



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS



SECRETARÍA DE TRABAJO Y
SEGURIDAD SOCIAL

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD POR MOTIVO DE LA PANDEMIA COVID - 19 PARA EL SECTOR CÁRNICO (RES, CERDO Y OVEJO)

SECRETARÍA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL



Este documento fue realizado con la contribución de la Unión Europea. Su contenido es exclusiva responsabilidad de sus autores y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia CODVID-19 para el Sector Cárnico (Res, Cerdo y Ovejo). Versión 2.

Tegucigalpa MDC 14 de abril 2020

Secretaria de Trabajo y Seguridad Social.

ÍNDICE

I.	Introducción.	5
II.	Antecedentes.	8
	Recomendaciones generales para detener o romper la cadena de transmisibilidad o cadena epidemiológica.	9
	Sobre el agente:	9
	Sobre el ambiente:.....	9
	Sobre el huésped u hospedero:.....	10
	Detección de sospechosos y enfermos:	11
	Limpieza de superficies, objetos personales y otros.	11
III.	Precauciones y medidas específicas para la seguridad y salud en el lugar de trabajo en el sector cárnico (res, cerdo y ovejo).	12
	Medidas Generales para el Sector Cárnico (res, cerdo y ovejo)	12
	1. Entrada y salida de la vivienda	12
	2. Ingreso y salida de los centros de trabajo de producción del sector cárnico de proveedores de materias primas, contratistas, visitas, funcionarios y trabajadores.	13
	3. Trabajadores del centro de trabajo que laboran dentro de las instalaciones 14	
	4. Manejo de los grupos de trabajo en las líneas de producción.....	16
	5. Método de limpieza pre - post de las operaciones	16
	6. Mantenimiento y limpieza de las instalaciones (oficinas, bodegas, cafetería, instalaciones sanitarias de servicio y aseo).....	17
	7. Equipo de Protección Personal (EPP).....	19
	8. Procedimiento para aquellos centros de trabajo que cuentan con una clínica médica dentro de sus instalaciones.....	20
	9. Procedimiento para trabajadores del sector cárnico designados a rutas de distribución de productos.....	21
	10. Trabajadores de áreas externas: protección de activos y áreas externas 22	
	11. Funcionamiento de sistema de seguridad y salud.....	22

12. Manejo de desechos sólidos, líquidos y orgánicos.....	23
13. Medidas a considerar frente a casos sospechosos y enfermos.	24
IV. Referencias bibliográficas.	25
V. Anexos.....	28

I. Introducción.

Le corresponde a la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social la inspección y evaluación de los centros de trabajo, así como velar por el cumplimiento a la legislación y normativa laboral nacional en materia de prevención sobre seguridad y salud de los trabajadores; de manera especial, lo previsto en el Código de Trabajo, Reglamento General de Medidas Preventivas de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales y la Ley de Inspección de Trabajo, de igual manera contemplar el cumplimiento de la normativa y recomendaciones de los Organismos Internacionales relacionados con la seguridad y salud en el trabajo, como la Organización Internacional del Trabajo (OIT), Organización Mundial del Trabajo (OMT), y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC).

Es por ello, que con la colaboración de la Asociación Hondureña de Medicina del Trabajo y Salud Ocupacional ASOHMET, el Centro de Investigación y Desarrollo en Salud, Trabajo y Ambiente (CIDSTA) de la Facultad de Ciencias Médicas UNAH y la Maestría en Gestión de la Salud, Seguridad y Ambiente en el Trabajo de la Universidad Nacional Autonomía de Honduras (UNAH), y con aprobación de la Secretaria de Salud, la Agencia de Regularización Sanitaria (ARSA), la Secretaria de Seguridad y Policía Nacional de Honduras, se elabora el presente Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia COVID-19 para el Sector Cárnico (res, cerdo y ovejo), el cual, tiene un alcance nacional y el objeto de disminuir las consecuencias de la propagación e infección por SARS-CoV-2, en la población trabajadora del país mediante la implementación de un conjunto armonizado de medidas de prevención y control del virus.

Este protocolo tiene el propósito de evitar y disminuir las consecuencias de la propagación e infección por SARS-CoV-2, en la población trabajadora del país, mediante la implementación de un conjunto armonizado de medidas de prevención y control del virus. Es importante, que se establezcan las condiciones de seguridad y salud, en que se deben desarrollar las actividades labores en las organizaciones, los centros y lugares

de trabajo, sin perjuicio de las reglamentaciones adicionales que se establezcan para la operación de todos los establecimientos que componen el sector económico cárnico (res, cerdo y ovejo) nacional.

Para los efectos de aplicación de este protocolo, se entenderán como medidas de prevención en los centros y lugares de trabajo todas aquellas que permitan el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- a) Garantizar la seguridad y salud de los trabajadores en todas las actividades económicas y en todas las organizaciones, centros y lugares de trabajo.
- b) Garantizar el desarrollo de programas permanentes de seguridad y salud ocupacional en el trabajo, encaminado a proteger y mantener la salud de los trabajadores y el adecuado funcionamiento de sus actividades.
- c) Observar en la actividad económica de cárnicos (establecimientos procesadores de carne de res, cerdo y ovejo), las disposiciones legales referentes a normas y medidas de seguridad y salud aplicables.
- d) Adoptar medidas necesarias y apropiadas para informar, proteger, fomentar y promocionar la salud de los trabajadores en las organizaciones, centros y lugares de trabajo; difundiendo entre los trabajadores los instructivos y las medidas de prevención y control que se emitan y adopten sobre la COVID-19.
- e) Realizar programas de capacitación sobre seguridad industrial, seguridad ocupacional y los riesgos a los que se encuentra expuestos los trabajadores en las organizaciones, centros y lugares de trabajo, haciendo énfasis en el estricto cumplimiento de las medidas de bioseguridad e inocuidad acordadas.
- f) Cumplir las disposiciones de este protocolo, así como las normas, reglamentos, manuales e instructivos que se creen para la prevención de la COVID-19.
- g) 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.

- h) Establecer y mantener vigente un mecanismo de comunicación permanente con el Sistema Nacional de Gestión de Riesgos (SINAGER), la Secretaría de Salud, el Instituto Hondureño de Seguridad Social, la Secretaria de Trabajo y Seguridad Social, hospitales y clínicas públicas y privadas para establecer y aplicar las medidas preventivas para el cuidado de la seguridad y, en especial, las relacionadas con la COVID-19.
- i) Establecer los mecanismos de comunicación necesarios con las instancias públicas y privadas, que garanticen la participación efectiva en las estrategias de vigilancia en salud y epidemiológica, nacional e internacional.

Es importante señalar, que las repercusiones de la pandemia y, especialmente, de una de sus más importantes medidas epidemiológicas, que es el aislamiento social, a través del confinamiento (cuarentena), tiene consecuencias considerables y un alto impacto en la economía. Desde los altos costos para suplir las necesidades en salud, y la paralización parcial o total de la actividad productiva y de servicios, que afecta desde las empresas formales hasta las actividades de la economía no formal, que en el país representa alrededor del 70% de los trabajadores.

Es por ello por lo que la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social (STSS), cumpliendo su función de velar por la salud de todos los trabajadores a nivel nacional, reconoce la importancia de brindar asesoría y apoyo a trabajadores, organizaciones y centros de trabajo a enfrentar los inmensos retos que significa garantizar el equilibrio entre la salud y el trabajo.

Este protocolo se estructura en cinco apartados, que comienzan con antecedentes sobre el agente viral SARS-CoV-2 y la pandemia por COVID-19, además de recomendaciones generales para detener o romper la cadena de transmisibilidad o cadena epidemiológica basada en la triada ecológica. En el apartado precauciones y medidas específicas para la seguridad y salud en el trabajo se detallan las principales medidas a considerar de manera general y específica para el sector cárnico. En el apartado referencias

bibliográficas, se brindan las fuentes de información científicas y técnicas consideradas como relevantes en el tema. Por último, en el apartado de anexos, se presenta infografías de utilidad para reforzar los contenidos, la puesta en práctica y la ejecución del protocolo.

Este protocolo, al igual que los específicos para los otros rubros económicos, se ha preparado en un corto tiempo, por lo que se agradece de manera especial, a la Delegación de la Unión Europea en Honduras, quien mediante el programa EUROEMPLEO apoyó decididamente este esfuerzo de gran valor científico y técnico.

II. Antecedentes.

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se conocen 7 coronavirus patógenos, que, por lo general, causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves. Los dos más conocidos por sus consecuencias sobre la salud, son los que provocaron las epidemias de Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS) en el 2002, con alrededor de 8096 muertes reportadas y un 10% de letalidad y el Síndrome Respiratorio de Oriente Medio (MERS) en el 2012, con alrededor de 2494 muertes y un 35% de letalidad.

En diciembre de 2019, fue reportado en la ciudad china de Wuhan, un nuevo coronavirus, el SARS-CoV-2 que ha provocado que la OMS decrete la primera pandemia mundial por una enfermedad desde principios del siglo XX, en que se desarrolló la llamada Gripe Española.

Las consecuencias de la pandemia dependen de las características del SARS-CoV-2, incluyendo de la magnitud y eficacia de su propagación entre las personas, las formas clínicas de presentación de los casos y las medidas médicas, epidemiológicas, sociales, políticas, económicas, entre otras, que estén disponibles para controlar el impacto del

virus. El SARS-CoV-2 representa una seria amenaza no solo para la salud individual, sino en especial para la salud pública.

La probabilidad de enfermar dependerá, en gran medida, de la exposición. Por esta situación, se considera que para las personas en general, el riesgo se considera bajo. Sin embargo, existirán personas con un mayor riesgo de infección, y en ese grupo, están las personas que trabajan, sus contactos más cercanos incluyendo sus familiares.

Los datos sobre casos confirmados, muertes y tasa de letalidad por COVID-19, se modifican constantemente, y Honduras no es una excepción.

Las vías de transmisión, exposición y contagio del SARS-CoV-2, son en la actualidad suficientemente conocidas, por lo que las medidas para prevenir las mismas y evitar la enfermedad deben ser consideradas esenciales para el control de la pandemia.

Recomendaciones generales para detener o romper la cadena de transmisibilidad o cadena epidemiológica.

Sobre el agente:

- Evaluación y control de la presencia del virus.

Sobre el ambiente:

- Distanciamiento o aislamiento, manteniendo las distancias de seguridad recomendadas entre personas entre 1.5 y 2 metros.
- Evitar el contacto entre personas.
- Evitar el contacto con objetos o superficies de forma innecesaria.
- Lavado y desinfección de objetos o superficies de manera frecuente.

Sobre el huésped u hospedero:

- Determinación y aislamiento de personas con factores de riesgo.
- Determinación y aislamiento de personas que convivan con personas que presenten los factores de riesgo.
- Determinación y aislamiento de sospechosos de infección siguiendo las normas de la Secretaria de Salud de Honduras, para tal fin.
- Determinación y aislamiento de enfermos siguiendo las normas de la Secretaria de Salud de Honduras, para tal fin.
- Educación, formación y sensibilización sobre las medidas de protección y prevención.
- Creación y fortalecimiento de competencias sobre bioseguridad y gestión de riesgos biológicos.
- Comunicación y sensibilización (medios didácticos como murales, carteles, avisos) sobre la necesidad de utilizar los servicios de salud ante la sospecha de síntomas o signos de SARS-CoV-2.
- Creación y fortalecimiento de hábitos de higiene (formas adecuadas de estornudar y toser, lavado de manos, manipulación de EPP, cambio frecuente y lavado de la ropa).
- Uso de los Equipos de Protección Personal adecuados (protección de ojos, nariz, boca, manos, piel). Según aplique el caso. Mascarilla es obligatoria para todo trabajador.
- Implementación de filtros de bioseguridad, monitoreo y registro de temperatura corporal y estaciones de desinfección total del trabajador en el portón de ingreso a las instalaciones.

Detección de sospechosos y enfermos:

- Referir a evaluación médica todo caso de síntomas de resfriado, fiebre, tos, etc., Para valoración adecuada de cada caso, tratamiento y recomendación de aislamiento y seguimiento epidemiológico si aplica, el cual lo realizará la Secretaria de Salud por medio de el epidemiólogo asignado a cada región del país.

Limpieza de superficies, objetos personales y otros.

Las superficies se deben limpiar con soluciones recomendadas y autorizadas por EL SENASA, organismos internacionales y comprobados su eficacia contra SARS-CoV-

2. Dentro de las recomendaciones están:

A. Para objetos personales (pantallas, teléfonos, tabletas):

- i. Utilice una solución de alcohol al 70% al menos, rocíe y deje secar al aire o frote con un paño y deje secar al aire

B. Para superficies de trabajo, pisos, paredes, puertas, escritorios, zapatos, automóviles y otras superficies:

- i. Utilice una solución de cloro de uso doméstico (al 5%) diluida de la siguiente manera: Cuatro cucharaditas de cloro por litro de agua, rocíe o frote y deje actuar por al menos 10 minutos.
- ii. Utilice amonio cuaternario al 5% de dilución, siga las instrucciones de cada proveedor para su dilución en caso de ser más concentrado. Espere al menos 10 minutos para que actúe.
- iii. Utilice el peróxido de hidrógeno uso comercial al 3% deje actuar por al menos 5 minutos.

C. Para todo producto utilizado en limpieza de superficies y desinfección de SARS-CoV-2 se debe consultar las indicaciones de uso ya que la concentración de los

componentes activos puede variar de presentación industrial al doméstico y de marca en marca.

III. Precauciones y medidas específicas para la seguridad y salud en el lugar de trabajo en el sector cárnico (res, cerdo y ovejo).

Medidas Generales para el Sector Cárnico (res, cerdo y ovejo)

- Todo centro de trabajo deberá gestionar los salvoconductos ante el Gobierno de Honduras, mediante las instituciones establecidas para ello (SINAGER) el cual contendrá:
 - Nombre del centro de trabajo, el listado con los nombres y número de identificación de todos los trabajadores necesarios, para operar las plantas, actividades de distribución y comercialización operarios.
- Capacitar a todos los jefes, mandos intermedios y trabajadores sobre esta enfermedad y los controles que debemos manejar ante esta amenaza en el país.

En aras de proteger la seguridad y salud de los trabajadores se proporcionan las siguientes medidas preventivas para mitigar el riesgo de contagio ante la pandemia de la COVID-19:

1. Entrada y salida de la vivienda

- Realizar lavado de manos con agua y jabón y/o desinfección con alcohol o gel desinfectante.
- Colocar el EPP requerido (al menos mascarilla).
- Establecer diferentes accesos y rutas para la salida y entrada. Respetar esta medida de manera estricta.

- Retirar el calzado, realizar limpieza y desinfección en toda su superficie.
- Retirar todos los objetos personales (celular, lentes, llaves, dinero) y realizar limpieza y desinfección en toda su superficie.
- Retirar, desinfestar y desechar o guardar los EPP utilizando las técnicas adecuadas. En el caso de desechar EPP como mascarillas o guantes, deben de seguirse las técnicas adecuadas. En el caso de guardar la mascarilla para ser reutilizada, debe de seguirse un estricto protocolo de seguridad.
- Desvestir y colocar la ropa en un cesto con tapa para su lavado y desinfección.
- Ingresar descalzo y sin ropa y dirigirse directamente a realizar una limpieza y desinfección corporal. Es importante que la higiene corporal, incluya el pelo y recorte de uñas.
- Evitar el contacto con cualquier persona antes de que no esté garantizado que su cuerpo está limpio y desinfectado.

2. Ingreso y salida de los centros de trabajo de producción del sector cárnico de proveedores de materias primas, contratistas, visitas, funcionarios y trabajadores.

Todo centro de trabajo o establecimiento que opera dentro del sector cárnico produciendo y comercializando deberá estar debidamente certificado y autorizado por El SENASA como organismo competente; La Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA), deberá vigilar que los establecimientos que comercializan productos cárnicos cuentan con la documentación necesaria para mostrar que los productos comercializados se originan desde un establecimiento que está registrado y autorizado y que cumple con los protocolos de bioseguridad e inocuidad requeridos.

- Queda cancelando temporalmente las visitas de cortesía y clientes.
- Evitar la acumulación de personas al momento de ingresar a las instalaciones.

- Solicitar a los proveedores de materias primas cárnicas/no cárnicas que al momento de ingresar al establecimiento observen de manera obligatoria el protocolo de bioseguridad y que limiten el ingreso de un máximo de 2 personas.
- Desinfección de manos a través del lavado de manos, desinfección de zapatos para todo el personal que ingresa a las instalaciones (posta de seguridad) y esto es realizado a través de pediluvio o alfombra sanitaria sumergiendo la plantilla del zapato con productos químicos que garanticen la eliminación del virus.
- Toma de temperatura con termómetro clínico digital infrarrojo, mediante la técnica adecuada, sin tener contacto físico con el trabajador, contratista, proveedores, ganaderos, personal que ingresa con los camiones a dejar materias primas etc. Esto se hará previo al ingreso de las instalaciones (la temperatura aceptable registrada debe ser menor a 37.5 °C).
- Uso obligatorio de equipo de protección personal antes de ingresar a las instalaciones (Guantes, mascarilla y lentes).
- Mantener actualizada la bitácora de control de visitas a instalaciones a todo el personal visitante (Ganaderos, proveedores, contratistas entre otro personal que visita las instalaciones).
- Todas las herramientas, utensilios, equipo en los vehículos, partes del vehículo (timón, llaves, palancas, cierre de puertas, etc.) en que ingresan los trabajadores, contratistas serán desinfectadas con los desinfectantes recomendados en este protocolo.

3. Trabajadores del centro de trabajo que laboran dentro de las instalaciones

- Evitar la acumulación de trabajadores dentro de las instalaciones aplicando el mecanismo de cambio de horarios para todo los trabajadores evitando que estos coincidan en el mismo espacio físico, asegurando que mantengan la distancia de 1.5 a 2 metros.

- Mantener en las diferentes áreas de los centros de trabajo, puestos de trabajo, lavadores de manos con dispensadores de jabón y dispensadores con gel alcohol base 70%,
- Realizar vigilancias de acceso a los trabajadores por parte del sector salud en proceso de entrada a planta a fin de detectar algún síntoma en el trabajador.
- Todo trabajador del sector cárnico deberá contar con su mascarilla que deberá ser utilizada correctamente, desde la salida de su vivienda hasta el regreso de esta, la cual deberá ser proporcionada por el centro de trabajo sin costo alguno según lo establecido en el Reglamento General de Medidas Preventivas, Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales.
- No saludar con la mano ni beso. Evitar contacto con sus compañeros.
- Permitir grupos adecuados de acuerdo con los metros cuadrados que disponen en los establecimientos de los centros de trabajo.
- El trabajador notificará al jefe de forma electrónica su condición de salud cuando requiera asistencia médica.
- En el tiempo de descanso y alimentación se deberá asegurar que los trabajadores no se agrupen, manteniendo la distancia de 1.5 a 2 metros.
- No compartir objetos personales.
- Prohibir escupir en el suelo.
- Utilizar la técnica adecuada para toser y estornudar. Colocando la nariz y boca en el ángulo interno del codo.
- Colocar los relojes dactilares, marcadores y accesos con huella en oficinas y líneas de procesamiento después de la estación de bioseguridad o filtro sanitario para evitar contacto cruzado.
- Inhabilitar relojes dactilares, marcadores y accesos con huella en oficinas y líneas de procesamiento para evitar contacto cruzado.
- Asignar actividades vía teletrabajo para aquellos puestos que no se requiera la presencia física y así evitar la acumulación de personal.

- Mantener abastecidos los botiquines de los establecimientos con el objetivo de limitar la saturación de las clínicas médicas (evitando la contaminación de pacientes sanos).
- Mantener siempre la distancia mínima de 1.5 a 2 metros entre trabajadores.
- Es responsabilidad del centro de trabajo asegurar, que los trabajadores durante su jornada de trabajo cumplan con las prácticas de higiene establecidas.
- Capacitar y concientizar a los trabajadores para que observen y cumplan con todas las medidas de bioseguridad, higiene personal y distanciamiento, en todo el tiempo que estén fuera de su trabajo.

4. Manejo de los grupos de trabajo en las líneas de producción.

- Cada línea de producción contará con el número de trabajadores según las dimensiones del área física y poder mantener la distancia de seguridad (entre 1,5 y 2 metros). Los grupos de trabajadores se manejarán de forma segregada e independiente para su ingreso y operatividad.
- En todo proceso que se realice en el centro de trabajo deberá existir separación física y contar con el equipo de protección personal para los trabajadores (mascarillas, gorros, guantes, indumentaria, lentes que cumplan con la garantía de inocuidad).
- Contar con estaciones de lavados de manos y desinfección con gel de manos (alcohol base 70%) en áreas donde puedan acceder todos los trabajadores sin aglomerarse.

5. Método de limpieza pre - post de las operaciones

Todo procedimiento de limpieza en las líneas de producción debe seguir todos los procedimientos del Protocolo de inocuidad aprobado y autorizado por EL SENASA observando entre ellos los siguientes pasos:

- Preparación de los químicos de uso en la industria de los cárnicos para desactivar virus, bacterias.
- Limpieza y desinfección según las técnicas y productos adecuados para cada objeto y superficie (equipos, pisos, paredes en general).

Pasos básicos de la limpieza post operacional:

- Pre-enjuague con agua en área o maquinaria que amerite aplicando detergente alcalino clorado, dejar reposar 10 minutos.
- Acción Mecánica (restregar).
- Aplicación de agua caliente, a la temperatura $\geq 82^{\circ}\text{C}$.
- Enjuague con agua potable del sistema.
- Desinfección con agentes químicos.

6. Mantenimiento y limpieza de las instalaciones (oficinas, bodegas, cafetería, instalaciones sanitarias de servicio y aseo).

- Mantener los centros de trabajo ventilados.
- Limpiar y desinfectar todas las perillas de las puertas, manillas de los lavabos, inodoros e instrumentos y equipos de trabajo (teléfonos, teclados, ratón, materiales didácticos y cualquier superficie con la que se tenga contacto permanente).
- Limpiar y desinfectar los pisos con solución clorada de pasillos, baños, comedores entre otras áreas de circulación para desinfección correcta y destruir todo virus presente en estas áreas, al menos dos veces diarias.
- Desinfección de líneas de producción y áreas de apoyo (oficina, vestidores, baños, pasillo, comedor) frecuentemente con solución clorada (al 5%) diluida de la siguiente manera: Cuatro cucharaditas de cloro por litro de agua, rocíe o frote y deje actuar por al menos 10 minutos.

- Limpiar y desinfectar mesas de comedor con solución clorada (al 5%) diluida de la siguiente manera: Cuatro cucharaditas de cloro por litro de agua, rocíe o frote y deje actuar por al menos 10 minutos.
- Los utensilios con los que se realiza el lavado de pisos para cocinas deben de ser distintos a los utilizados para el resto del establecimiento. Estos deben de estar identificados para que no puedan ser utilizados por ninguna otra persona, cada utensilio de limpieza debe de lavarse previo al uso y posterior al uso y secado en espacios con mucho sol y ventilación colocados alejados de los utensilios que se utilizan para limpieza de las demás zonas.
- Los trabajadores de los centros de trabajo encargados del área de aseo deberán utilizar guantes de hule destinados para ese fin, recordando lavarse las manos y secarlas antes de colocarse los guantes, también deberán usar mascarillas que cubran boca y nariz.
- Se debe designar un área específica para guardar los guantes y otros utensilios que no deben quedar en el área de los sanitarios.
- Los trabajadores deben mantener distancia entre 1.5 a 2 metros al momento de tomar los alimentos, deben recordar no manipular la mascarilla por el área frente a la boca y nariz y únicamente de los cordones laterales o elásticos y colocarla en un lugar limpio, de igual manera se toma de ambos cordones para volver a colocarla y solo de la parte superior para acomodarla sobre la nariz, nunca de en medio.
- Las áreas deben estar limpias y desinfectadas y deberán ser distintas al área de preparación de alimentos.
- Se deben sentar entre 1.5 a 2 metros de distancia mínimo, entre un trabajador y otro.
- Desinfectar cada hora todos los sanitarios, pasillos oficinas para asegurar asepsia en el ambiente.

7. Equipo de Protección Personal (EPP)

- El centro de trabajo deberá proporcionar el EPP a sus trabajadores los cuales deberán cuidar en caso de ser reutilizables y desechar adecuadamente en caso de ser desechables o de un solo uso.
- El EPP se colocará de forma idónea:
 - Identificar el EPP que será colocado al momento de ingresar al centro de trabajo, así como el que se colocará específico en los puestos de trabajo. Es importante enfatizar en las técnicas de colocación y el uso adecuado de los mismos. A continuación, un esquema para la colocación del EPP:
 - Colocar la bata (si aplica).
 - Colocar la mascarilla.
 - Colocar la protección ocular (gafas protectoras) o protector facial. (si aplica)
 - Colocar los guantes (incluso sobre la muñeca).
 - Colocar las botas de hule (si aplica).
 - Colocar las mascarillas de olores (si aplica).
 - Es importante enfatizar en las técnicas de retiro y la deposición adecuada de los mismos. Al momento de retirar el EPP se seguirá este esquema:
 - Quitar los guantes.
 - Quitar la bata.
 - Lavar y desinfectar las manos.
 - Quitar la protección ocular de atrás hacia adelante
 - Quitar la mascarilla quirúrgica o respirador de atrás hacia adelante.
 - Higienícese las manos nuevamente.

- Todo personal de vigilancia externa o interna deberá portar mascarilla que cubra boca y nariz, de igual manera procurar realizar el lavado de manos frecuente y evitará tocar objetos o superficies innecesariamente.
- El uso del EPP para el resto del personal no operativo incluye mascarilla únicamente recordando el frecuente lavado de manos.
- Uso correcto de uniforme y Equipo de Protección Personal (EPP) asignado:
- El uniforme y el EPP no deberá salir de las instalaciones de operación, este debe ser lavado y desinfectado en el mismo lugar.
- El centro de trabajo deberá establecer depósitos específicos para el almacenamiento de uniformes y EPP evitando la contaminación cruzada.

8. Procedimiento para aquellos centros de trabajo que cuentan con una clínica médica dentro de sus instalaciones

- En el área de aislamiento se realizará la limpieza inmediata en caso de haber tenido un paciente aislado, y de manera rutinaria en caso de no usarse.
- Limpiar y desinfectar los pisos otras superficies que se utilizan con frecuencia, como escritorio, botones de llamada, barras de seguridad, perillas de las puertas, inodoros y superficies de equipos entre otros. Los muebles de esta área deben ser de fácil limpieza y que no disimulen o retengan polvo o humedad, limpiando diariamente los artículos para el cuidado del paciente y las superficies que tengan contacto con el paciente.
- La desinfección del consultorio debe realizarse antes de iniciar la consulta y después de ver a un paciente con sospecha de COVID-19.
- Esterilización de equipo médico que amerite.

9. Procedimiento para trabajadores del sector cárnico designados a rutas de distribución de productos.

- Los trabajadores que salen a rutas (envíos de productos a los clientes) deben de portar el equipo de protección personal obligatorio (mascarillas quirúrgicas o respiradores, guantes, protección ocular).
- Portar gel con alcohol base al 70% o botellón con agua limpia y jabón para higienizar las manos después de realizar las entregas.
- Antes de ingresar al vehículo, desinfectar siguiendo las recomendaciones brindadas previamente en este protocolo, haciendo énfasis en las zonas de mayor contacto como:
 - Manijas externas.
 - Volante.
 - Palanca de cambios.
 - Portavasos
 - Manijas internas.
 - Botones y perillas de los parabrisas
 - Radio y controles del sistema de aire acondicionado.
 - Pantalla multimedia
 - Freno de mano
 - Cinturones de seguridad y cualquier otro objeto que tenga contacto
 - Desinfectar suelas de los zapatos con solución de agua con cloro.
- No saludar con la mano ni acercarse a las personas, mantener la distancia de 1.5 a 2 metros.
- Evitar tocarse la cara, ojos y boca.
- En el caso de aquellos centros de trabajo que tengan cortina/anden el camión deberá pegarse a la cortina/anden para entregar las devoluciones al personal que esta de turno dentro del centro de distribución.

- Al momento de dejar documentación, los conductores procederán a realizarlo de uno en uno, evitando aglomeraciones.

10. Trabajadores de áreas externas: protección de activos y áreas externas

- Todos los trabajadores y los que laboran en áreas externas están obligados a cumplir con las medidas de bioseguridad que se han establecido (Desinfección de zapatos, manos y cualquier objeto que ingrese a las instalaciones).
- Portar su mascarilla y guantes en todo momento dentro y fuera de las instalaciones.
- Asegurarse de la adecuada higiene de manos y desinfección periódica de manos durante su puesto de trabajo, deben de evitar cualquier contacto con sus compañeros como medida de protección, manteniendo la distancia de 1.5 a 2 metros.
- Cada vez que reciban documentos de personal de ruta, ganaderos, visitas, contratistas deben de usar guantes para evitar contacto directo con el objeto.
- El personal de protección de activos que este verificando la toma de temperatura del personal al ingreso de las instalaciones debe de usar guantes y mascarilla, al terminar dirigirse a lavado de manos o desinfección con gel alcohol entre 60 y 70%.

11. Funcionamiento de sistema de seguridad y salud.

Todo centro de trabajo debe de tener un cuadro de control de las condiciones de estado de salud de los trabajadores; este cuadro debe de contener la información específica del trabajador; nombre, número de identidad, dirección del domicilio, edad, género y teléfono, e incluirá jornada y puesto de trabajo que desempeña. En este cuadro se debe

monitorear ciertos elementos al iniciar la jornada, en medio de la jornada y al finalizar la jornada dentro de su ficha control, estos son:

- Estado Físico General (Bien, Regular, Mal)
 - Temperatura corporal (con termómetro clínico digital infrarrojo) de entrada y salida del trabajador.
 - Visualizar signos de resfriado, sin realizar examen de mucosas, ocular o nasal para evitar el contacto con un portador asintomático. Este se debe realizar únicamente por personal médico que porta la protección adecuada para realizar dicha inspección.
- Si un trabajador presentara síntomas de resfriado común, fiebre de origen desconocido, tos, etc., sospechoso de COVID-19 u otra enfermedad respiratoria se debe enviar a valoración médica lo antes posible.
 - Se debe tener mayor énfasis en las medidas de protección en aquellos trabajadores con enfermedades crónicas y mayores de 60 años, siguiendo las indicaciones brindadas por la Secretaría de Salud.
 - Ninguna medida nueva implementada deberá violar el sistema de seguridad física y la salud de las personas.

12. Manejo de desechos sólidos, líquidos y orgánicos.

La basura o desechos originados de la operación deberán manejarse en un basurero único, y deberá de garantizarse que la basura sea trasladada al basurero o relleno sanitario cumpliéndolas medidas de bioseguridad adecuadas.

- Se debe destinar un solo basurero para desechar guantes, mascarillas y otros equipos que sea desechable, así como papeles con secreciones nasales y similares.
- El basurero debe ser con tapadera y apertura de pedal y preferentemente ser de metal.
- El personal de aseo encargado de sacar estos desechos debe utilizar guantes desechables, y se los quitará hasta poner la siguiente bolsa en su lugar.

- La bolsa y el basurero deben ir identificados como desechos de riesgo biológico e idealmente en una bolsa roja.
- El ente recolector de estos desechos debe darles el manejo apropiado desinfectado la superficie de la bolsa donde se depositan los desechos sólidos.
- El resto de los desechos provenientes de las áreas usuales se manejarán como se han estado manejando hasta el momento.

13. Medidas a considerar frente a casos sospechosos y enfermos.

- El trabajador que se detecte como sospechoso de COVID-19 durante la jornada de trabajo, se aislara y se le ofrecerán las indicaciones a seguir según los protocolos previstos en estos casos por las autoridades nacionales.
- Se debe aislar a la persona en un área destinada para estos casos, la cual se desinfectará posterior a su salida.
- Remisión de la persona afectada al servicio de atención en salud, informando al personal encargado de su transporte de tomar las debidas precauciones en el vehículo.
- Manejo de los datos y la información del caso sospechoso o probable, con la debida confidencialidad.
- El empleador o patrono debe de estar pendiente de los diagnósticos brindados y del contacto de epidemiólogos de la región para las siguientes medidas a tomar con los trabajadores que han estado en contacto con el sospecho.

IV. Referencias bibliográficas.

Organización Mundial de la Salud. Coronavirus (COVID-19). Revisado: 6 de abril de 2020.

Disponible en: <https://www.who.int/es>

Organización Internacional del Trabajo. COVID-19. Revisado: 6 de abril de 2020.

Disponible en: <https://www.ilo.org/global/lang-es/index.htm>

Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional (NIOSH). Información sobre enfermedad de coronavirus 2019. Revisado: 6 de abril de 2020.

Disponible en: <https://www.cdc.gov/spanish/niosh/index.html>

Centros para el Control y la Prevención de las Enfermedades (CDC). COVID-19. Revisado: 6 de abril de 2020.

Disponible en: <https://espanol.cdc.gov/enes/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cleaning-disinfection.html>

Departamento de Trabajo de los Estados Unidos. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional. COVID-19. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA). Revisado: 6 de abril de 2020.

Disponible en: <https://www.osha.gov/>

Ministerio de Trabajo y Economía Social. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Espacio COVID-19. Revisado: 6 de abril de 2020.

Disponible en: <https://www.insst.es/espacio-campana-covid-19>

Junta de Andalucía. Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Revisado: 6 de abril de 2020.

Disponible en:

https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoLD_Coronavirus_AND.pdf

Occupational Safety and Health Administration (OSHA). Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19. USA. 2020.

EU-OSHA. E-Facts 53: Risk Assessment for Biological Agents. EU. 2020.

Instituto Nacional de Estadísticas (INE). Encuesta Permanente de Hogares de Propósitos Múltiples. Revisado: 6 de abril de 2020.

Disponible en: <https://www.ine.gob.hn/V3/ephpm/>

Comunidad de Madrid, Dirección General de Salud Pública. Pautas de desinfección y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19. Madrid, España. 2020

Secretaria de Salud Honduras. Lineamientos específicos en relación con las directrices para la preparación de la red de servicios del primer nivel de atención. Marzo 2020.

Organización Mundial de la Salud. Prevención y control de infecciones (PCI) causadas por el nuevo coronavirus (COVID-19). Módulo 3.

Méndez-Ríos JD. Medidas mínimas de bioseguridad en instalaciones de salud ante Pandemia SARS-CoV-2. Revista Médica de Panamá, 2020: Volumen 40(1):25-29.

Confederación Española de la pequeña y mediana empresa. Procedimientos de actuación para los servicios de riesgos laborales frente a la exposición al coronavirus (SARS-CoV-2). 2020.

Secretaria de Trabajo y Seguridad Social. acuerdo ejecutivo No. STSS 05304. Reglamento General de Medidas Preventivas, Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales.

Sistema Medico de Empresa – IHSS. Plan de Prevención de COVID-19. San Pedro Sula. 2020.

V. Anexos.

Anexo 1. Técnica para el lavado de las manos.



Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 2. Técnica para desinfección de las manos.



Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 3. Momentos para lavado y desinfección de las manos.



Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 4. Medidas de protección.



Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 5. Técnicas para ponerse y quitarse los EPP.

COVID-19

Enfermedad por coronavirus 2019

CÓMO PONERSE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

PASO 1

- Identifique peligros y gestione riesgos. Busque el EPP necesario.
- Vea dónde se pondrá y quitará el EPP.
- Pida ayuda a un amigo o póngase delante de un espejo.
- Descarte todo el EPP en un cubo de basura adecuado.

PASO 2

Póngase la bata.

PASO 3

Póngase la mascarilla quirúrgica o respirador.*

PASO 4

Póngase la protección ocular (gafas protectoras) o facial (protector facial).†

PASO 5

Póngase los guantes (incluso sobre la muñeca).

*Puede ser una mascarilla quirúrgica o un respirador (N95 o similar), según el nivel de atención. (En el procedimiento generador de aerosoles (PGA), use un respirador (N95 o similar).)
†Por ejemplo, visor, careta o gafas protectoras (considere la posibilidad de usar gafas antiempañante o un líquido antiempañante).

CÓMO QUITARSE EL EPP

- Evite la contaminación para usted mismo, los demás y el entorno.
- Quítese primero los elementos más contaminados.

PASO 1

Quítese los guantes y luego la bata.

PASO 2

Higienícese las manos.

PASO 3

Quítese la protección ocular, desde atrás hacia adelante.

PASO 4

Quítese la mascarilla quirúrgica o respirador, desde atrás hacia adelante.

PASO 5

Higienícese las manos.

Nivel de atención	Higiene de las manos	Bata	Mascarilla quirúrgica	Respirador (N95 o similar)	Gafas protectoras (protección ocular) o protección de cara (protección facial)	Guantes
Triage						
Recogida de muestras para diagnóstico de laboratorio						
Caso sospechoso o confirmado de COVID-19 que requiere ser atendido en el establecimiento de salud, pero no requiere ningún procedimiento generador de aerosoles						
Caso sospechoso o confirmado de COVID-19 que requiere ser atendido en el establecimiento de salud y que requiere algún procedimiento generador de aerosoles*						

*Los procedimientos que generan aerosoles comprenden la ventilación con presión positiva (sistema de bi-ventilación positiva o sistema de presión positiva continua), intubación endotraqueal, aspiración de las vías respiratorias, ventilación oscilatoria de alta frecuencia, traqueostomía, fisioterapia torácica, tratamiento con nebulizador, inducción del vómito, broncoscopia y neopneumia.

OPS Organización Panamericana de la Salud **OMS** Organización Mundial de la Salud

Conócelo. Prepárate. Actúa.
www.paho.org/coronavirus

Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 6. Técnicas para ponerse los EPP.



Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 7. Eficiencia de las mascarillas nasobucales.



Fuente: VARSOY Healthcare.

Anexo 8. Técnica para la toma de temperatura corporal con termómetro digital clínico infrarrojo o laser (sin contacto).

Descripción:

- El lugar de la toma será en la frente de la persona.
- Cada tipo de termómetro digital especifica el botón a pulsar, (si lo trae o es de sensibilidad por objeto puesto enfrente).
- La distancia recomendada de la frente al sensor (varía entre 2 y 15 cm), y el tiempo de espera para dar la lectura correcta de la temperatura, va desde instantánea hasta 4 segundos.

Fuente: PCE. Termómetro infrarrojo para fiebre. Disponible en: <https://www.pce-iberica.es/medidor-detalles-tecnicos/instrumento-de-temperatura/termometro-infrarrojo-pce-fit10.htm>

Anexo 9. Técnica de limpieza de doble cubo.

Descripción:

- El equipo de limpieza consta de un pequeño carro con dos cubos, uno azul para agua limpia más solución desinfectante y uno rojo donde ira el agua sucia y una prensa sobre el cubo rojo.
- En el cubo azul se coloca el agua limpia y el producto de limpieza, llenándolo $\frac{3}{4}$ partes, en el segundo cubo, de color rojo, que vamos a utilizar para el agua sucia se llena $\frac{1}{4}$ parte de agua limpia y se coloca el escurridor en él.
- Se sumerge el trapeador en el cubo donde se encuentra la mezcla del agua y del producto de limpieza específico.
- Se escurre y se friega un trozo de suelo con movimientos en forma de zig zag.
- Se escurre el trapeador en una prensa sobre en el cubo rojo,
- Se vuelve a sumergir en el cubo que tiene el producto y se van repitiendo todos los pasos hasta que se friega todo el suelo.

Fuente: ALFHAM. Limpieza mediante barrido húmedo con doble cubo. Disponible en:
<https://alfham.es/servicios-de-limpieza-barcelona/limpieza-mediante-barrido-humedo-con-doble-cubo/>