



REPÚBLICA DE PANAMÁ

— GOBIERNO NACIONAL —

**MINISTERIO DE TRABAJO
Y DESARROLLO LABORAL**

PROTOCOLO
PARA PRESERVAR LA HIGIENE Y SALUD
EN EL ÁMBITO LABORAL PARA LA
PREVENCIÓN ANTE EL COVID -19

INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Trabajo y Desarrollo Laboral en su facultad de velar por el cumplimiento de las normas y medidas para la salud y seguridad en las diferentes empresas del país, crea el siguiente Protocolo para Preservar la Higiene y la Salud en el Ámbito Laboral para la Prevención contra el Coronavirus (COVID-19).

El objetivo de este protocolo es proporcionar a las empresas y a las/los trabajadores, lineamientos y medidas específicas que se deben seguir para la prevención del Covid-19 a fin de evitar el contagio, así como el establecimiento de mecanismos de respuesta inmediata al existir alerta de un posible caso dentro de la organización.

El protocolo desarrolla los siguientes aspectos:

- Información general sobre COVID-19
- Creación y responsabilidades del Comité Especial de Salud e Higiene para la Prevención y Atención del COVID-19.
- Medidas y acciones generales para la prevención del COVID-19 dentro de todas las empresas de Panamá.
- Medidas y acciones específicas para la prevención de COVID-19 por Sector Económico.

Este protocolo ha sido elaborado siguiendo los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud (MINSA) y contando con el consenso del sector trabajador y del sector empresarial, con el propósito de articular esfuerzos y mantener un esquema de comunicación fluida y veraz. El presente documento establece procedimientos mínimos para la prevención y atención de la enfermedad, sin excluir la aplicación de otras medidas por parte de la empresa.

PARTICIPANTES EN LA CONFECCIÓN DE ESTE PROTOCOLO:

- MITRADEL
- MINSA
- CONATO
- CONUSI
- CONEP
- CAPAC

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL CORONAVIRUS (COVID-19)

Antecedentes

La República Popular de China notificó la aparición de múltiples casos de neumonías atípicas de origen desconocido en la Ciudad de Wuhan, de la Provincia de Hubei; identificando la patología como un nuevo tipo de coronavirus humano. Este virus se ha expandido a gran velocidad por todo el mundo, siendo oficialmente declarado como una pandemia por parte la Organización Mundial de la Salud (OMS).

A raíz del descubrimiento de este nuevo virus, el Ministerio de Salud de la República de Panamá (MINSA) siguiendo las normas internacionales previamente establecidas por la OMS, implementó medidas de prevención, detección temprana y las acciones de control (contención y mitigación), requeridas para brindar una respuesta sanitaria integral orientada a la atención y protección de la población. En el caso de Panamá, el primer caso fue detectado el 10 de marzo de 2020, por lo que hemos ingresado a la fase de control.

¿Qué es el COVID-19?

El coronavirus es un virus de RNA envuelto, el cual se distribuye ampliamente entre humanos, otros mamíferos y aves. Es una enfermedad producida por el SARS CoV-2, y puede llegar a causar enfermedades respiratorias, entéricas, hepáticas y neurológicas.

Síntomas



MINISTERIO
DE SALUD

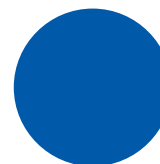
OPS



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud



Síntomas del Coronavirus (COVID-19)

Similares a los de una gripe



Fiebre



Tos



Fatiga

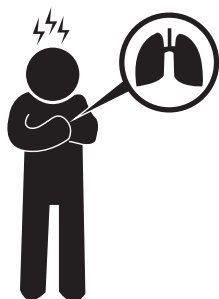


Dificultad
para respirar



Dolor de cabeza
y de garganta

En casos más graves



Síndrome respiratorio
agudo severo



Neumonía



Insuficiencia renal

¿Cómo se transmite el virus?

- Por contacto personal cercano con una persona infectada.
- A través de personas infectadas al toser o estornudar.
- Al tocar objetos o superficies contaminadas y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.

Nota: El virus puede quedarse en las superficies hasta un mínimo de seis (6) horas y con posible extensión del periodo de vida en superficies de metal.

Clasificación de exposición de trabajadores

De acuerdo a las normas generales de la salud establecidas por el MINSA, existen tres grupos de trabajadores expuestos, considerando el riesgo y nivel de exposición:

1. Con riesgo de exposición directa: aquellos cuya labor implica contacto con individuos clasificados como caso sospechoso o confirmado (principalmente para trabajadores del sector de la salud).
2. Con riesgo de exposición inmediata: se consideran en este grupo aquellos trabajadores que pudiesen tener contacto o exposición con un caso sospechoso o confirmado en un ambiente laboral en el cual se puede generar transmisión de una persona a otra por su estrecha cercanía.
3. Con riesgo de exposición indirecta: aquellos cuyo trabajo implica contacto con individuos clasificados como sospechosos. En este caso, la exposición es incidental, es decir, la exposición al factor de riesgo biológico es ajena a las funciones propias del cargo. Se pueden considerar los trabajadores cuyas funciones implique contacto o atención de personas en transporte aéreo, marítimo o fluvial y personas de aseo y servicios generales.

CREACIÓN Y RESPONSABILIDADES DEL COMITÉ ESPECIAL DE SALUD E HIGIENE PARA LA PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DEL COVID-19.

Creación del Comité

Para efectos de realizar labores de prevención y de contención del COVID-19 en los lugares de trabajo, las empresas crearán un **"Comité Especial de Salud e Higiene para la Prevención y Atención del COVID-19"**, conformada por un mínimo de 2 a 6 trabajadores, dependiendo del tamaño de la empresa, de acuerdo al siguiente cuadro:

Tamaño de empresa	Mínimo de integrantes del comité
De 2 a 10 Trabajadores	2 Personas
De 11 a 40 Trabajadores	4 Personas
De 41 a más Trabajadores	6 Personas

Se dispone que sean números par, para que exista la misma cantidad de representantes del trabajador y del empleador. En caso de que exista representación sindical en la empresa, deberá conformar parte del comité.

Las empresas que tengan diferentes proyectos de construcción o sucursales, deberán crear un comité por cada una de las mismas.

El término de funcionamiento del comité será por el tiempo que dure la pandemia por el COVID-19 indicado por la Organización Mundial de la Salud y debidamente confirmado por el Ministerio de Salud.

Nota: Este comité es especial, exclusivamente conformado para atender la prevención y atención del virus del COVID-19 dentro de las empresas, independientemente de lo establecido en los Artículos 186 y 187 del Código de Trabajo.

Funciones del Comité

1. El Comité se encontrará activo todo el tiempo, por lo que se reunirá para dialogar sobre las medidas a seguir y los avances en la aplicación del protocolo todas las veces que sea necesario y llevar un control de salud de los trabajadores de la empresa.
2. Encargarse de la divulgación, comprensión y cumplimiento de este protocolo.
3. Mantenerse informado de la evolución del COVID-19 en el país, incluyendo el número de casos confirmados y casos sospechosos, las áreas donde se ha confirmado presencia del virus, así como el seguimiento a las estadísticas oficiales, brindadas por el MINSA (conferencias de prensa, comunicados, páginas web del MINSA u otro medio oficial del MINSA).
4. Conocer y utilizar de manera responsable las líneas de atención telefónica, al tener conocimiento de posibles casos de COVID-19 en la empresa. El número de llamada habilitado por el MINSA para estas atenciones es el 169, donde se le preguntará al trabajador lo siguiente:
 - Datos generales del trabajador.
 - Síntomas presentados.
 - Historial de viaje o contacto con personas que hayan estado fuera del país.
5. Llevar una bitácora actualizada de todos los datos de salud de los trabajadores de la empresa, en donde se debe incluir:
 - Nombre, número de cédula o pasaporte y edad del trabajador.
 - Datos del lugar de la vivienda. Este dato permitirá conocer cuáles trabajadores viven dentro de los focos de propagación del virus, de acuerdo con las estadísticas del MINSA.
 - Indicar si el trabajador tiene enfermedades crónicas.
 - Indicar si el trabajador ha estado de viaje y en cuales países, en los últimos 21 de días.
 - Indicar si el trabajador ha estado en contacto con viajeros que hayan estado durante los últimos 21 días en países donde existe el virus.

- Indicar si el trabajador ha estado en contacto con médicos o trabajadores de la salud que estén trabajando directamente con pacientes de COVID-19 o centros hospitalarios expuesto al virus.
- Indicar si algún familiar del trabajador está en observación, cuarentena u hospitalizado por posible caso o confirmación de COVID-19.
- Mantener vigilancia sobre los trabajadores para verificar si presentan algún síntoma de COVID-19.

Nota: La bitácora deberá reposar en las Oficinas de Recursos Humanos de la empresa.

6. Analizar los datos que se actualicen en la bitácora para dar sugerencia a los supervisores de las medidas a tomar por cada trabajador, según las recomendaciones que se indiquen en este protocolo.
7. Llevar un control de cuáles áreas de la empresa y/u ocupaciones tiene mayor riesgo de contagio del COVID-19 por mayor exposición al público, para tomar las medidas que se indica en este protocolo.
8. Garantizar la creación de brigadas de limpieza necesarias dentro de la empresa para desinfectar las áreas más expuestas al COVID-19; estas pueden estar compuestas por el personal de aseo de la empresa, ayudantes generales y trabajadores que disponga la empresa.
9. Verificar y asegurar que los baños siempre dispongan de material de aseo para el frecuente lavado de manos de los trabajadores.
10. Supervisar que la brigada de limpieza haga trabajo de limpieza constante de todas las áreas comunes y tránsito de trabajadores y que utilicen los productos de limpieza con los componentes sugeridos en este protocolo.
11. Asegurar que en todo momento exista acceso a llamadas telefónicas para que cualquier trabajador pueda contactar rápidamente al 169.

12. Recordando que el MINSA hace alusión a que las personas con deshidratación son más propensas a tener las defensas bajas, lo que representa un riesgo de complicación en caso de verse contagiadas con el virus, el comité debe asegurar que existan lugares dentro de la empresa con acceso a agua potable para la hidratación de los trabajadores.
13. Verificar según las medidas indicadas en este protocolo, cuáles ocupaciones van a requerir utilizar mascarillas, guantes u otros equipos de protección personal.
14. Capacitar a los trabajadores sobre el uso correcto de los equipos de protección personal.
15. Hacer capacitación sobre el uso de este protocolo al personal de la empresa y contactar a las autoridades gubernamentales en los casos que la empresa requiera capacitaciones sobre el uso del mismo.
16. Es muy importante no alarmar al personal de la empresa con el Covid-19, ya que el estrés es una causa de disminución de defensas inmunitarias, desmotivación en el trabajo y aumenta la carga laboral, por lo tanto el comité debe preservar la tranquilidad en el trabajo.
17. Llevar con ética y con estricta confidencialidad la información encontrada en las bitácoras. La información contenida en este registro sólo podrá ser discutida con los supervisores con el objetivo de tomar decisiones y preservar la salud de los trabajadores. Sólo se debe verificar si algún trabajador presenta síntomas en la bitácora o si tiene algún nivel de contacto relacionado con viajes al extranjero. Es un momento de emergencia nacional en el país que requiere poner en práctica la solidaridad dentro de las áreas de trabajo.
18. Establecer un método para mantener la comunicación e información relevante del COVID-19, medidas de higiene y medidas preventivas a aplicar, números de contacto del MINSA, así como:
 - Creación de tableros informativos.
 - Enviar correos electrónicos empresariales.
 - Actualización de redes sociales empresariales.

Nota: las funciones del comité establecidas anteriormente podrán ser realizadas por todos los miembros del comité en su conjunto, dividirse las funciones entre estos o delegar a otros trabajadores, siempre y cuando sean supervisados por los miembros del comité.

Exclusiones del Comité

- El comité no podrá recetar medicamentos, ni indicar a los trabajadores que pueden auto medicarse.
- Los únicos autorizados para certificar periodos de observación, aislamiento y cuarentena son el Ministerio de Salud y la Caja de Seguro Social.

MEDIDAS Y ACCIONES GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE COVID-19 DENTRO DE TODAS LAS EMPRESAS DE PANAMÁ

Medidas generales y básicas que todos los trabajadores dentro de la empresa deben cumplir

1. Lavado de manos constantemente: deben estar conscientes de la importancia del lavado de las manos, por lo que se debe tener dentro de la empresa un lugar para el lavado de manos y que siempre tenga a la disposición jabón y papel toalla para secado. El lavado de manos deberá hacerse con agua y jabón por 20 segundos como mínimo, siguiendo las instrucciones de la siguiente ilustración:

Lavarse las manos

con agua y jabón es una de las maneras más efectivas para evitar *enfermedades*



Mójate las manos con agua limpia de la pluma, del pozo o del tanque



Restriégate las manos con agua y jabón por 20 segundos. Elimina el sucio debajo de las uñas.



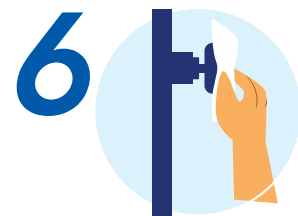
Enjuágate las manos con agua de la pluma, del pozo o del tanque.



Sécate las manos con una toalla o papel desechable



Utiliza el papel desechable para cerrar la llave del agua.



Al salir del baño, abre la puerta con ese mismo papel desechable y tíralo a la basura.

2. Formas apropiadas para toser y estornudar:

- Todas las personas dentro de la empresa deberán tener acceso a pañuelos desechables en caso de que deseen toser o estornudar. Una vez utilizado el pañuelo deberán desecharlo en la basura. No se recomiendan pañuelos de tela porque estos pueden acumular bacterias y virus.

- En los momentos que no tengan papel a mano, deberán toser o estornudar en el ángulo del antebrazo.
 - Toda persona que se encuentre tosiendo o estornudando deberá usar mascarilla y adicional tener mayor frecuencia del lavado de sus manos.
3. Evitar por completo los saludos de mano, de beso u otro tipo de contactos dentro de las empresas.
 4. Para hablar entre los trabajadores de la empresa, se deberá tener una distancia de 1 metro lineal como mínimo.
 5. Evitar compartir útiles y herramientas de oficina entre trabajadores.
 6. Todo trabajador y empleador deberá estar consciente de los síntomas de enfermedad que pueda presentar y que guarde relación con el COVID-19; deberá notificar inmediatamente al comité que se ha creado en la empresa para atender este protocolo.
 7. Todo trabajador le informará al empleador y al comité creado en la empresa para atención de este protocolo, si estuvo de viaje o ha estado en contacto a personas que han regresado de países que presentan el COVID-19 por los últimos 21 días.
 8. Acceso a agua para hidratarse. Todo empleador deberá contar con un lugar específico dentro de la empresa donde los trabajadores puedan hidratarse constantemente.
 9. El trabajador está obligado a velar por su salud, respetar y acatar las normas de salud ocupacional que la empresa establezca.
 10. Prevenir la mayor cantidad de accidentes laborales de cualquier naturaleza siguiendo las normas y medidas de Seguridad Ocupacional de rutina. Por el COVID-19, los hospitales y las entidades gubernamentales de la salud se encuentran enfocados en preservar la vida de las personas que padecen esta enfermedad, por lo que no se deben colapsar los hospitales por motivo de otros accidentes laborales independientes del COVID-19; es decir, hay que tomar conciencia y apoyar a los médicos.

Equipo de protección personal para prevención del Covid-19 en las empresas:

No es necesario que todos los trabajadores de la empresa utilicen equipo de protección personal especial para prevención el COVID-19, esto va a depender de la ocupación que tenga cada trabajador o el nivel de riesgo al que se encuentre expuesto. Los casos en los que se deberá utilizar el equipo de protección personal son:

- En caso de que el trabajador presente alguno de los síntomas del COVID-19 como tos, fiebre o dificultad para respirar, es necesario que utilice mascarilla e inmediatamente solicitar atención médica a las Autoridades Sanitarias.
- En casos donde por la particularidad del trabajo donde se tenga exposición a mucho tránsito de personas, clientes, trato directo con aglomeración de personas, etc.; se deberá utilizar obligatoriamente mascarillas o algún método de distancia de 1 metro lineal entre los clientes y los trabajadores.
- En caso donde por la particularidad del trabajo, la persona tenga exposición al polvo, recolección de basura, movimiento de cajas, etc.; tendrán que utilizar de forma obligatoria mascarillas que también permitan la recolección de partículas de polvo.
- Los guantes sólo serán necesarios en caso de que por la particularidad de la ocupación la persona requiera abrir contantemente puertas, manipular objetos que podrían estar contaminados por uso de muchas personas o momentos donde sus manos puedan estar expuestas. Es importante recordar que el uso de los guantes no sustituye el lavado de manos.
- Se utilizará protección ocular cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de salpicaduras o gotas (por ejemplo: sangre, fluido del cuerpo, secreciones y excreciones).

Los empresarios adquirirán todos los equipos de protección personal y se suministrará a sus trabajadores dependiendo de sus necesidades; los trabajadores deberán utilizar los equipos de forma responsable y sin malgastar.

Uso del comedor de las empresas:

- Para evitar la aglomeración del personal de la empresa durante la hora de almuerzo, el empleador creará facilidades para que los trabajadores puedan escoger utilizar este tiempo a diferentes horas. Esta medida va orientada a mantener a los trabajadores dispersos y que no estén todos al mismo tiempo en el comedor.
- Todos los envases de comida que sean guardados en la refrigeradora o nevera de la empresa, tienen que estar completamente tapados de forma hermética.
- Tener disponible un lugar donde el trabajador pueda lavar sus utensilios de cocina y asegurar que exista jabón para que lo pueda realizar.
- Los trabajadores no podrán compartir utensilios de cocina, recipientes, vasijas, vasos, etc.
- La brigada de limpieza realizará las actividades de aseo del comedor después de cada turno de hora de almuerzo establecido por el empleador; asegurando de esa forma tener todo limpio para el siguiente turno de trabajadores.

Medidas de limpieza de las empresas:

- Se activará una brigada de limpieza compuesta por el personal designado por el empleador, los cuales se encargarán de tener todas las áreas de la empresa limpias.
- Limpiar constantemente las áreas comunes, tales como: baños, comedores, salones de reuniones, pasillos, puertas, áreas de acceso y cualquier otro lugar donde exista tránsito de personas dentro de la empresa.
- Limpiar constantemente los agarraderos, las manijas de las puertas o cualquier superficie de metal que se tenga en la empresa; ya que en el metal vive más tiempo el virus COVID-19.

- La brigada de limpieza se asegurará que los baños siempre tengan disponible jabón y papel toalla, por lo que el empleador deberá realizar a tiempo la adquisición de estos productos para evitar desabastecimiento.
- Todas las personas que realicen labores de limpieza dentro de las empresas deberán estar protegidas con guantes desechables, mascarillas o batas que se puedan utilizar para tapar la ropa.
- Limpiar y desinfectar las superficies de trabajo, teléfonos, equipos de computadora y otros equipos de trabajo que usen frecuentemente los trabajadores.
- El periodo de limpieza será como mínimo dos (2) veces al día; excluyendo las veces que sea necesario por algún imprevisto.
- Los productos de limpieza permitidos para desinfectar y combatir la presencia del virus COVID-19, independientemente de cual sea su marca, son: productos hechos por compuestos clorados, compuestos de amonio cuaternario y alcoholes (etílico o isopropílico 70%).
- No se permiten hacer barridos en seco; en su lugar, se realizarán barridos húmedos o limpieza de pisos con trapeador; de esta forma se evita el esparcimiento del polvo lo cual podría traer complicaciones respiratorias que pueden afectar a la hora de tener el virus COVID-19.
- La concentración de los productos de limpieza a base de compuestos clorados deberá ser: 1 parte de compuesto clorado por 99 partes de agua (10 ml de compuesto clorado por 990 ml de agua). El exceso de cloro puede afectar los pulmones y de esa forma debilitarlos y ser más propensos a complicaciones en caso de tener el virus.
- Se debe recoger la basura de todas las áreas de la empresa todos los días. La recolección de basura se hará con guantes desechables, después de realizar la recolección, los guantes deberán ser desechados y posteriormente asegurarse del lavado de manos.

Ventilación de áreas de trabajo:

- La ventilación es muy importante para evitar que el virus COVID-19 se quede en el ambiente o en superficies, por lo que se debe diariamente abrir las puertas y ventanas para ventilar las áreas por un mínimo de 15 minutos.
- En caso de que la empresa tenga aire acondicionado, se realizará mantenimiento periódico del mismo para asegurar que la calidad de aire que tienen los trabajadores dentro de sus áreas de trabajo sea apta.
- Limpiar los abanicos que se tienen en la empresa, para evitar la acumulación de polvo en las aspas.
- Mantener las cortinas abiertas, ya que la iluminación natural del sol ayuda a prevenir que el virus permanezca mucho tiempo en las superficies.

Reuniones, creación de equipos de trabajo y viajes:

- Se prohíbe la celebración de reuniones de más de 10 personas, y se incentivará la realización de videoconferencias, a fin de no paralizar el seguimiento y la toma de decisiones de la empresa.
- Si por la naturaleza del trabajo se requiere trabajar en grupos, cuadrillas u otra modalidad que requiera trabajo en equipo, tendrán que trabajar en grupos pequeños. Es importante analizar cuál es el tamaño de equipo más pequeño con el que se pueda realizar la actividad, para así evitar la exposición entre personas por un tiempo prolongado.
- Evitar, los viajes al interior y exterior del país; siempre y cuando no se violen las condiciones del contrato de trabajo.

Rotación de personal y modalidad de Teletrabajo:

- En el caso de que las personas de la empresa que se encuentren en atención al cliente sean personas vulnerables por sufrir enfermedades crónicas, enfermedades pulmonares, de avanzada edad (mayor de 60 años) o tengan síntomas de resfriado, deberán rotarse a otra actividad donde tengan menor riesgo de contagio.

- Hacer uso de las vacaciones (acumuladas o adelantadas), para que los trabajadores mayores de 60 años o pacientes de enfermedades crónicas, eviten estar en los puestos de trabajo.
- Aplicar la herramienta de Teletrabajo, para las funciones que no requieran tener físicamente al trabajador en la oficina. La ley de Teletrabajo especifica los procedimientos y responsabilidades de cada parte en la relación laboral.
- En caso de ser necesaria la modificación temporal de la jornada de trabajo, esta se realizará con base a lo establecido en el artículo 159 del Código de Trabajo y el Decreto Ejecutivo 71 del 13 de marzo de 2020.

Estrés laboral:

- Tener la presencia de casos de COVID-19 causa estrés en la sociedad y esto repercute directamente en el estrés laboral; es por esto, que los empleadores le permitirán a sus trabajadores tomar pequeñas pausas de máximo 5 minutos por hora, con el objetivo de realizar ejercicios de estiramiento, respiración, buscar agua para hidratarse, ir al baño, etc. Esto permitirá que exista buena armonía dentro de la organización.

MEDIDAS Y ACCIONES ESPECÍFICAS PARA LA PREVENCIÓN DE COVID-19 POR SECTOR ECONÓMICO

Sector Primario

- **Actividades que conforman este sector:** Agricultura, ganadería, caza, silvicultura, pesca y actividades de servicios conexas.
- El propósito del Sector Primario es la explotación directa de los recursos del suelo, los recursos vegetales, animales o marinos.
- Medidas y acciones específicas para la prevención de COVID-19 en este sector:
 1. Todas las actividades del sector primario se realizan con alta exposición al sol por la naturaleza del trabajo, por lo que se debe tener constante acceso a medios de hidratación, ya que la deshidratación puede agravar a un trabajador que pudiese llegar a tener COVID-19. Los empresarios deberán asegurar que los trabajadores tengan agua potable a temperatura fresca para hidratarse durante todo el tiempo de la jornada laboral, independientemente del sitio donde se encuentren realizando el trabajo.
 2. En caso tal de que el trabajo sea en el campo o mar abierto y el acceso al recurso hídrico para el consumo humano no provenga del sistema de distribución de agua potable, el empleador mantendrá el agua en recipientes adecuados para su almacenamiento. Estos recipientes deberán cumplir con todas las medidas de higiene necesarias, por lo que, al finalizar la jornada laboral deberán ser vaciados y desinfectados, para su posterior uso.
 3. Como regla general, las herramientas que se utilizan para realizar los trabajos en este sector son compartidas entre varios trabajadores, por lo que, las mismas serán desinfectadas y almacenadas en un área dispuesta para tal fin, con el objetivo de proteger a los trabajadores de un posible contagio. Los empleadores deberán adquirir productos que permitan la desinfección adecuada de las herramientas y cada trabajador será responsable de mantener estas herramientas limpias y ordenadas, utilizando los productos de manera responsable.

4. Los equipos pesados y equipos de transporte utilizados en este sector, deberán ser desinfectados posterior a cada uso. Como mínimo se deben limpiar las maniguetas, el timón, la palanca de cambio y cualquier otra superficie de metal que mantenga el equipo y que tenga contacto directo con los trabajadores. Los empleadores deberán adquirir productos que permitan la desinfección adecuada de los equipos y cada trabajador será responsable de mantenerlos limpios, utilizando los productos de manera responsable.
5. Reducir la exposición al sol (en la medida de lo posible), sin afectar las condiciones contractuales y la productividad. La sobreexposición a los rayos ultra violeta puede llegar a causar deshidratación y afectar al trabajador.
6. Desinfectar las canastas, cajas, cajones o cualquier otro recipiente que se utilice en las cosechas. El empleador tendrá a disposición de los trabajadores agua y detergente, para así poder desinfectar los utensilios, posterior a su uso.
7. Las instalaciones y vías de acceso deberán permanecer limpias, despejadas, libres de residuos pertenecientes a vegetación o producto animal, con el fin de evitar que se puedan convertir en un foco de acumulación de bacterias y virus.
8. En los trabajos, que por su naturaleza son de difícil acceso, el empleador garantizará que el trabajador se transporte hacia y desde el lugar de trabajo, en un medio de transporte sin hacinamiento; es decir, que tengan disposición de transporte donde los trabajadores no vayan aglomerados.
9. En el caso de la pesca, al finalizar la jornada, se limpiarán la cubierta, las cajas, las tapas, los contenedores, los utensilios para manipular el pescado, las lonas, las fundas, los aparejos, la ropa de trabajo y cualquier superficie que esté en contacto con los trabajadores.
10. Los trabajadores no pueden compartir ningún equipo de protección personal (EPP) tales como guantes, mascarillas, botas y overoles de trabajo desechables. El empleador se asegurará de que cada trabajador tenga su EPP.

11.Las áreas comunes, dormitorios o cualquier sitio de descanso de los trabajadores deberá ser limpiado y desinfectado diariamente.

Sector Secundario

- **Actividades que conforman este sector:** explotación de minas, industrias; suministro de gas, electricidad, vapor, aire acondicionado, agua, alcantarillado; gestión de desechos, actividades de saneamiento y construcción.
- El propósito del Sector Secundario es la transformación de la materia prima por medio de diferentes procesos productivos.
- Medidas y acciones específicas para la prevención de COVID-19 en este sector:

Para Minería:

1. Se fortalecerá el sistema de vigilancia epidemiológica de diferentes infecciones respiratorias agudas en instalaciones de salud dentro de los proyectos de Minería. La naturaleza de esta actividad tiene una exposición directa con el polvo, lo cual puede causar problemas de salud en los pulmones y esto a su vez agravar el posible padecimiento de COVID-19, por lo que se debe fortalecer la vigilancia.
2. Se realizará vigilancia rigurosa en los puntos de entrada al proyecto (puertos, helipuertos y accesos terrestres). Como en la mina existe presencia de muchos trabajadores, se tomará la temperatura en los diferentes puntos de acceso y se llevará una bitácora de quienes tengan fiebre, con el objetivo de mantenerlos en observación y realizar un posible diagnóstico de su condición.
3. Llevar un control de la procedencia de cada trabajador posterior a su tiempo de descanso. El objetivo es conocer si tuvo contacto con algún extranjero de los países infectados por COVID-19, si realizó algún viaje o vive en algún lugar donde el virus tenga más riesgo de propagación.

4. El empleador garantizará que el personal de Salud y Seguridad Ocupacional, los médicos y todo el personal de salud del proyecto se encuentre actualizado en cuanto a los lineamientos nacionales e internacionales sobre los criterios de identificación de casos sospechosos, así como el uso adecuado de este protocolo y de la documentación proporcionada por el MINSA.
5. Mantener contacto con las autoridades de salud de la región donde se encuentre la Mina, saber cuáles son los hospitales más cercanos y dónde se están realizando exámenes por COVID-19.
6. Tener equipado un área de aislamiento preventivo mientras las autoridades de Salud puedan llegar atender a un posible caso de COVID-19 dentro de la mina; de esta forma se aseguran de que el posible afectado tenga menores posibilidades de contacto con otros trabajadores.
7. Al momento de tener un posible caso de COVID-19 en la mina, se destinará un medio de transporte con una cabina de contención para el traslado del paciente sospechoso. Tanto el conductor como el paramédico deberán tener equipo de protección personal para evitar contagios en el traslado.
8. Los conductores de los transportes que llevan a los trabajadores hacia la mina, deberán encontrarse capacitados para identificar si un trabajador que va ingresar al bus tiene señales de síntomas de COVID-19 y llamar a los encargados de Salud de la Mina para que le brinde indicaciones de que hacer.
9. En todos los transportes de la mina, el empleador proveerá geles alcoholados o alcohol desnaturalizado de mínimo 70% para el lavado de manos de los trabajadores al momento de ingresar al bus.
10. El conductor tendrá una lista con el nombre de cada pasajero y el asiento que ocupó, a fin de ayudar a las autoridades a identificar el contacto entre trabajadores de darse algún caso sospechoso.

11. Crear diferentes zonas de lavado de manos temporales en las áreas más concurridas de la mina. Por la cantidad de trabajadores que se tienen en esta actividad existirán áreas de lavado adicionales para evitar aglomeraciones dentro de los baños.
12. Las herramientas y los equipos de trabajo serán desinfectados por los trabajadores, posterior a su uso; para esto, el empleador proveerá los insumos necesarios.
13. Será facultad del comité suspender cualquier tipo de visita ajena a la productividad de la mina, como por ejemplo: giras de estudiantes, excursiones educativas, etc.; con excepción de visitas por parte de instituciones del Gobierno.
14. Por la gran cantidad de trabajadores que existe en la mina, el empresario creará diferentes horarios de almuerzo, transportes y demás, con el objetivo de evitar aglomeraciones.
15. Las otras áreas comunes y los dormitorios de los trabajadores serán aseadas diariamente por el personal de limpieza, al igual que la recolección de basura. Cada trabajador deberá dormir en una cama de manera individual.

Para Industrias:

1. Como en las industrias existen diferentes procesos por tipo de producto, es muy importante la limpieza de todas las áreas. Se realizará limpieza de todas las instalaciones mínimo 2 veces al día y se asegurará que al finalizar cada turno, el área de trabajo esté limpia.
2. Las industrias utilizan equipos y utensilios de metal en el proceso de producción; al ser este material donde por más tiempo se prolonga la vida del COVID-19, la empresa asegurará que todas las superficies de metal sean desinfectas con alta frecuencia.

3. Evitar la rotación de personal a diferentes actividades de la industria; es decir, en la medida de lo posible, la empresa desarrollará las habilidades del trabajador para que haga una actividad de la industria en específico y así evitar contacto con todas las áreas de la empresa. De esta forma cada trabajador se podrá encargar de mantener su área de trabajo limpia.
4. En las industrias se aumenta la producción dependiendo de la demanda, por lo que se contrata personal temporal. Se recomienda no sobrepoblar la fábrica, es decir, asegurar que el personal pueda tener una distancia entre si durante el ejercicio de sus labores y de esa forma evitar siempre el contacto directo.
5. Mantener temperaturas del ambiente que cumplan con las normas establecidas dentro de las instalaciones de la industria. El empleador deberá procurar tener las áreas ventiladas, aptas para el descanso de los trabajadores y con suficientes fuentes de hidratación.
6. Utilizar equipos de protección personal adecuada para descarga y almacenaje de los productos y limpiar los equipos de carga manual utilizados para los mismos.

Para Suministro de electricidad, gas, vapor, aire acondicionado, agua, alcantarillado, gestión de desechos y actividades de saneamiento:

1. Todas las actividades deberán ser realizadas con el equipo de seguridad establecido para cada actividad; sin embargo, en los casos que se requiera atender a clientes, se deberán utilizar mascarillas o establecer un método de tener distancia de 1 metro lineal entre las personas, para evitar la transmisión del virus en caso de que alguien pueda tenerlo.
2. En el caso de que se deban realizar visitas a las residencias u otras instalaciones, será necesario llamar primero y consultar si alguien en el establecimiento que van a visitar se encuentra en tratamiento u observación por COVID-19. De obtener una respuesta afirmativa, el personal de la empresa deberá tomar todas las medidas de protección personal y solicitará que el paciente esté aislado para que al lugar se le pueda brindar el servicio.

3. En el caso de las empresas dedicadas a realizar mantenimientos o trabajos en aires acondicionados (A/A), será necesario proveer a sus trabajadores overoles completos de protección personal y mascarillas N95 con el fin de que, al hacer la limpieza a los ductos, canales y equipos de A/A, no se vean afectados por las partículas de polvo.
4. En las actividades de saneamiento y gestión de desechos, es indispensable la utilización de guantes, los cuales deben ser cambiados constantemente. Dentro de estas actividades se pueden encontrar desechos hospitalarios y desechos infectados, por lo que una manipulación deficiente puede generar contagio de COVID-19. Para estas actividades se intensificará el uso del agua y el lavado de manos de los trabajadores.

Para La Construcción:

1. El encargado de Seguridad, Salud e Higiene ocupacional en el proyecto de construcción, deberá formar parte del Comité Especial de Salud e Higiene para la Prevención y Atención del COVID-19, para supervisar en el proceso de construcción el cumplimiento de las indicaciones propuestas en este protocolo.
2. El oficial de seguridad del MITRADEL, asignado al proyecto de construcción, deberá velar por el cumplimiento del presente protocolo.
3. En la medida de lo posible, se evitará compartir las herramientas de construcción entre los trabajadores. En caso de que deban compartir, será necesario que el empleador indique las medidas de limpieza de las herramientas y proporcione el producto desinfectante.
4. Está prohibido compartir todo equipo de protección personal (EPP) entre trabajadores, por lo que el empleador deberá proveer EPP suficiente a cada trabajador de la construcción.
5. Se deben mantener tinajas o áreas de lavado de manos suficientes en el proyecto de construcción, con el objetivo de asegurar que los trabajadores puedan mantener una higiene constante, de igual manera, se debe evitar

la aglomeración de trabajadores y grandes filas para el uso de las áreas de lavado.

6. El área de lavado debe contar con jabón en barra o líquido de forma permanente.
7. El empleador deberá asegurar que los trabajadores tengan disponible agua potable durante toda la jornada de trabajo, así como vasos desechables para su consumo. No se permitirá ofrecer a los trabajadores agua empozada o similar, ya que su calidad es indispensable para enfrentar posibles contagios del COVID-19.
8. Por la gran cantidad de trabajadores que existen en algunas construcciones, el empresario deberá crear diferentes horarios de almuerzo con el objetivo de evitar aglomeraciones. Todas las áreas del comedor deben ser limpiadas después de cada turno de almuerzo.
9. En la medida de lo posible y sin afectar la productividad del trabajo, se deberán crear cuadrillas o equipos de trabajo más pequeños o dispersos, para así evitar exceso de contacto entre los trabajadores.
10. Aumentar la frecuencia de la limpieza de los vestidores y evitar la aglomeración dentro de los mismos.

Sector Terciario

- **Actividades que conforman este sector:** comercio al por mayor, comercio al por menor, reparación de vehículos, transporte, almacenamiento, correos, hoteles, restaurantes, información, comunicación, actividades financieras y de seguro, actividades inmobiliarias, profesionales, científicas y técnicas, administrativas, administración pública, enseñanzas, artes, creatividad, entretenimientos, relacionados con la salud humana y cualquier otros servicios.
- El propósito del Sector Terciario es brindar servicios generales a todo el país. En este no existen procesos de transformación, solo actividades de atención al cliente, ventas, orientaciones y brindar apoyo con cada servicio.

- Medidas y acciones específicas para la prevención de COVID-19 en este sector:

Aplicable en todas las actividades de este sector:

1. En todas las actividades de atención al cliente hay contacto entre los trabajadores de la empresa y los clientes, por lo que, se requiere que todos los trabajadores de atención al público utilicen mínimamente mascarilla o atender a un metro lineal de distancia, para evitar inhalar el virus en caso de que algún cliente tosa, estornude o si existe alguna salpicadura de saliva al hablar y el cliente pueda estar contaminado o portar el virus.
2. Se tendrán dispositivos de Gel Alcoholado para que los clientes puedan utilizarlos al entrar al establecimiento y de esta forma asegurar que los clientes ingresen a la empresa con las manos limpias para evitar dejar el virus en las superficies.
3. Al cerrar acuerdos con clientes, quedan prohibidos los estrechones de mano u otro acto de contacto entre los clientes y trabajador o propietario de la empresa.
4. Se evitará la aglomeración de clientes dentro de los establecimientos, por lo que, se deben establecer medidas para el ingreso de los clientes a los distintos locales. Se deberán tomar medidas para garantizar que no existan más de 50 clientes en el local al mismo tiempo, así como cualquier otra indicación que señale el MINSA.
5. Establecer medidas para atención a los clientes o usuarios a un mínimo de 1 metro lineal de distancia.
6. En el caso de los comerciantes o locales donde se disponga de uso de carretillas, canastas o demás implementos para carga de compras, será necesario que la empresa establezca formas de desinfección de estos implementos, garantizando su limpieza entre un cliente y otro.

7. Si el establecimiento cuenta con salas de espera para los clientes, estos se limpiarán mínimo 3 veces al día, garantizando la higiene para así evitar que el virus quede en las superficies del local. En la limpieza se debe considerar con especial cuidado los brazos de las sillas y respaldares.
8. Promover los pagos de los diferentes servicios por Banca en Línea o algún otro método electrónico, para disminuir pasar dinero de mano en mano. En el caso de trabajadores de caja, facturación o entrega, los mismos deberán utilizar guantes.
9. Establecer barreras físicas de comunicación e incentivar la instalación de micrófonos (de ser posible), para mantener distancia con los clientes. En el caso de utilizar micrófonos, estos deberán ser limpiados constantemente y deben ser utilizados de manera individual por el trabajador.
10. Todo empleador estará pendiente de las medidas que indique el Ministerio de Salud, Presidencia, Municipios, el Ministerio de Trabajo y Desarrollo Laboral, o cualquier otra entidad sobre las medidas de atención al cliente que deberán tener para combatir la propagación de COVID-19.

Hoteles, residenciales y casas de ocasión:

1. Asegurar que las habitaciones se encuentren siempre limpias, con las sábanas cambiadas después del uso de cada huésped y con los mayores estándares de limpieza establecidos por las normas del Ministerio de Salud.
2. Los carros de limpieza donde se transportan las sábanas de las habitaciones a las lavanderías deberán ser tapadas.
3. Las sábanas y toallas utilizadas por los clientes serán lavadas con agua caliente y detergente para asegurar que se encuentren completamente libre de virus.

4. En caso de que el establecimiento cuente con elevador, se limpiarán los elevadores mínimo dos (2) veces al día; sin embargo, la botonera y pasamanos de los elevadores deberán ser limpiados de manera constante.
5. Los agarraderos de escaleras que puedan tener estos establecimientos serán desinfectados constantemente.
6. Si algún trabajador al momento de hacer la limpieza de las habitaciones y áreas comunes de los establecimientos encuentra guantes, pañuelos, mascarillas u otros desechos del cliente, deberá agarrarlo cuidadosamente siempre utilizando guantes y disponer los objetos dentro de la bolsa de los desechos. El empleador deberá proveer equipo de protección suficiente a los trabajadores de aseo.
7. Todo trabajador deberá evitar el contacto con los artículos de higiene personal de los huéspedes o clientes.
8. Al salir el huésped o cliente de la habitación, se deberá buscar un mecanismo para ventilar la habitación.
9. Desinfectar todos los días la mesa de noche y teléfono de los clientes.
10. En caso de que algún huésped notifique tener síntomas de COVID-19 dentro de las habitaciones del establecimiento, se deberá pedir a la persona que se mantenga en la habitación y el trabajador se encargará de llamar a las autoridades competentes.
11. Después de cada uso se desinfectarán las áreas comunes de los establecimientos, considerando la limpieza de superficies, máquinas dispensadores, puertas, mostradores de buffet, etc. y en general, cualquier superficie.
12. En la medida de lo posible, eliminar el buffet de comida, salsas, dispensadoras de aderezos, etc., y sustituirlo por comida personalizada en mesa o servicio a la habitación.

Restaurantes y bares:

1. Todos los utensilios de cocina, platos, vasos, cubiertos, etc., se lavarán con agua caliente y detergente para asegurar que el virus de COVID-19 no quede en ninguna superficie.
2. Los encargados de hacer las comidas no deberán prestar sus utensilios y herramientas de cocina. En caso de tener que compartirlos, deberán ser lavados posterior a cada uso.
3. Todos los que trabajen en el restaurante, sin excepción, deberán utilizar mascarillas y seguir todas las normas de salud establecidas por el MINSA para preparación de alimentos.
4. Está prohibido manipular el dinero entregado por los clientes y no lavarse las manos. Es necesario que la persona que manipule el dinero, las tarjetas de débito y crédito, utilice guantes o tenga acceso al lavado de manos, ya que, por el traspaso de estas formas de pago se pueden transmitir enfermedades.
5. Antes de cerrar el local, se establecerá un método de ventilación para asegurar que tenga circulación de aire y poder eliminar la posible presencia del virus.
6. Eliminar el buffet de comida, salsas, dispensadores de aderezos, etc., y sustituirlo por comida personalizada en mesa.
7. Mantener las puertas abiertas en aquellos ambientes que sea posible o designar un personal que lo haga, para así evitar que las puertas sean manipuladas por los clientes.

8. Mantener la distancia mínima entre las silla y/o mesas (1 metro lineal), mejorando así la distribución de los espacios. Dependiendo de los diseños de las mesas de los restaurantes procurar contar con menos cantidad de sillas por mesa.
9. Aplicar la limpieza y desinfección a mesas y sillas cada vez que deje de ser utilizada por un cliente.
10. Eliminar recipientes de uso común entre los clientes, como salsas, sal, azúcar, picantes, entre otros, y utilizar sobres o paquetes de estos productos.
11. Limpiar la cocina de los restaurantes y bares con mayor frecuencia y desinfectar mínimo dos (2) veces al día.
12. Cambiar los manteles de las mesas después del uso de los clientes. En caso de que no se utilicen manteles, las mesas deberán ser desinfectadas después de su uso.
13. En caso de que en los restaurantes se utilicen servilletas de tela deben lavarse con agua caliente y detergente.

Transporte:

1. Por lo menos dos (2) veces al día deberán desinfectar las áreas donde normalmente los pasajeros colocan sus manos, como por ejemplo: barras, agarraderos, metales, respaldares de sillas y soportes para brazos.
2. En caso de detectar un posible sospechoso de COVID-19 dentro del medio de transporte por el conductor, este deberá mantener la calma, llamar a las autoridades competentes y ayudar a los demás pasajeros a evacuar el bus, de ser necesario.

Enseñanza y relacionados con la salud humana:

1. Los centros hospitalarios, clínicas, farmacias o cualquier otra entidad dedicada a dar servicios de salud, deberán seguir las normas y protocolos que establezca el Ministerio de Salud y la Organización Mundial de la Salud.
2. Todos los centros de enseñanza del país deberán seguir los protocolos y normas que establezca el Ministerio de Educación en conjunto con el Ministerio de Salud.



REPÚBLICA DE PANAMÁ

— GOBIERNO NACIONAL —

**MINISTERIO DE TRABAJO
Y DESARROLLO LABORAL**