de no alterar la posición del respirador.</p>

ANEXO 4

USO CORRECTO DE LOS GUANTES

Por la expansión del coronavirus en el mundo, es fundamental saber cómo ponerse y quitarse los guantes correctamente, así como entender en qué momentos deben emplearse. De esta forma nos protegemos y protegemos a los demás.

Los guantes de látex o descartables, sirven para cubrirse las manos, estos actúan como una barrera, tanto para proteger al que los lleva de la posible contaminación del entorno, y también ayudan a evitar que la persona que los usa transmita el virus a los demás.

Los pasos para un adecuado uso de los guantes son:

PRIMER PASO: Quitarse todos los accesorios de manos y muñecas, como anillos, pulseras o relojes. Además, se recomienda tener las uñas bien cortadas para evitar que se rasguen.

SEGUNDO PASO: Lavar bien las manos con agua y jabón, siguiendo los pasos para un correcto lavado de manos y Desinfección (**VER ANEXO 1 y ANEXO 2**).

Tras el lavado, es importante secarse con una toalla de papel. Si se usó alcohol en gel o alcohol líquido para las manos pueden secarse solas.

TERCER PASO: Colocarse los guantes, teniendo la precaución de no contaminarlos tocando la parte externa de los guantes, para ello se debe meter primero una mano, cuando se meta la mano en el segundo guante, puede ayudarse con la otra que ya está cubierta.

Para quitarse los guantes se deben seguir los siguientes pasos:

Se debe tener mucho cuidado al quitarse los guantes ya que si estos están contaminados, y la persona que los lleva los toca con sus manos descubiertas, puede infectarse del microorganismo que esté presente.

PRIMER PASO: Pellizcar con cuidado uno de los guantes y retirarlo sin tocar la parte externa, jalarlo con la mano que todavía está cubierta y colocarlo en un contenedor, preferentemente en uno destinado para residuos infecciosos.

SEGUNDO PASO: Para quitar el segundo guante, introducir los dedos de la mano libre por el interior del guante. De este modo se podrá darle la vuelta sin tocar el exterior. Finalmente se lo debe desechar a un contenedor de basura para que no haya riesgo de contaminación.

Se muestra un gráfico para explicar los pasos correctos a seguir:



ANEXO 5

USO CORRECTO DE COFIA

Las siguientes recomendaciones son para usar adecuadamente la cofia:

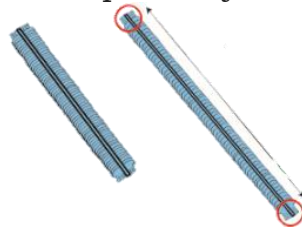
- No tocar la cofia mientras esté colocada.
- Quitarse la cofia con los guantes colocados, para no tener contacto directo con la piel.
- En caso de quitarse o tocar la cofia usada por error, lavarse las manos con agua y jabón y/o usar alcohol líquido o alcohol en gel.
- Usar las cofias por única vez y desecharlos inmediatamente.

Los pasos que deben seguirse son los siguientes:

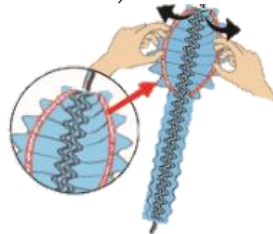
PASO 1. Recoger el cabello en caso de tenerlo largo.



PASO 2. Sujetar la cofia por las puntas y estirla.



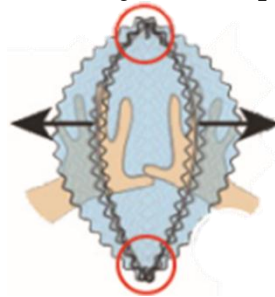
PASO 3. Abrir la cofia por un lado, haciendo una especie de bolsa.



PASO 4. Abrir la cofia desechable por completo y meter las manos.



PASO 5. Dar la vuelta la cofia, posicionarla frente a la cara, un punto de unión debe quedar en la frente y el otro punto debe quedaren la nuca.



PASO 6. Colocar los elásticos hacia arriba, agachar la cabeza y colocar la costura de abajo en la frente y la de arriba en la nuca.



PASO 7. Colocar la cofia en la cabeza, colocando todos los cabellos y orejas dentro de esta.



¿CÓMO QUITARSE LA COFIA?

Agarrar la cofia de los puntos de unión situados en la frente y en la nuca (con los guantes aun colocados y finalmente desecharla en el contenedor adecuado).

ANEXO 6

CONTROL DE TEMPERATURA

La importancia de la toma de temperatura es para identificar a las personas que pudieran estar contagiadas, evitando su circulación y ayudando así a evitar la propagación de la enfermedad. “Esto tiene que ver con la carga viral que debe tener el virus en la persona, si esta carga viral es mínima, el cuerpo no responde con temperatura, pero si la carga viral es superior a los elementos inmunológicos que tiene el cuerpo, entonces la temperatura aumentará”

A continuación se muestra una tabla con el significado de los resultados de las mediciones de temperatura, con las mismas se deberán tomar las decisiones de alejar a personas que presenten esta sintomatología y sean posibles contagiados. Cuando la temperatura corporal dé como resultado 37.5° o más, la persona debe ser aislada.

SINTOMATOLOGÍA	TEMPERATURA
Normal	Hasta 37.4 °C
Febrícula	37.5°C – 37.9°C
Fiebre	38.0°C – 40°C

Comunicar inmediatamente a RRHH en caso que sea un trabajador del sector, para que sigan los Protocolos correspondientes, informando al SEDES para que le realicen las pruebas y guarde el aislamiento correspondiente.

ANEXO 7

INSUMOS PARA LA DESINFECCIÓN Y FUMIGACIÓN

PRODUCTO	CONCENTRACIÓN	PROPIEDADES	APLICACIÓN
Desinfectante orgánico	40%	Desinfectante orgánico, bactericida, fungicida, alguicida y virucida. Su ingrediente activo es el extracto cítrico de semillas de toronja y contiene además ácido ascórbico natural y glicerina orgánica como estabilizante.	TODAS LAS SUPERFICIES INCLUSO ROPA MANOS
Jabón, lavavajillas y otros detergentes	ND	Estas soluciones se las pueden preparar utilizando jabón, detergente, lavavajillas y otros. Son aconsejables por sus propiedades desengrasantes que ocasionan la ruptura de las membranas lipídicas que cubren y protegen la célula viral.	TODAS LAS SUPERFICIES INCLUSO ROPA MANOS
Alcohol líquido	90%	Su principal forma de acción antimicrobiana, es mediante la desnaturalización de las proteínas, permitiendo la ruptura de membranas. A concentraciones de 60%-80%, son potentes agentes virucidas, inactivando casi todas las especies de virus lipofílicos y muchos de los virus hidrofílicos. Tiene una potente actividad antifúngica, incluyendo levaduras.	Uso ambiental: domicilios, centros aislamientos, espacios públicos, instituciones privadas y públicas. También se puede aplicar a manos ropa.
	96%		
Isopropanol	70 – 90%	El alcohol isopropílico tiene un poder desinfectante superior al del etanol, además es menos volátil y menos corrosivo sobre los objetos metálicos. Su actividad destructiva disminuye notablemente cuando se lo diluye por debajo del 50%. La concentración óptima está en un rango entre 60 y 90%.	Uso Ambiental sobre superficies de no porosas

Fenoles	88%	<p>El fenol es un antiséptico y desinfectante efectivo contra bacterias Gram+ y Gram-, ciertos virus y algunos hongos, aunque poco activo contra las esporas.</p> <p>Presenta un inicio de acción retardado; por este motivo se debería dejar actuar dos minutos antes de cualquier procedimiento. Se inactiva en presencia de materia orgánica.</p> <p>Existen productos que no necesitan disolución.</p>
Hipoclorito de Sodio (lavandina)	5,5 %	<p>Es letal para varios microorganismos, virus, bacterias vegetativas, pero menos efectivo contra las esporas bacterianas, hongos y protozoarios.</p> <p>Es un compuesto químico fuertemente oxidante de rápida acción utilizado a gran escala para la desinfección de superficies, de ropa hospitalaria, desechos, descontaminar salpicaduras de sangre, desinfección de equipos y mesas de trabajo resistentes a la oxidación, eliminación de olores, desinfección del agua. Por lo que no es aconsejable utilizar sobre las personas.</p>
	8%	
Amonios cuaternarios		<p>Los compuestos de amonios cuaternarios tienen un tiempo de acción de 1 minuto, se fijan a la superficie de los microorganismos, ejerciendo su actividad biocida inhibiendo las funciones de la pared celular y de la membrana citoplasmática por interacción física con la membrana celular. Muchos productos no requieren dilución, son directamente aplicables.</p>
Cloro granulado	65%	<p>Son productos a base de dicloroisocianurato de sodio o de calcio con un aporte del 62% o más de cloro activo disponible con pH óptimo para desinfección.</p> <p>Es un desinfectante, sanitizante y alguicida altamente efectivo para uso hospitalario, clínicos, laboratorios, industrias alimenticias, restaurantes, colegios, etc.</p>
Peróxido de hidrogeno	3%	<p>El agua oxigenada o peróxido de hidrógeno es el único agente germicida compuesta sólo de agua y oxígeno. Está considerado el desinfectante natural más seguro, mata a los microorganismos por oxidación, lo que puede ser descrito como un proceso de quema controlada.</p>