



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 CAFETALERO.

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 COVID-19 para el Sector Cafetalero. Versión 3.

Tegucigalpa M.D.C., 4 de agosto de 2020

Secretaría de Trabajo y Seguridad Social.

ÍNDICE

I. Introducción.	4
II. Antecedentes.	7
III. Precauciones y recomendaciones específicas para la seguridad y salud en el lugar de trabajo en el Sector Cafetalero.	9
IV. Referencias bibliográficas.	34
V. Anexos.	39

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 las normativas y recomendaciones de los organismos internacionales relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo, como la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la Organización Mundial de la Salud (OMS) 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 Autónoma de Honduras (UNAH), y con aprobación de la Secretaría de Salud, la Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA), la Secretaría de Seguridad y la Policía Nacional de Honduras, se elabora el presente Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia COVID-19 para el Sector Cafetalero, el cual, tiene un alcance nacional.

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 cada actividad económica y profesión u oficio, en particular.

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 en el trabajo, encaminado a proteger y mantener la salud de los trabajadores y el adecuado funcionamiento de sus actividades.
- c) Observar en todas las actividades económicas, las disposiciones legales referentes a normas y medidas de seguridad y salud aplicables.
- d) Adoptar medidas 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 los riesgos a los que se encuentra expuestos los trabajadores en las organizaciones, centros y lugares de trabajo, haciendo énfasis en las medidas de prevención y control biológicas.
- 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) Mantener comunicación permanente con el Sistema Nacional de Gestión de Riesgos (SINAGER), la Secretaría de Salud, el Instituto Hondureño de Seguridad Social, la Secretaría 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 activa y 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.

Como consecuencia, un alto porcentaje de los 4 millones de personas ocupadas en el país, se encuentra o encontrará en una alta probabilidad de perder sus ocupaciones laborales o que estas se vuelvan más insalubres, inseguras y hasta precarias.

Es por ello que la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social, 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, 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 las actividades del Sector Cafetalero. 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 corto tiempo, por lo que se agradece de manera especial, a la Delegación de

la Unión Europea en Honduras, quien mediante el programa EUROEMPLOO 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 decreta 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 SARS-CoV-2, 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 (1.5 a 2 metros).
- Evitación de contactos entre personas.
- Evitación de 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 Secretaría de Salud de Honduras, para tal fin.
- Determinación y aislamiento de enfermos siguiendo las normas de la Secretaría 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.

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 realizara la Secretaria de Salud por medio de el epidemiólogo asignado a cada región del país.

III. Precauciones y recomendaciones específicas para la seguridad y salud en el lugar de trabajo en Sector Cafetalero.

Medidas a realizar en el reintegro laboral y la evaluación periódica de la seguridad y salud de los trabajadores.

Para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores, empleadores y clientes de las diferentes actividades económicas del país, y en apego a la legislación y normativa sobre las obligaciones laborales, en especial las relacionadas con seguridad y salud en el trabajo, y de manera específica, las relativas a los agentes biológicos en los ambientes de trabajo. Toda organización o centro de trabajo deberá adoptar medidas preventivas en relación con el riesgo por agentes biológicos, previo a la reactivación de operaciones, y en los casos de reintegro laboral de todos sus trabajadores. Según lo estipulado en el

Reglamento General de Medidas Preventivas de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales:

- Todo trabajador deberá someterse a reconocimiento médico como requisito indispensable de ingreso al trabajo y durante éste a solicitud del empleador o por orden de la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social.
- Es necesaria la comprobación del estado de salud, entrevista sobre contactos y exámenes médicos (en casos específicos indicados por el personal de salud) para el reintegro laboral y evaluaciones periódicas.
- Debe de existir un registro adecuado de enfermedades profesionales y enfermedades relacionadas con el trabajo que afectan la población trabajadora de la empresa.
- Deben de llevarse a cabo actividades de vigilancia epidemiológica de enfermedades profesionales y relacionadas con el trabajo.
- Todo trabajador debe de contar con una Historia clínica ocupacional, con sus respectivos exámenes de control clínico y biológico.
- El empresario o responsable designado, deberá conservar esta documentación a disposición de la autoridad competente.

Las comprobaciones del estado de salud tendrán dos momentos importantes:

Examen de reintegro: se entiende como la evaluación médica que se le realizará al trabajador al reintegrarse a sus actividades laborales en la organización o centro de trabajo, luego de haberse suspendido las mismas por motivo de la pandemia de COVID-19. El examen consistirá en:

- Evaluación clínica, que especialmente establecerá la presencia de síntomas y signos de COVID-19
- Interrogatorio con el objetivo de evaluar el contacto del trabajador con casos sospechosos o enfermos de COVID-19, en especial, en los últimos 20 días.
- Los resultados del examen de reintegro deben de ser entregados por el trabajador en su organización o centro de trabajo, el primer día de su reincorporación. Este documento debe ser archivado por el empleador, como prueba del cumplimiento

de la presente medida y puede ser solicitada por las autoridades de trabajo nacionales.

Evaluación periódica: se entiende como la evaluación que se le realizará al trabajador de manera periódica, en diferentes momentos del día, en especial, en el momento de tomar el transporte hacia la organización o centro de trabajo, y en el momento de la entrada a las instalaciones de trabajo. Para la realización de la evaluación, toda organización o centro de trabajo, deberá:

- Establecer área de tamizaje / cribaje / triaje y una persona responsable, debidamente entrenada, para realizar la toma de la temperatura corporal, con un termómetro clínico digital infrarrojo o láser mediante la técnica adecuada.

Preguntar brevemente al trabajador lo siguiente:

- Percepción de su estado de salud física (Bien, Regular, Mal).
- Presencia de algún síntoma relacionado con COVID-19.
- Contacto estrecho con personas sospechosas de COVID-19 (al menos, con síntomas respiratorios).

Estas evaluaciones pueden también realizarse, por decisión de la organización o centro de trabajo, en otros momentos de la jornada laboral. Los trabajadores que presenten temperatura por encima de 37.5°C y/o refieran algún síntoma relacionado con COVID-19, se les considerará como casos sospechosos y no podrán ingresar a la organización o centro de trabajo, o tendrán que abandonar el mismo.

Se debe de proceder a su adecuado aislamiento, mientras se establecen las medidas para su remisión al servicio de salud de la empresa o los centros de salud correspondientes establecidos por las autoridades. La organización o centro de trabajo deberá disponer de un registro de los resultados de las evaluaciones periódicas, donde al menos se contemple:

- Nombres y apellidos del trabajador.
- Temperatura corporal, en cada ocasión medida.
- Presencia de síntomas de COVID-19.
- Cualquier otra observación de interés para el seguimiento y control de la seguridad y salud de los trabajadores.

Este documento debe ser archivado por el empleador, como prueba del cumplimiento de la presente medida y puede ser solicitada por las autoridades de trabajo nacionales.

A. Medidas generales.

Existen al menos 7 medidas de cumplimiento general, que deben ser establecidas para todas las actividades económicas.

1. Distanciamiento o aislamiento de personas:

Sensibilización sobre el manteniendo de las distancias de seguridad recomendadas entre personas (entre 1,5 y 2 metros).

Creación de estrategias para el uso de Lugares o áreas comunes, de reunión o concentración de personas.

2. Normas de etiqueta respiratoria.

Son un conjunto de medidas recomendadas para evitar transmisiones respiratorias de agentes biológicos. Las medidas son:

- Toser y estornudar cubriéndose la nariz y la boca con el ángulo interno del codo flexionado (fosa del codo o cubital).
- Utilizar pañuelos o toallas desechables, y desecharlos tras su uso.
- Depositar los pañuelos o toallas desechables en recipientes con este fin, con tapas de pedal.
- Evitar tocarse la nariz, la boca y los ojos de manera innecesaria.
- Lavarse y desinfectarse las manos antes y después de tocarse la nariz, la boca y los ojos.
- Lavarse las manos de manera frecuente, en especial cuando se han manipulado objetos o se ha tenido contacto con superficies.
- Conversar manteniendo distancias de seguridad, en especial cuando se realice con personas con síntomas respiratorios.
- Evitar entrar en contacto con personas sospechosas o con síntomas y signos respiratorios.

- Evitar lugares o espacios con aglomeraciones de personas.
- Informar y buscar ayuda médica si se presentan síntomas o signos respiratorios o si se ha estado en contacto directo con personas sospechosas o con síntomas respiratorios.
- Informar sobre la presencia de personas sospechosas o con síntomas respiratorios, en especial en lugares y centros de trabajo.

3. Lavado de manos.

Capacitación sobre la técnica adecuada para el lavado de las manos.

Por lo general, se recomiendan la técnica establecida por la Organización Mundial de la Salud (OMS). La duración mínima es de un (1) minuto:

- Mojar las manos con agua y jabón.
- Enjabonar muy bien la palma, el dorso, entre los dedos y las uñas.
- Aclarar bien los restos de jabón y si es necesario, repetir el proceso.
- Secar adecuadamente las manos con una toalla de papel.

El lavado y desinfección debe de ser frecuente, mientras desarrollan la actividad laboral. La frecuencia debe de ser establecida de acuerdo al tipo de actividad.

Capacitación sobre los productos adecuados para el lavado y desinfección de las manos (agua y jabón, alcohol con glicerina, alcohol gel).

Estos productos deben de ser suministrados por la persona responsable o el empleador. Los centros y puestos de trabajo deben contar con instalaciones para el lavado de manos que dispongan de agua y jabón, dispensadores de alcohol en gel o en glicerina.

El lavado de las manos se realizará de manera obligatoria, antes de colocarse el EPP y después de su retirada. Cuando las manos están visiblemente limpias, la higiene de manos se hará con productos con base alcohólica; si estuvieran sucias o manchadas se hará con agua y jabón antiséptico. La utilización de guantes nunca exime de realizar un correcto lavado de las manos luego de su retirada. Las uñas deben estar cortas y bien cuidadas.

Lavarse o desinfectarse las manos deberá de ser una medida necesaria en las siguientes situaciones:

- Luego de toser o estornudar.
- Antes y después de tocarse o sonarse la nariz.
- Antes y después de utilizar cualquier medio de transporte, en especial si es colectivo o público.
- Antes y después de visitar lugares públicos.
- Antes y después de manipular objetos, desechos sólidos o líquidos, dinero.
- Antes y después de tocar animales o personas.
- Antes y después de comer.
- Antes y después de utilizar los servicios sanitarios.
- Antes y después de la realización del trabajo.
- Durante la realización del trabajo, la frecuencia dependerá del lugar de trabajo y el tipo de actividades y tareas que se desarrollan. Estará definida en cada organización o centro de trabajo.

4. Limpieza y desinfección de objetos y superficies.

Aseguramiento de una correcta limpieza de los objetos y las superficies.

El procedimiento de limpieza y desinfección de objetos y superficies relacionados con el trabajador se realizará de acuerdo con la manera habitual de limpieza y desinfección del centro de trabajo. Garantizando que la frecuencia esté relacionada con el uso de los mismos. Luego de la limpieza y desinfección los mismos deben de quedar sin humedad.

Para la limpieza y desinfección se pueden emplear toallas con desinfectante, agua y jabón o los detergentes y desinfectantes que de manera habitual se encuentran autorizados para tal fin (con efecto viricida) y para las superficies se utilizará material textil desechable.

La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias, desde adentro hacia afuera.

- Se debe de evitar en lo posible el uso de escoba en áreas de mayor riesgo.
- Se utilizarán técnicas de doble cubo (ver anexos).
- El material utilizado que sea desechable, se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado con las advertencias precisas.

Las superficies se deben limpiar con soluciones recomendadas por los organismos internacionales y comprobada 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 y otras:
 - 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.

5. Manipulación y uso de Equipo de Protección Personal.

Capacitación sobre el uso y manipulación (puesta y retirada) de los EPP.

Los EPP de un solo uso o los desechables, debe de ser eliminado bajo los estándares establecidos para evitar la contaminación cruzada de otros sitios, objetos, productos o superficies.

6. Funcionamiento de sistema de seguridad y salud.

En las organizaciones o centros de trabajo donde esté conformada y en funcionamiento la Comisión Mixta de Higiene y Seguridad, esta debe de jugar un rol fundamental durante la implementación de las medidas por SARS-CoV-2. Es imprescindible que se establezcan un sistema de vigilancia y control sobre el acatamiento y el cumplimiento de todas las medidas, directrices, normas, orientaciones y otras que se dispongan dentro de la organización o centro de trabajo.

Es necesario que las organizaciones o centros de trabajo que disponen de servicios de atención en salud, extremen las medidas de detección de sospechosos y enfermos. El personal de salud debe de estar debidamente capacitado para el abordaje de personas sospechosas o enfermos por SARS-CoV-2 según los protocolos y estándares establecidos en el país y en su defecto, en la organización o centro de trabajo.

7. Vigilancia en salud o epidemiológica.

Si la organización o centro de trabajo dispone de un programa o plan de vigilancia, debe de considerar las medidas necesarias para adaptarlo a las regulaciones y orientaciones que garanticen la comunicación constante con las autoridades e instituciones responsables.

B. Medidas específicas.

Existen escenarios críticos donde es necesario cumplir y extremar algunas medidas de prevención específicas independientemente de la actividad económica que desempeñe la persona. Estos escenarios son los siguientes:

1. Salida y Entrada a la vivienda

- Bañarse todos los días antes de salir a trabajar
- Usar zapatos cerrados adecuados para el trabajo (ya sea campo o empresa).
- Usar ropa limpia a diario.
- No portar objetos innecesarios como joyas: reloj, anillos, cadenas, pulseras, etc.
- Usa la mascarilla al salir de tu casa que cubra la boca y nariz completamente.
- Al llegar a casa es importante ingresar descalzo y sin ropa y dirigirse directamente a realizar una limpieza y desinfección corporal. Es importante que la higiene corporal, incluya el pelo.
- Retirar el calzado y 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, desinfectar y desechar o guardar los EPP (equipo de protección personal) utilizando las técnicas adecuadas. En el caso de desechar EPP como mascarillas o guantes, deben de seguirse las técnicas adecuadas.
- Desvestir y colocar la ropa en un cesto con tapa para su lavado y desinfección.

2. Entrada y Salida de la organización o centro de trabajo.

- Toma de temperatura de todo el trabajador o prestador de servicios de terceros, proveedor etc., que llegue al centro de trabajo, ya sea a las instalaciones o áreas en el campo abierto y demás. Si llegara en automóvil no será necesario que se baje del auto para tomarle la temperatura. Se debe utilizar un termómetro clínico digital infrarrojo para evitar el contacto con el trabajador al que se le toma la temperatura
- El trabajador que presente temperatura mayor a 37.5 °C, debe ser referido para revisión médica, según los protocolos de las autoridades de salud nacionales.

- Dejar bolso, carteras, llaves y otros objetos personales que no se necesiten durante el día en un lugar designado, no ingresarlos al área de proceso del producto ni en el momento de recolección de granos.
- Lavarse las manos antes de comenzar las tareas que impliquen manipulación de granos.
- Evitar el contacto con personas al saludar.
- No tocar ninguna superficie innecesariamente.
- Lavarse las manos con agua y jabón de manera adecuada al entrar a la organización o centro de trabajo o usar alcohol en gel para manos (mínimo 70 %) si no se va a manipular granos.
- En las zonas de ingreso a instalaciones deben de mantenerse tapetes sanitarios o recipientes con solución de cloro preparada según la recomendación de este protocolo y que cubran la plantilla de los zapatos de los trabajadores que ingresen o rocío de plantillas del calzado con solución desinfectante. Se debe de cambiar el agua al menos cada 24 horas y si está visiblemente sucia.

3. Entrada, salida y permanencia en el lugar de trabajo.

- Únicamente se deben presentar a los sitios de trabajo los trabajadores indispensables para realizar las tareas respectivas.
- Lavarse las manos antes de comenzar labores ya sea en campo abierto, almacenaje o edificios y tantas veces como sea necesario.
- Los empleadores deben asegurar el lavado de manos en personal que trabaja en campos y almacenajes, en esas zonas deberá proveer el acceso al agua y brindar el jabón de manos para realizar el correcto lavado.
- Uso de mascarilla en el campo abierto cuando se encuentren dos o más trabajadores laborando cerca ya sea en siembra, riego, cosecha y traslado al beneficio.
- Uso de mascarilla en procesos de clasificación, laboratorios de observación (tostado) y en todo lugar donde se procesen productos finales.
- Evitar compartir instrumentos de uso personal como cucharas en procesos de catado del café.

- Evitar que varias personas analicen la misma muestra por olores y asignar diferentes tazas de la misma muestra a cada catador.
- Utilizar diferentes cucharas si estas se acercan a la nariz o boca del catador cuando hay varios catadores
- Uso de mascarillas en cualquier proceso donde se encuentren dos o más trabajadores en un área en común y deban movilizarse dentro del área compartida.
- Uso de mascarilla en edificios de distribución de producto final.
- Aplicar buenas prácticas en todos los procesos.
- Saludarse entre trabajadores, proveedores etc., sin contacto.
- Señalizar en el piso las distancias en donde debe ir cada cliente o proveedor en las distintas instalaciones donde aplique, de 1.5 m de distancia mínimo entre cada marcación.
- Las botas usadas en los procesos de secado al sol deben estar recientemente lavadas con agua y con jabón usando cepillos para no dejar suciedad y deben utilizarse únicamente para este proceso.
- Evitar tocar con las manos cualquier parte de la cara, de hacerlo, no tocar los productos y lavar de inmediato las manos.
- Dejar el gel alcohol para los trabajadores que no trabajan directamente con la fabricación de los productos ni su procesamiento como en áreas de oficina, recepción, repartidores etc.
- Los repartidores deberán mantener agua y jabón disponibles para el lavado de manos o en su defecto, alcohol en gel para manos (mínimo 70 %).
- Uso de guantes de trabajo (de cuero o de tela con nitrilo en palma) cuando se necesite intercambiar papelería, productos etc. estos deberán ser desinfectados con los productos mencionados en este protocolo.
- Para oficinas de trabajadores administrativos, estos deben permanecer estrictamente en el área designada. De poder realizar trabajo en casa se debe preferir este por sobre el presencial.
- Los encargados de la recepción de materias primas, deben de asegurar que el producto no tenga contacto con el piso. Para lo cual, se debe de mantener

espacios limpios para la recepción de productos y que siempre se mantenga una separación del piso.

- El área de producción debe estar ventilada. Se debe evitar temperaturas por debajo de 20 grados, ya que el uso de mascarilla en los trabajadores que no están acostumbrados podría generar sensación de sofocación.
- Es indispensable el cuidado y monitoreo permanente por la persona encargada dentro de las distintas áreas de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón al terminar las labores.

Recomendaciones específicas en las fincas.

Recomendaciones generales

1. Capacitar a los corteros y a todo el personal involucrado en actividades de cosecha, beneficiado y secado sobre las medidas de bioseguridad contemplados en este protocolo.
2. Proveer a todo el personal (permanente o temporal) que trabaja en la finca de todos los materiales de bioseguridad (mascarillas, caretas o lentes, gel desinfectante).
3. Evitar compartir elementos de protección personal, como guantes, sombreros, mascarillas, gorros, gorras, entre otros, debido a que son objetos en los que puede permanecer el virus.
4. No compartir los recipientes donde se consumen alimentos o bebidas.
5. Evitar compartir herramientas, materiales o insumos durante la jornada de trabajo.
6. No coincidir con los compañeros a la hora de cargar o descargar productos, recoger o entregar herramientas.
7. Establecer puntos de lavado de manos, asegurando agua abundante y jabón para que los trabajadores se laven las manos cada vez que puedan.
8. Durante las jornadas en campo y de descanso mantener una distancia mínima de dos metros con los compañeros.
9. Durante las comidas, los trabajadores deben mantener una distancia mínima de 2 metros de otros trabajadores, ya sea en los comedores de las fincas o al aire libre.

10. Proporcionar baños (servicios sanitarios) a los empleados y mantenerlos limpios y desinfectados en todo momento.

Ingreso y salida de la finca

Para disminuir el riesgo de contagio de personas en las fincas de café deberán tomarse las siguientes recomendaciones al momento de ingresar o salir de las fincas:

1. Llevar un registro de todas las personas que trabajan en la finca, sean estas de la familia o contratadas. Llevar un registro de aquellas personas enfermas o sospechosas de COVID19.
2. Establecer un punto de control al ingreso de la finca para tomar la temperatura y disponer de un pediluvio para desinfectar los calzados al ingresar y al salir de la finca.
3. Portar mascarilla y de preferencia también careta o anteojos, proveer de estos implementos de bioseguridad a aquellas personas que no las tengan.
4. Utilizar una ropa exclusiva para el trabajo de campo
5. Lavarse las manos con agua y jabón al llegar y antes de salir de las fincas de café.

Recomendaciones durante el manejo agronómico de la finca.

El manejo agronómico de la finca contempla las siguientes actividades:

- Siembra.
- Control de malezas.
- Manejo de tejidos (todo tipo de podas).
- Encalado.
- Regulación de sombra.
- Fertilización del cafetal.
- Muestreo de plagas y enfermedades.
- Aplicación de plaguicidas (fungicidas, insecticidas, nematicidas entre otros).

Todas estas actividades requieren de un cierto número de personas y la interacción entre estas por lo que se recomienda seguir las siguientes recomendaciones:

1. Uso de mascarilla de confort (tela) en todo momento que se encuentre cercano o alrededor de otras personas. Las actividades y tareas que, por su particularidad, se realicen de forma aislada y sin contacto con otras personas, podrán prescindir del uso de la mascarilla y en aquellos casos que requieran esfuerzo físico que imposibilite su uso.
2. Mantener en todo momento un distanciamiento físico de 1,5 a 2 metros entre personas.
3. Organizar las cuadrillas de trabajo en grupos pequeños (cinco personas como máximo), distribuir a estos grupos en diferentes lotes de la finca donde se realizarán las diferentes actividades, evitando así, el intercambio de trabajadores entre los diferentes grupos. De esta manera se disminuyen las posibilidades de interacción social y el riesgo de contagio.
4. De preferencia asignar herramientas y utensilios a cada trabajador. En los casos que se deban compartir herramientas y utensilios, estos deberán ser lavados con agua y jabón previo a su uso y al finalizar la jornada.
5. Hacer uso de las normas de etiqueta respiratoria
6. Toma de temperatura previo al comienzo de la jornada laboral. De poseer una temperatura por encima de 37,5°C se deberá realizar una segunda toma, bajo sombra y lejos de fuentes de calor. Si la segunda toma resulta superior a la temperatura establecida, se remitirá al trabajador hacia el centro asistencial más cercano para su valoración médica.
7. Adoptar como hábito rutinario el lavado de manos antes, durante y después de realizar las diferentes actividades y tareas asignadas.
8. Las personas vulnerables o de alto riesgo, no deben formar parte del personal de actividades en campo.

Cosecha, beneficiado y secado de café.

La cosecha de café es la actividad que aglutina mayor cantidad de gente en las fincas de café por lo que es necesario seguir las siguientes recomendaciones adicionales para evitar los contagios por COVID19 durante esta actividad:

1. Conformar un comité de bioseguridad que se encargue del monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.
2. Usar en todo momento mascarillas de protección.
3. Llevar un registro de los corteros (cosechadores) que trabajan en su finca, en la mayoría de los casos un mismo trabajador cosecha café en varias fincas durante una temporada por lo que es necesario registrar las fincas donde trabajo anteriormente para definir la población con la que estuvo en contacto si algún cortero es diagnosticado con COVID19.
4. Asignar los implementos y equipos necesarios (cestas o canastas, sacos y otros) a cada cortero y evitar el intercambio de estos durante el proceso de cosecha. Realizar el lavado y desinfección de estos implementos al terminar la jornada diaria.
5. Conformar cuadrillas pequeñas de corteros (5 personas como máximo) y distribuirlos en los lotes de forma tal que se mantenga en todo momento un distanciamiento mínimo de 2 metros entre corteros.
6. Evitar la concentración de personas en el punto de acopio del café cosechado, para tal efecto se deberá demarcar zonas de espera respetando el distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas.
7. Mantener durante el proceso de beneficiado todas las recomendaciones de bioseguridad, evitando el uso por múltiples personas de implementos tales como mangueras, palas, sacos, baldes, tinas, pascones u otro utensilio utilizado en el proceso de beneficiado.
8. Realizar la desinfección de todos los utensilios y equipo usado en el beneficiado de café durante el día.
9. Realizar un monitoreo rutinario de la temperatura de los corteros y operarios para detectar cualquier caso temprano de enfermedades respiratorias o COVID19.
10. Durante el proceso de secado de café mantener en todo momento el distanciamiento de las personas durante el traslado del café de las bodegas a los patios de secado o las secadoras o viceversa. Además, evitar el uso por múltiples personas de utensilios tales como: rastrillos, carretas, palas, escobas, sacos y otros para disminuir el riesgo de contagio.

11. Restringir el ingreso a zonas cerradas y con poca ventilación tales como: bodegas, secadoras solares tipo domo y otras.
12. Restringir el ingreso a personas ajenas a las fincas o visitas para evitar el riesgo de contagio.

Recomendaciones específicas en torrefactoras de café.

Todas empresas con procesos industriales de tueste, pequeñas y medianas tostadoras, así como las tostadoras artesanales, deberán continuar con sus buenas prácticas de manufactura para la industria de bebidas y alimentos, como lo establece la Secretaría de Salud y la Agencia de Regulación Sanitaria. Esto con el objetivo de continuar con las disposiciones generales sobre prácticas de higiene y de operación durante los procesos productivos, a fin de garantizar productos inocuos y de calidad.

De manera específica se deberán de implementar las siguientes medidas adicionales:

- Hacer uso en todo momento de la mascarilla (confort de tela, quirúrgica o respirador, en dependencia de su puesto de trabajo) para evitar la transmisión del virus que ocasiona la COVID-19. Estas deben ser utilizadas de manera adecuada y encontrarse limpias en todo momento. Al terminar su uso, en caso de ser desechables, se deberán descartar cortadas en dos partes, para evitar su reutilización inadecuada.
- Establecer puntos preventivos para la toma de temperatura con termómetro clínico digital infra rojo o laser previo al ingreso a los centros de trabajo. De poseer una temperatura por encima de 37,5°C se deberá realizar una segunda toma, bajo sombra y lejos de fuentes de calor. Si la segunda toma resulta superior a la temperatura establecida, se remitirá al productor, empleador, trabajadores o sus representantes al centro asistencial más cercano para su valoración médica.
- Para la desinfección de manos, se deberá realizar el lavado de manos con agua y jabón. En caso de que no se tenga un acceso inmediato al punto preventivo establecido, se puede hacer uso de alcohol en gel para manos (mínimo 70% etanol o isopropilo) y posteriormente realizar el lavado de manos con agua y jabón.

- Para la desinfección de las suelas del calzado, hacer uso de pediluvios con agua y jabón o soluciones desinfectantes aprobadas como efectivas contra el SARS-CoV-2. Las soluciones pueden ser cloro, amonio cuaternario, peróxido de hidrógeno u otro que cumpla con los requerimientos para la eliminación del virus. Estos deben de tener recambio de la sustancia utilizada siempre que exista material orgánico (evita el efecto desinfectante).
- Para los trabajadores o empleadores que requieran ingresar a las áreas donde se deben seguir principios de inocuidad y calidad, estos deberán hacer cambio de su vestimenta para el ingreso o utilizar batas para evitar el contacto con superficies y objetos (estas deben de ser lavadas cada día al final de cada jornada).

Recomendaciones específicas en centros de acopio, procesamiento y preparación del café oro (Cooperativas, empresas de comercialización y exportadoras de café).

Los centros de acopio, procesamiento y preparación de café oro constituyen puntos de concentración de personas, por lo que es necesario emitir recomendaciones para estos actores de la cadena de valor.

Grupos y turnos de Trabajo.

- Para evitar la contaminación cruzada, todos los trabajadores deberán permanecer en sus áreas de trabajo designadas evitando en todo momento interrelacionar con personal de otras áreas. De ser posible, la empresa deberá proporcionar equipamiento de colores distintivos para cada área de trabajo y de esta forma facilitar la identificación de personal en áreas que no le corresponde circular.
- Establecer turnos de trabajo (por horario diario o por días a la semana) para disminuir la cantidad de trabajadores por área para mantener el distanciamiento social.

Delimitar zonas o áreas de trabajo.

- Señalizar con cintas adhesivas en el piso o pintura aquellos espacios de trabajo que no cuenten con separaciones física (paredes, estructuras metálicas u otras)

para delimitarlas claramente y de esta forma evitar la movilización de personal en áreas de trabajo diferentes a las asignadas.

- Se debe designar un responsable por cada área de trabajo para que supervise el cumplimiento de las medidas preventivas recomendadas e identifique y asigne los equipos de trabajo y maquinaria utilizados en su área de trabajo.

Limpieza, higiene y desinfección.

- Desinfectar todas las áreas de trabajo de forma permanente, así como también los equipos, antes y después de cada jornada laboral.
- Reforzar las medidas de limpieza con detergente o desinfectantes en aquellas superficies de las instalaciones, equipos de trabajo y maquinaria de uso frecuente tales como: perillas de puertas, barandillas, interruptores, balanzas, muestreadores, computadoras, celulares, etc.
- Se debe dotar de equipo de protección personal a los colaboradores encargados de esta labor dentro de la empresa, como ser: guantes, mascarilla, protectores de cabello, botas, lentes protectores.
- Todas las áreas de trabajo deben limpiarse y desinfectarse después del uso de cada grupo o turno de trabajo.
- Realizar horarios para que los colaboradores utilicen las áreas de descanso o comedores de manera de evitar la aglomeración de personas. Disponer en las entradas de estas áreas un sistema de desinfección de zapatos (pediluvios), y proveer de desinfectantes de manos en gel o en su defecto un lavamanos con agua y jabón.

Tránsito de colaboradores entre zonas de trabajo.

- Los colaboradores que por situación de trabajo deben trasladarse a diferentes áreas de la organización deberán reforzar las medidas de bioseguridad como ser: lavado de manos al salir de un área y entrar a otra, sanitización con alcohol al 70 % o con cualquier otra sustancia que cumpla la misma función, mantener la distancia de 1.5 metros entre colaboradores, utilizar mascarilla de carácter obligatorio, andar identificados, uso de guantes cuando aplique.

Distancia de seguridad.

- Se debe evitar las aglomeraciones de colaboradores de forma tal que se respete la distancia entre cada trabajador de 1.5 metros.
- En el caso donde no se pueda mantener esta distancia por temas estrictos de la función del puesto de trabajo, se debe desinfectar el área después de cada turno y los colaboradores deben usar en todo momento implementos de bioseguridad tales como: mascarillas, guantes (cuando aplique) y el lavado y desinfección de manos.
- Mantener una distancia mínima de 1.5 metros entre personas en las áreas de descanso, vestidores, áreas comunes, pasillos.
- No se permiten más de 5 personas al mismo tiempo en un ambiente.

Entrada y salida del personal.

- Se recomienda programar la entrada de los colaboradores, ya sea por área de trabajo u horarios laborales de tal manera de evitar las aglomeraciones de personas respetando los lineamientos establecidos por las autoridades competentes.
- Establecer un punto de control al ingreso de las instalaciones donde se registrará la temperatura de colaboradores y visitantes, aquellos que superen la temperatura de 37 °C al ser medida con el termómetro laser infrarrojo no podrán ingresar a las instalaciones; asimismo no podrán ingresar las personas que se nieguen a ser medida su temperatura corporal.
- Si algún colaborador superara los 37 °C en el punto de control se aislará en su casa e inmediatamente se reportará a las autoridades nacionales de salud. Se hará seguimiento al resultado de la prueba de descarte de COVID-19, si esta resultara positiva se someterá a la prueba de descarte a todos los colaboradores de la misma área.
- Los trabajadores encargados del control de acceso estarán provistos de mascarilla, guantes, lentes de seguridad y dispondrán de alcohol en gel al 70% para la desinfección de manos en su puesto de trabajo.

- En las exportadoras/organizaciones donde se utilizan sistemas de control de asistencia del personal con máquina de huella dactilar se deberá desinfectar las manos al ingreso de cada colaborador con alcohol en gel al 70% antes de utilizar la maquina lectora de huella digital, en la medida de lo posible se utilizarán otros medios de control de asistencia del personal como por ejemplo el medio visual donde la persona encargada del control verificara con la tarjeta de identidad del colaborador su asistencia diaria (el colaborador mostrará su ID, sin necesidad que la persona encargada del control lo toque).
- Para ingresar a la organización cada colaborador deberá seguir el procedimiento de lavado de manos con agua y jabón, aplicar alcohol al 70%, y pasar por un pediluvio con sustancia desinfectante.
- Cada empresa/organización deberá contar con el EPP suficiente, almacenado de manera apropiada para dotar a cada colaborador cuando este así lo requiera, el uso de implementos de bioseguridad provistos por la empresa/organización serán de uso exclusivo para en las instalaciones y para la realización de sus labores.
- Deberá destinarse basureros específicos debidamente rotulados para descartar implementos de bioseguridad como mascarillas, lentes, caretas, guantes, etc.
- Prohibido el ingreso de personas a la empresa/organización que no cuenten con mascarilla.

Medios de comunicación e información a los colaboradores.

- Cada empresa/organización deberá elaborar una estrategia de comunicación para socializarla con los todos los colaboradores. Para este fin se elaborará infografías con los procedimientos de limpieza y sanitización de manos, así como las normativas de bioseguridad establecidas por la autoridad competente, los cuales estarán colocados en áreas visibles dentro de la empresa, con imágenes y diagramas comprensibles para que los trabajadores que no sepan leer puedan seguir las instrucciones.
- Este material de comunicación deberá ser colocado en todas las áreas comunes, vale decir: baños, comedores, pasillos, en cada área de trabajo, vestidores,

oficinas, almacén, planta, etc. Esta información será actualizada en la medida que el ministerio de Salud realice cambios o actualice las medidas.

- Cada empresa/organización deberá tener un programa de capacitaciones para los colaboradores donde se le instruya en medidas de bioseguridad, actualizaciones del COVID-19, restricciones y que hacer en caso de presentar síntomas.

Transporte de materia prima y personal.

- Los conductores de transporte de materia prima (café) así como de personal deberán contar con EPP de protección personal, mascarillas, lentes de protección (cuando aplique), guantes (cuando aplique según área de trabajo) y deberán desinfectar las unidades antes y después de su uso.
- En el caso de los camiones que ingresan ya sea dejar con recoger insumos o productos de proceso, estos deberán pasar por un proceso de desinfección de las ruedas.
- Deberá registrarse la temperatura a todo conductor y demás ocupantes de todo vehículo al momento de su ingreso, aquel productor cuyo registro de temperatura exceda los 37°C o se niegue a ser evaluado no podrá ingresar a las instalaciones.
- Se evitará que los choferes bajen de los camiones por lo que se deberá designar personal debidamente instruido y protegido que recogerá la documentación de la cabina del vehículo o la devolverá al conductor. El proceso de carga y descarga de la mercancía será realizado por el personal de la propia empresa/organización.
- Se evitará el ingreso de trabajadores de empresas de mensajería, por lo que se destinará un buzón para la recepción y entrega de paquetes o documentos con las medidas de seguridad ya antes mencionadas.
- Los proveedores que tengan que descargar material como por ejemplo botellones de agua, cajas pequeñas, etc. serán recibidos también por el personal de control de ingreso se les asignará una zona para la descarga, evitando en la medida de lo posible que estos bajen del vehículo, o lo hagan solamente en las zonas previamente establecidas por la empresa/organización.
- Se llevará un registro de control de visitas, quienes deberán someterse a la evaluación de la temperatura y además llenar un formulario donde se le pregunte

síntomas, viajes al extranjero. La empresa/organización se reservará el derecho de restringir el ingreso de aquellas visitas cuya evaluación de temperatura sea mayor a 37°C, se niegue a llenar el formulario o haya evidencia de riesgo de contagio por sus síntomas o su procedencia.

Teletrabajo.

- En el caso de que la empresa/organización cuente con un sistema contable, software o sistema de gestión digital, por ejemplo, gestión comercial, administración, RRHH, etc., se facilitará que estos colaboradores puedan trabajar desde casa. En general todos los colaboradores que puedan trasladar sus funciones a teletrabajo, se les deberá proporcionar las facilidades y equipos para hacerlo.

Colaboradores con enfermedades preexistentes y más sensibles al COVID-19

- A los trabajadores que tengan enfermedades preexistentes sin control o mayores de 60 años, deberá asignarles trabajo en casa o teletrabajo.
- De no ser posible por el tipo de labor que realizan, deberá otorgarles una licencia especial en la medida de lo posible, asimismo a las embarazadas o quienes presenten alguna enfermedad previa (cardiovascular, diabetes y afecciones respiratorias crónicas).

Transporte de trabajadores.

- Los vehículos que transporten trabajadores evitarán el ingreso a las instalaciones de esta, dejando a los colaboradores en la puerta de ingreso y recogándose en el mismo lugar a la hora de la salida.
- El transporte de personas ya sea de manera particular o en autobús; debe respetar la distancia mínima entre personas de 1.5 metros hacia los costados, hacia adelante y hacia atrás.
- Las unidades de transporte deben tener visible la información sobre el COVID-19 en cumplimiento de las disposiciones y publicaciones del gobierno.

Consumo (Consumidor final, Cafeterías, etc.).

Todas las cafeterías y centros de venta de cafés a consumidores finales sean estos cafés servidos en taza en sus diferentes presentaciones o cafés empacados tostado y/o molido, deberán continuar con sus buenas prácticas de manufactura para la industria de bebidas y alimentos, como lo establece la Secretaría de Salud y la Agencia de Regulación Sanitaria. Además, deberán seguir el Protocolo de Bioseguridad por motivo de la pandemia COVID-19 para Centros de Trabajo de la Industria de Restaurantes y Cafeterías, elaborado por la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social.

4. Instalaciones sanitarias, de servicio y de aseo.

- Todas las superficies deben ser higienizadas con los productos mencionados en este protocolo.
- Cada utensilio de limpieza debe de lavarse previo al uso y posterior al uso y secado en espacios con mucho sol y ventilación, deben guardarse en un área distinta a los baños sanitarios.
- Los trabajadores de las empresas 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.

5. Instalaciones para la alimentación.

- Los trabajadores deben mantener distancia de al menos 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 e higienizadas.

6. Equipo de Protección Personal (EPP).

- La empresa deberá proporcionar el EPP a sus empleados 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 coloca antes de entrar a la empresa.
- Todo trabajador de vigilancia externa o interna deberá portar mascarilla que cubra boca y nariz, de igual manera procurar realizar el lavado de manos frecuente y evitar tocar objetos o superficies innecesariamente.

7. Funcionamiento de sistema de seguridad y salud.

- 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.

8. Manejo de desechos sólidos y líquidos.

- Se debe destinar un solo basurero para desechar guantes, mascarillas y otros equipos que se deban sustituir, así como papeles con secreciones nasales y similares.
- El basurero debe ser con tapadera y de 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.
- El resto de los desechos provenientes de las áreas usuales se manejarán como se han estado manejando hasta el momento.

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

- El trabajador que se encuentre sospechoso de COVID-19 durante la jornada de trabajo deberá portar su mascarilla y evitará hablar con otras personas.
- 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 debe 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 sido contactos.

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

Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Guías de acción para los centros de trabajo ante el COVID-19. México. 2020.

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 Seguridad y Salud en el Trabajo. Prevención de riesgos psicosociales en situación de trabajo a distancia debida al COVID-19: Recomendaciones para el empleador. España. 2020.

Instituto Nacional de Estadísticas (INE). Clasificador nacional de actividades económicas (CIIU4HN-2018). Honduras. 2018. Revisado: 6 de abril de 2020.

Disponible en:

<https://www.ine.gob.hn/V3/2019/07/04/clasificador-actividad/>

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 a 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.

Cámara Nacional y Turismo de Honduras, COHEP. Procesos Generales para establecimientos turísticos de alimentos y bebidas con atención a domicilio y en ventanilla a implementar ante el brote de COVID- 19, abril 2019.

Organización Internacional del Trabajo (OIT). Observatorio de la OIT – segunda edición: El COVID-19 y el mundo del trabajo. Revisado: 10 de abril de 2020. Disponible en: https://www.ilo.org/wcmstp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/documents/briefingnote/wcms_740981.pdf

Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. NTP 501: Ambiente térmico: incomfort térmico local. Madrid. España. 1998. Revisado: 10 de abril de 2020. Disponible en: https://www.insst.es/documents/94886/327064/ntp_501.pdf/24b8f22e-7ce7-43c7-b992-f79d969a9d77

Organización Internacional del Trabajo. Guía práctica para la prevención y mitigación del COVID-19 en la agricultura. Mayo 2020. Disponible en: https://www.ilo.org/wcmstp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/publication/wcms_743667.pdf

Organización Internacional del Trabajo. Herramienta de 10 pasos para un retorno al trabajo seguro y saludable en tiempos de COVID-19. 2020. Disponible en: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/publication/wcms_745842.pdf

Organización Internacional del Trabajo. Prevención y mitigación del COVID-19 en el trabajo: Lista de comprobación. Abril 2020. Disponible en: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_protect/---protrav/---safework/documents/instructionalmaterial/wcms_741818.pdf

Organización Internacional del Trabajo. Regresar al trabajo de forma segura Guía para los empleadores sobre la prevención de la COVID-19. Mayo 2020. Disponible en: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_dialogue/---act_emp/documents/publication/wcms_744784.pdf

Organización Internacional del Trabajo. Cómo gestionar el lugar de trabajo durante la crisis de la COVID-19: Una Guía para los Empleadores. Marzo 2020. Disponible en: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_dialogue/---act_emp/documents/publication/wcms_741584.pdf

Secretaria de Trabajo y Seguridad Social. Manual General de Bioseguridad por motivo de Pandemia COVID-19 para Centros de Trabajo. Abril 2020. Disponible en: <http://www.trabajo.gob.hn/wp-content/uploads/2020/05/Manual-General-de-Bioseguridad-por-motivo-de-Pandemia-CODVID-V3-27-05-20.pdf>

Secretaria de Trabajo y Seguridad Social. Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia de la COVID-19 para el Sector Agrícola. Versión 3. Tegucigalpa M.D.C., junio de 2020. Disponible en: <http://www.trabajo.gob.hn/wp-content/uploads/2020/06/Protocolo-bioseguridad-sector-Agri%C4%9Bcola-V3-02-06-20.pdf>

Secretaría de Trabajo y Seguridad Social. Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia de la COVID-19 para Restaurantes y Cafeterías. Versión 5. Tegucigalpa M.D.C., junio de 2020. Disponible en: <http://www.trabajo.gob.hn/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-DE-BIOSEGURIDAD-RESTAURANTES-Y-CAFETERIAS-VERSION-5-27-05-20.pdf>

Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA). Lineamientos para la prevención de la pandemia COVID-19 en las cadenas de producción agrícola. Abril, 2020. Disponible en: https://sfe.go.cr/Docs_Covid19/Lineamientos_OIRSA.pdf

Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA). Recomendaciones de Prevención de la pandemia COVID-19 en fincas cafetaleras de Honduras en época de manejo agronómico. Honduras, Centroamérica. Mayo 2020. Disponible en: <https://www.ihcafe.hn/?mdocs-file=7007>

Asociación de Exportadores de Café de Honduras (ADECACHE) y Solidaridad. Protocolo covid-19 subsector exportador de café de Honduras. Disponible en: https://www.solidaridadsouthamerica.org/sites/solidaridadsouthamerica.org/files/publications/protocolo_covid_cafe_hn_compressed.pdf

Organización Internacional del Trabajo (OIT) - Consejo Hondureño de la Empresa Privada (COHEP) - Instituto Hondureño del Café (IHCAFE). Guía práctica de prevención y mitigación de la cadena de valor del café ante la pandemia de COVID-19 en Honduras. Tegucigalpa M.D.C., agosto 2020.

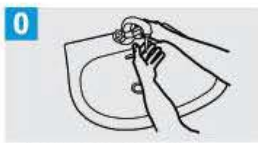
Organización Internacional del Trabajo (OIT) - Consejo Hondureño de la Empresa Privada (COHEP). Guía práctica de prevención y mitigación en la agricultura ante la pandemia de COVID-19 en Honduras. Tegucigalpa M.D.C., agosto 2020.

V. Anexos.

Anexo 1. Técnica para el lavado de las manos.



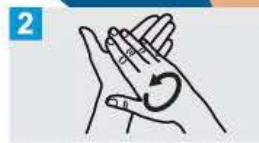
Duración de este procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua.



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.



2 Frótese las palmas de las manos entre sí.



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



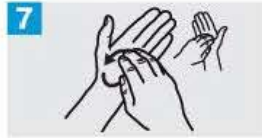
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



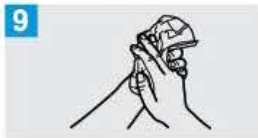
6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



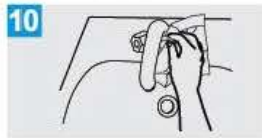
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



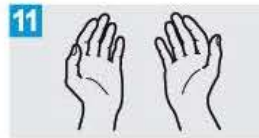
8 Enjuáguese las manos con agua.



9 Séquese con una toalla desechable.



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo.



11 Sus manos son seguras.

Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

OPS



Conócelo. Prepárate. Actúa.

www.paho.org/coronavirus

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

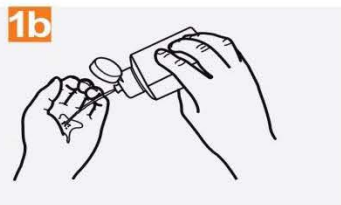
Anexo 2. Técnica para desinfección de las manos.



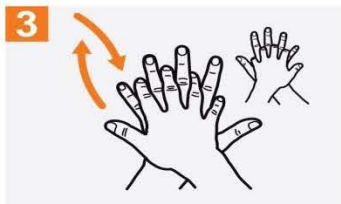
⌚ Duración de este procedimiento: 20-30 segundos



1a Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.



2 Frótese las palmas de las manos entre sí.



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



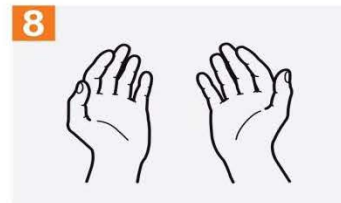
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



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.



8 Una vez secas, sus manos son seguras.

Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

OPS Organización Panamericana de la Salud Organización Mundial de la Salud **Conócelo. Prepárate. Actúa.** www.paho.org/coronavirus

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

Limpia tus manos

¿Cuándo?

		
Antes de tocarte la cara	Después de toser o estornudar	Después de ir al baño
		
Antes y después de cambiar pañales	Antes de preparar y comer alimentos	Antes y después de visitar o atender a alguien enfermo
		
Después de tirar la basura	Después de tocar las manijas de las puertas	Después de estar en lugares públicos concurridos

Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

OPS Organización Panamericana de la Salud  Organización Mundial de la Salud
www.paho.org/coronavirus

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

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

COVID-19

Enfermedad por coronavirus 2019

CUBRA SU TOS

EVITE QUE LAS PERSONAS A SU ALREDEDOR SE ENFERMEN



Cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo desechable al toser o estornudar.

Deseche el pañuelo usado en un basurero y lávese las manos con agua y jabón, o use un gel para manos a base de alcohol.



Si no tiene un pañuelo desechable, tosa o estornude en el pliegue interno del codo, no en las manos.



Si está enfermo y hay mascarillas disponibles, úselas para proteger a los demás.

OPS



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

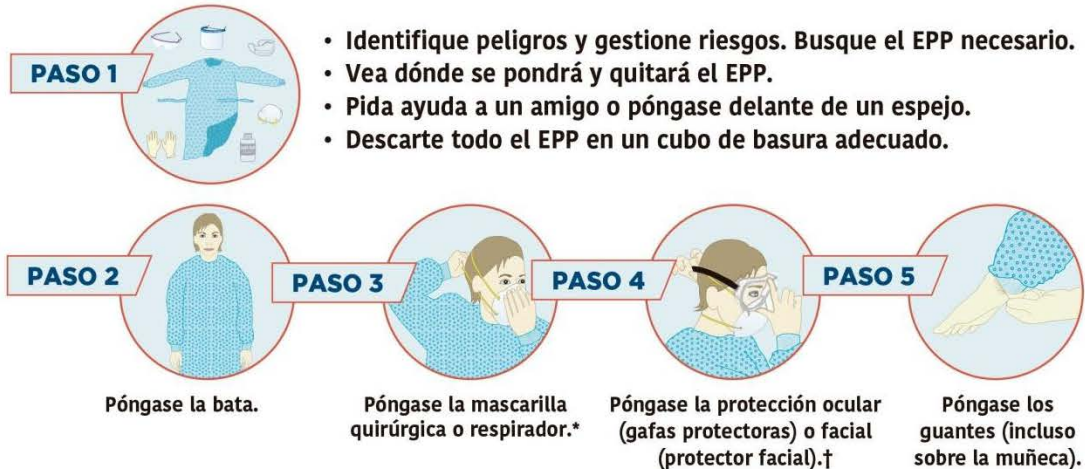
Conócelo. Prepárate. Actúa.

www.paho.org/coronavirus

COVID-19

Enfermedad por coronavirus 2019

CÓMO PONERSE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)



*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.



Anexo 6. Eficiencia de las mascarillas nasobucales.



Fuente: VARSOY Healthcare.

Anexo 7. 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 (varia de 2 cm hasta 15cm), 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 8. 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 zigzag.
- 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/>