



**INSTITUTO COSTARRICENSE DE
ACUEDUCTOS Y ALCANTARILLADOS**

**SGSC-Gestión de ASADAS-2020-003.
Protocolo COVID-19 para la atención de trabajos de
campo por parte del personal operativo de ASADAS.
Sector Salud / Agua Potable y Saneamiento.**

Versión: 001
SGSC-Gestión de ASADAS-2020-003.

Fecha de elaboración: 29-05-2020

Elaborado por:

- UEN Gestión de ASADAS, Subgerencia Gestión de Sistemas Comunes, Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados (AyA).

Aprobado por:

- Carlos Manuel Rodríguez Echandi, Ministro de Ambiente y Energía.
- Yamileth Astorga Espeleta, Presidenta Ejecutiva del AyA.

ÍNDICE

<i>Índice</i>	1
<i>Prólogo</i>	2
1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN	3
2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA	3
3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS	3
4. PRINCIPIOS	4
5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN	4
6. HIGIENE Y DESINFECCIÓN	4
7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO	9
8. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS	10
9. COMUNICACIÓN	12
10. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN	12
11. Anexos	13

PRÓLOGO

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

Este documento ha sido elaborado para implementar los lineamientos sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud, durante el proceso de atención de trabajos de campo por parte del personal operativo de ASADAS del Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados (AyA).

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

Participantes	Organización
Rodolfo Ramírez Villalba	Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados (AyA).
Amalia Hernández Alvarado	Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados (AyA).

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

La aplicación de este documento va dirigido al Sector Salud / Saneamiento para el personal operativo de las ASADAS que realizan labores de campo (operación, mantenimiento y desarrollo de los sistemas de agua potable) para garantizar la continuidad y calidad del servicio. Aplica para todas las ASADAS a nivel nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud, para atender la pandemia del COVID-19.

2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA

- Directriz N° 082 - MP - S Emitida por Presidencia y Ministerio de Salud "Sobre los protocolos para la reactivación y continuidad de los sectores durante el estado de emergencia nacional por covid-19".
- Decreto Ejecutivo 42227-MP-S Declaratoria de Emergencia Nacional.
- Directriz 073-S Medidas de atención y coordinación interinstitucional ante la alerta sanitaria por coronavirus (COVID-19).
- Directriz 077-S-MTSS-MIDEPLAN Funcionamiento de las instituciones estatales durante la declaratoria de emergencia por COVID-19.
- Versión 2- 12 de marzo 2020. Lineamientos Generales del Ministerio de Salud para Establecimientos, Actividades y Eventos de Concentración Masiva de Personas en el marco de la Alerta Sanitaria por Coronavirus (COVID-19).
- Versión 12- 24 de abril 2020. Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
- Versión 3 - 30 de abril 2020. LS-CS-005 del Ministerio de Salud. Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19.
- Versión 1- 05 de mayo de 2020. Adenda a la Versión 12 Lineamiento para la Vigilancia de enfermedad por COVID-19
- Versión 6 - 12 de mayo 2020. LS-CS-009 del Ministerio de Salud. Lineamiento general para propietarios y administradores de Centros de Trabajo por COVID-19.
- INTE/DN-MP-S-19:2020. Requisitos para la elaboración de protocolos sectoriales para la implementación de Directrices y Lineamientos sanitarios para COVID-19.
- Versión 1- 20 de abril 2020. Guía para la prevención, mitigación y continuidad del negocio por la pandemia del covid-19.
- Versión 1- 20 de abril 2020. Herramienta de decisión para la continuidad operativa.
- Lista de comprobación de protocolos sectoriales para la implementación de Directrices y Lineamientos sanitarios para COVID-19.
- INTE ES S82:2020 Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes COVID-19. (Excluidos los centros de salud).

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

AyA

Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados.

ASADA

Organización comunal reconocida por la Institución para prestar los servicios de abastecimiento de agua potable y saneamiento de aguas residuales, en una o varias comunidades específicas, ubicadas mayormente en zonas rurales pero también en zonas urbanas y periurbanas. Las ASADAS prestan los servicios institucionales mediante la modalidad de delegación, que se formaliza con la suscripción del Convenio de Delegación entre la ASADA y el AyA.

Agua Potable: Agua que ha recibido un tratamiento adecuado para el consumo humano.

Oficinas de la ASADA

Oficinas, centro de trabajo, bodega, instalaciones, casetas, edificios operativos, parqueos de maquinaria y/o vehículos, utilizadas por la ASADA para atender su fin de abastecer a la comunidad donde se le ha delegado la prestación de servicios.

Sistema de abastecimiento de agua potable:

Es el sistema de captación de fuentes (ríos, pozo, nacimiento) líneas de conducción, plantas potabilizadoras, tanques de almacenamiento, redes de distribución, válvulas, hidrantes y demás elementos necesarios para el suministro de agua potable a una población.

Trabajador Operativo de la ASADA

Se refiere los trabajadores contratados por la ASADA para la realización de las labores de operación, mantenimiento y desarrollo de los sistemas de abastecimiento de agua potable. En la ASADA estas labores son atendidas por trabajadores operativos conocidos con diferentes nomenclaturas y clasificaciones ocupacionales, entre ellos: técnicos del sistema, fontaneros, ayudante de fontanero, peones y otros de naturaleza operativa requerida para garantizar la continuidad del servicio.

4. PRINCIPIOS

Las ASADAS se comprometen a cumplir con los principios aceptados de buena conducta en el contexto de la pandemia, incluso cuando las situaciones se tornen aún más difíciles. A continuación, se presentan los principios en los cuales deben basarse:

- a) Rendición de cuentas
- b) Transparencia
- c) Comportamiento ético
- d) Construcción colectiva con las partes interesadas
- e) Respeto al principio de legalidad
- f) Respeto a los derechos humanos

5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN

- ✓ Versión 2- 12 de marzo 2020. Lineamientos Generales del Ministerio de Salud para Establecimientos, Actividades y Eventos de Concentración Masiva de Personas en el marco de la Alerta Sanitaria por Coronavirus (COVID-19).
- ✓ Versión 12- 24 de abril 2020. Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
- ✓ Versión 3 - 30 de abril 2020. LS-CS-005 del Ministerio de Salud. Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19.
- ✓ Versión 1- 05 de mayo de 2020. Adenda a la Versión 12 Lineamiento para la Vigilancia de enfermedad por COVID-19
- ✓ Versión 6 - 12 de mayo 2020. LS-CS-009 del Ministerio de Salud. Lineamiento general para propietarios y administradores de Centros de Trabajo por COVID-19.

6. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

6.1 Generalidades

-
- 6.1.1 El presente protocolo establece las medidas de higiene, limpieza y desinfección que permitan contar con un ambiente seguro para que los trabajadores operativos de la ASADA aseguren una disminución del riesgo de contagio Covid-19, según lineamientos del Ministerio de Salud.
- 6.1.2 Se debe informar a los trabajadores operativos de la ASADA sobre los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud, asegurando que la información sea veraz sobre la infección y las medidas de protección individual y colectiva que deben ser adoptadas en el lugar de trabajo y en los hogares para la prevención del contagio.
- 6.1.3 Es responsabilidad del Presidente de la ASADA o el Administrador (cuando exista este puesto) mantener informados a los trabajadores operativos sobre los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud y directrices a nivel institucional en cuanto a las medidas de protección individual y colectiva que deben ser adoptadas por los trabajadores operativos de la ASADA.
- 6.1.4 LA ASADA deberá ubicar estratégicamente los afiches y protocolos de tos, estornudo, lavado de manos y otras formas de saludar, de manera que estén al acceso de toda la población.

6.2 Procedimiento de limpieza y desinfección:

- 6.2.1 El trabajador operador operativo de la ASADA debe realizar lavado de manos con agua y jabón durante al menos 30 segundos, antes de ingresar al centro de trabajo según lo dispuesto por el Ministerio de Salud). La ASADA deberá disponer estratégicamente en la parte exterior de acceso al centro de trabajo de una pila o lavamanos. En los casos en que los inmuebles por su diseño no se presten para colocar un lavamanos en el exterior, se deberá utilizar los lavamanos disponibles en el centro de trabajo de primera mano.

El trabajador operativo debe de aplicar el protocolo de lavado de manos según el Protocolo del Ministerio de Salud, en las siguientes situaciones:

Al ingresar al centro de trabajo (Plantel, Oficinas y Bodegas)

- Antes de ingresar al centro de trabajo se deberá lavar las manos y proceder con la limpieza y desinfección de los equipos y objetos personales.

Recepción y entrega de trabajo:

- Lavarse las manos de acuerdo con el protocolo Ministerio de Salud.
- El personal que debe entregar trabajo en forma física debe cumplir con el protocolo de lavado de manos previo a ingresar al lugar de entrega.
- Mantener la distancia: los trabajadores deben, en la medida de lo posible, mantener entre si una distancia de 1.8 metros al ingresar al centro de trabajo.
- Recomendar al personal evitar el contacto físico con los compañeros, proveedores o usuarios.

Conclusión de jornada de trabajo:

-
- Una vez concluida la jornada de trabajo se realiza la limpieza y desinfección de la careta, y otras herramientas que correspondan y posteriormente se debe realizar el lavado de manos.
 - Antes y después de realizar anotaciones en los registros de información, documentos impresos, uso de equipos de laboratorio, radio de comunicación, computadoras y herramientas.
 - Antes y después de manipular válvulas, dar mantenimiento a tuberías, hidrómetros, supervisión y limpieza de estructuras.
 - Antes y después de tener contacto con diferentes materiales utilizados para los sistemas de abastecimiento de agua potable.
 - Antes y después de realizar trabajos en la vía pública.
 - Antes y después de manipular, preparar, almacenar y trasladar materiales propios de su trabajo: cemento, tubería, herramientas, pegamentos, accesorios, equipos y otros.
 - Antes de tocarse los ojos, nariz, boca y consumir alimentos.
 - Bandeja para desinfección de calzado en la entrada de cada Plantel.

Otras medidas en los planteles de trabajo:

- Se debe colocar una bandeja para desinfección de calzado en la entrada de cada Plantel y oficina de la ASADA.
- En los centros de trabajo, el trabajador operativo debe de mantener limpios y desinfectados las superficies de trabajo lavatorio, baño, pisos, comedor, bodega, escritorios, pilas, manillas de puertas, agarraderas, artículos personales. Al menos una vez por cada horario debe de realizarse la actividad, se debe colocar un afiche que recuerde esta necesidad.

6.2.2 La limpieza y desinfección general deberá realizarse, con jabón regular o detergente y un desinfectante regular al menos dos veces al día. Se debe colocar una bitácora de control de limpieza en cada área en un lugar visible.

6.2.3 La ASADA debe velar porque los encargados de la limpieza cuenten con los equipos de protección e insumos necesarios y además que reciban la respectiva capacitación para su uso, retiro y eliminación, según lineamientos del Ministerio de Salud.

El personal que realiza la limpieza y desinfección es el mismo que realiza el manejo de residuos y debe utilizar como equipo de protección personal: guantes de nitrilo y lentes de seguridad.

El Presidente de la ASADA o cuando exista el Administrador, debe favorecer la capacitación del encargado de limpieza en temas como Procedimiento de limpieza y desinfección y sobre Manejo de residuos. Las cuales pueden concretarse mediante charlas inductivas y explicativas que deben quedar evidenciadas de forma electrónica.

6.3 Productos de limpieza y desinfección

6.3.1 Para limpieza y desinfección Las superficies deberán ser limpiadas con solución de alcohol al 70% o desinfectantes comerciales frecuentemente.

Las superficies del baño y el inodoro deberán ser limpiadas con material desechable y desinfectadas diariamente con un desinfectante doméstico que contenga cloro a una dilución 1:100 (1 parte de cloro y 99 partes de agua), preparado el mismo día que se va a utilizar (10 ml de cloro al 5% por cada litro de agua).

Para lavado de equipos en general se deberá realizar con jabón en polvo y para lavado de manos jabón en espuma antibacterial.

6.3.2 La persona encargada de la limpieza deberá protegerse con guantes mientras realice las labores de limpieza e higiene. Tras efectuar la limpieza se deberá realizar higiene de manos.

Se debe realizar la verificación de que los productos utilizados para higiene y desinfección cumplan con lo establecido por el Ministerio de Salud en cuanto a su composición y concentración.

6.3.3 Productos o utensilios utilizados en el proceso de limpieza y desinfección.

- Escobas
- Cepillos.
- Paños, trapos
- Botellas, galones y aspersores con sus respectivas etiquetas.

Para el caso de los equipos y recipientes reutilizables para limpieza y desinfección, se deben lavar o limpiar con agua y jabón y aplicar desinfectantes respectivos alcohol etílico al 70%.

6.4 Identificación de puntos críticos para la desinfección

6.4.1 La limpieza debe realizarse en todas las perillas de las puertas, manillas, relojes marcadores, interruptores, llaves de agua, servicios sanitarios, mesas, e instrumentos y equipos de trabajo de la empresa (teléfonos, impresoras, bolígrafos, micrófonos, botones, timbres, teclados, mouse, materiales y cualquier superficie con la que se tenga contacto permanente). Esta debe anotarse en bitácora.

6.4.2 La limpieza de elementos electrónicos (teléfonos, pantallas, teclados, mouse, celulares, impresoras, entre otros), se debe realizar máximo de 3 a 5 veces al día, con un paño a humedecido con alcohol o una mezcla de agua con jabón. Lo anterior aplica también para los procesos que involucren atención al público a través de vitrinas o ventanillas.

6.4.3 Para la limpieza de elementos electrónicos (teléfonos, pantallas de computadores, teclados, mouse, celulares, impresoras, entre otros) se debe utilizar alcohol etílico (etanol) al 70% para desinfectar, esto a fin de evitar daños y corrosión. Para la limpieza y desinfección de e debe eliminar previamente la suciedad de la superficie con agua y jabón, limpiar con toalla o trapo húmedo para eliminar residuos, luego secar con toalla o trapo desechable y por último aplicar el producto de desinfección (etanol).

A nivel de herramientas y equipos de trabajo, el trabajador operativo realiza la desinfección antes y después del uso con desinfectantes a base de amonios cuaternario, cloro y alcohol etílico al 70%.

6.5 Equipo de protección personal (EPP)

6.5.1 Como equipo básico de protección personal que debe utilizar el trabajador operativo de la ASADA, están los lentes de seguridad claros y guantes de nitrilo reutilizables y desechable.

Otros equipos de protección personal en función a los riesgos y trabajos a realizar: botas de hule, guantes de cuero, lentes de seguridad oscuros, equipos para trabajos en alturas (arnés, líneas de vida).

Al momento de la adquisición de los EPP, se recomienda validar su calidad tomando como base las normas nacionales de Costa Rica e internacionales. <https://www.inteco.org/juntos-en-la-prevencion>

6.5.2 La ASADA se compromete a disponer del equipo de protección para sus colaboradores operativos. De igual forma, disponer de los utensilios y productos requeridos para la limpieza y desinfección en el centro de trabajo.

Durante la ejecución de trabajo de campo se debe usar correctamente el equipo de protección personal (EPP) dotado por la ASADA.

Uso de alcohol en gel: El trabajador operativo de la ASADA que por sus funciones no disponga de condiciones para lavar constantemente sus manos, deberán hacer uso de alcohol en gel o solución antiséptica y evitar tocar su rostro. Donde tenga la opción de lavado de manos, proceder con el respectivo protocolo. Uso de careta de protección: Durante toda la jornada laboral se podrá usar la careta de protección que eberá ser suministrada por la ASADA, para evitar tocarse la cara y la contaminación con fluidos corporales de otras personas (funcionarios, clientes y transeúntes), siempre y cuando el uso de la misma no se convierta en un agente generador de riesgos de accidentes, esto en congruencia con el tipo de trabajo que se realice.

Limpieza del EPP: Aquellos equipos que sean reutilizables deberán ser limpiados y guardados correctamente. La careta se debe lavar con agua y jabón y de ser posible secarla con una toallita que no la raye, antes y después de utilizarla, así como las veces que se considere necesario en la jornada laboral. Su almacenamiento debe evitar cualquier deterioro o daño a la careta, al ser un equipo de protección personal no debe ser compartida.

6.6 Manejo de residuos

6.6.1 Todos los desechos producto de la limpieza y desinfección serán dispuestos por los medios disponibles en cada centro de trabajo.

Dado que los centros de trabajo no generan mayores residuos y los mismos son ordinarios, los mismos se clasifican según su procedencia (servicios sanitarios y basureros existentes en el centro de trabajo). Al finalizar cada día laboral se tomará una bolsa para disponer de los desechos de la limpieza y desinfección, se disponen de acuerdo con los procesos de recolección municipal.

6.6.2 La limpieza y desinfección de los sitios utilizados para la realización de reuniones, no utiliza equipos de protección desechable, por lo que no genera residuos de tal naturaleza; de igual forma, los residuos de jabones, desinfectantes y alcohol restantes se almacenan para su uso posterior.

6.6.3 Deben utilizarse contenedores de basura con tapa de pedal dentro de las instalaciones en los diferentes centros de trabajo y planteles.

6.6.4 Los contenedores de basura deben limpiarse como mínimo una vez al día. Puede considerarse más seguido según la cantidad y el tipo de residuos generados, siguiendo lo establecido en la Ley General de Gestión Integral de Residuos y su Reglamentación.

7. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO

7.1 Plan de continuidad del servicio u operativo

Cada ASADA debe aplicar las medidas indicadas en este documento y las demás directrices y lineamientos emitidos por Gobierno, Ministerio de Salud y Administración Superior, para disminuir la exposición de los trabajadores operativos, pero sin afectar el servicio brindado por la ASADA.

Durante el plazo de vigencia del plan de continuidad, podría ser necesario, la modificación de horarios, jornadas, funciones, traslados, tiempo extraordinario, suspensión de vacaciones, lo cual podría generar derechos laborales o indemnización al trabajador operativo. Adicionalmente se podría presentar afectación a la calidad del servicio, lo que requerirá campañas de información dirigidas a los usuarios de las ASADAS.

7.2 Turnos y horarios

7.2.1 Plan de distribución de turnos u horarios de acuerdo con las necesidades de las operaciones y las medidas de seguridad requeridas frente a la pandemia

Dada la cantidad de personal operativo existente en las ASADAS, no aplica la distribución de turnos.

7.2.2 Horarios para el desarrollo de las labores

Dada la cantidad de personal operativo existente en las ASADAS, no aplica la implementación de horarios flexibles.

7.3 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo

7.3.1 En esta modalidad no aplica el teletrabajo.

7.3.2 Aunque en la mayoría de los casos los trabajadores operativos de las ASADAS desarrollan su trabajo en forma individual, cuando se realice trabajos con otro trabajador operativo, en todo momento deben de mantener una distancia entre sí, mínima de 2 metros para disminuir el riesgo de infectarse.

7.3.3 Evitar realizar viajes y giras a nivel nacional o fuera del país, salvo que la misma tenga repercusión en la distribución de agua u otras actividades sustantivas de la ASADA. Si el viaje es indispensable, tomar las medidas higiénicas y de distanciamiento necesarias.

-
- 7.3.4 Solamente se permite el ingreso de Proveedores que estén previamente autorizados para realizar alguna actividad de mantenimiento o entrega de bienes, que no se pueda postergar. No se permite el ingreso de visitas a los centros de trabajo. Se suspenden las autorizaciones de ingreso de personas particulares o estudiantes.
- 7.3.5 Los trabajadores en todo momento deben de mantener una distancia entre sí, mínima de 2 metros para disminuir el riesgo de infectarse.
- 7.3.6 El trabajador debe de evitar el contacto físico, aún en tiempos de descanso, por lo que se debe de aplicar el protocolo de saludo según lo emitido por el Ministerio de Salud en el "Protocolo de Saludo".
- 7.3.7 Se deben disponer horarios para el desayuno, almuerzo o cena, pero en ninguna circunstancia podrán haber más de 4 trabajadores almorzando en el mismo espacio (o mesa) al mismo tiempo. Se debe de respetar en todo momento el distanciamiento social mínimo de 2 metros entre personas.
- 7.3.8 Se debe de procurar ir del hogar al trabajo y viceversa.
- 7.3.9 Se suspenden todo tipo de capacitación y visitas a otros centros de trabajo, salas de capacitación y oficinas programadas con antelación.
- 7.3.10 En el caso del personal de cuadrillas que por sus labores no les permite mantener el distanciamiento mínimo de 2 metros, deben utilizar caretas y todo el EPP necesario para el desarrollo de sus funciones según lo descrito en el punto 6.5 de este documento.

7.4 Hábitos de higiene del trabajador operativo en el centro de trabajo

Se debe informar a todos los trabajadores sobre la importancia del lavado de manos de forma frecuente mediante correos informativos, afiches ilustrativos colocados en áreas comunes y se ha instado sobre la importancia en las siguientes situaciones:

- Al llegar al Centro de Trabajo
- Antes y después de comer.
- Después de tocar objetos como: teléfonos, celulares, carros de supermercado, viajar en autobús, uso de computadoras, tocar dinero o llaves, entre otras.
- Después de tirar la basura o tocar animales, entre otros.
- Después de volver de la calle.
- Después de toser o estornudar.
- En afiches se recuerda que el tiempo adecuado para un lavado de manos eficaz, siguiendo el protocolo adecuado, es de 30 segundos, el mismo que se tarda cantando la canción "Cumpleaños Feliz" dos veces.

Hábitos de higiene de los vehículos de la ASADA

- Lavarse las manos antes de ingresar al vehículo y equipo especial.
- Limpiar el interior del vehículo o equipo especial antes y después de cada turno: volante, sillas, pisos, manijas, cinturones de seguridad incluyendo la banda y los anclajes, el área de instrumentos, freno de mano, palanca de

-
- cambios, manijas de las puertas y ventanas, barandas, torniquetes y todas las partes con la que tú y los pasajeros estén en contacto.
 - Evitar el uso de cojines, decoraciones y accesorios que puedan convertirse en foco de infección.
 - Tener a disposición en el vehículo ó equipo especial los EPP como: guantes desechables, tapabocas, gel desinfectante, pañuelos desechables o toallitas húmedas preferiblemente con cloro y un atomizador con solución desinfectante doméstica.
 - Evitar toser y/o estornudar dentro del vehículo, en caso inevitable aplicar correctamente el protocolo de estornudo y tos.
 - Abrir las ventanas y puertas, la ventilación es importante al momento de desinfectar el vehículo.
 - Evitar el uso del aire acondicionado.

8. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS

8.1 Acciones a seguir si existe confirmación médica de personas con la enfermedad dentro de las instalaciones de la ASADA.

El trabajador que ha sido confirmado con COVID-19, debe informar al patrono para que aplique el protocolo correspondiente. Queda **TERMINANTEMENTE PROHIBIDO** que personas con síntomas o signos de resfrío o gripe vayan a lugares de trabajo.

En caso de enfermedad o sospecha, es un acto de responsabilidad del trabajador, reportar oportunamente su condición al patrono, así como buscar valoración médica.

En caso de que la jefatura identifique trabajadores que presenten síntomas de "gripe" o "resfrío" les indicará que deben retirarse de forma inmediata y asistir a un servicio de salud y evitar el estar en contacto con personas como compañeros y clientes.

Se aplica lo descrito en el plan de continuidad en el caso de confirmarse la enfermedad en las personas colaboradoras.

8.2 Registro de los casos confirmados y contactos directos de la persona colaboradora, para su documentación e información al Ministerio de Salud.

- a. De identificarse un caso positivo en las instalaciones, se debe comunicar al Área Rectora del Ministerio de Salud y seguir sus instrucciones.
- b. Identificar y registrar las personas que estuvieron a menos de 2 metros de distancia para comunicarla al Ministerio de Salud y que se realice el control epidemiológico correspondiente.

8.3 Accionar de la ASADA en caso de presentarse casos confirmados en el centro de trabajo

La ASADA no cuenta con mecanismos para identificar casos positivos de COVID, pero en caso de conocerse que existe confirmación médica de personas con la enfermedad dentro de las instalaciones, se siguen los siguientes pasos:

- a) Valoración previo ingreso de personas al área destinada a la reunión para identificar síntomas de COVID-19 y evitar su ingreso.
- b) De identificarse un caso positivo en las instalaciones, comunicar al Área Rectora del Ministerio de Salud y seguir sus instrucciones.

-
- c) Identificar las personas que estuvieron a menos de 2 metros de distancia para comunicarla al Ministerio de Salud y que se realice el control epidemiológico correspondiente.
 - d) Informar a los participantes sobre la aparición de un caso confirmado.
 - e) Proceder a la desinfección de las instalaciones.
 - f) Reiniciar de uso de instalaciones conforme con los protocolos de desinfección completa, según lineamientos del Ministerio de Salud.
 - g) La valoración sobre la continuidad del sitio de reuniones se hará en concordancia y apego a las medidas definidas por Ministerio de Salud.

9. COMUNICACIÓN

Con la finalidad de brindar tranquilidad y promover un buen ambiente en la realización de trabajos operativos de la ASADA, la forma utilizada para compartir información a las ASADAS veraz y proveniente del Ministerio de Salud, relacionada con el COVID-19, se realiza mediante el correo institucional.

Cada ASADA establecerá los mecanismos de comunicación que utilizará para compartir la información con sus usuarios y otras instituciones, mediante afiches, boletines, comunicados, correos, grupos de whatsapp u otros disponibles.

Una vez que este protocolo sea aprobado por la Instancia correspondiente, se colocará en la página web de la Institución y se divulgará vía correo electrónico a las ASADAS.

10. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

10.1 Este protocolo sectorial es aprobado por Carlos Manuel Rodríguez Echandi, Ministro de Ambiente y Energía.

11. Anexos

Anexo#1: Protocolo tos y estornudo

 **Forma correcta de toser y estornudar**



¡DETENGA EL CONTAGIO!

Anexo #2: Lavado de manos

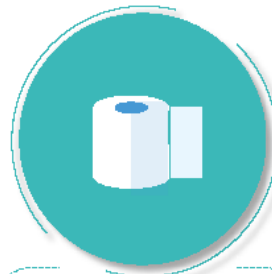
¿Cuándo hay que lavarse las manos?



Antes de tocarse la cara



Antes de preparar y comer los alimentos



Después de ir al baño



Antes y después de cambiar pañales



Después de toser o estornudar



Después de visitar o atender una persona enferma



Después de tirar la basura



Después de utilizar el transporte público



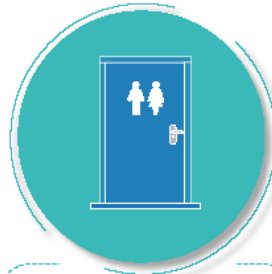
Después de estar con mascotas



Luego de estar en zonas públicas



Después de tocar dinero o llaves



Después de tocar pasamanos o manijas de puertas

¿Cómo lavarse las manos?

 DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES



1 Humedezca las manos con agua y cierre el tubo



2 Aplique suficiente jabón



3 Frote sus manos palma con palma



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



5 Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados



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



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



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



9 Enjuague abundantemente con agua



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



11 Use la toalla para cerrar la llave



Ministerio de **Salud**

Anexo #3: Protocolo de salud



Anexo #4: Uso correcto de la mascarilla

¿Desea usar mascarilla? -entonces úsela correctamente-

REGLA DE ORO



Lave las manos antes y después de tocar la mascarilla.

COLOCACIÓN CORRECTA



Asegúrese de utilizar el lado correcto de la mascarilla.



Cúbrase la boca y la nariz, sin dejar espacios entre su cara y la mascarilla.

MANIPULACIÓN



Evite tocar la mascarilla mientras la usa. Si lo hace, lávese las manos antes de tocar la mascarilla.

REEMPLAZO



Reemplace la mascarilla con una nueva tan pronto como esté húmeda. La mascarilla no es reutilizable.

DISPOSICIÓN



Al retirarse la mascarilla quítesela por detrás, sin tocar el frente y deseche inmediatamente en un contenedor cerrado.

Actualmente el Ministerio de Salud recomienda el uso de mascarillas sólo a personal de salud o personas con síntomas respiratorios para proteger a otros individuos

Anexo #5: Técnica de como colocarse y quitarse los guantes

Quando se indica la higiene de manos antes de un contacto que requiere el uso de guantes, realizarla frotando con una preparación a base de alcohol o lavando con agua y jabón.

I. COMO PONERSE LOS GUANTES



1. Sacar un guante de la caja



2. Tocar solo una superficie limitada del guante correspondiente a la muñeca (en el borde superior del puño)



3. Ponerse el primer guante



4. Sacar el segundo guante con la mano sin guantes y tocar solo una superficie limitada del guante correspondiente con la muñeca



5. Para evitar tocar la piel del antebrazo con la mano enguantada, tomarla superficie externa del guante con los dedos doblados, permitiendo así la colocación del segundo guante

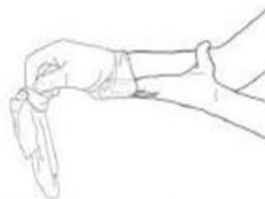


6. Una vez que los guantes están puestos, las manos no deberían tocar ninguna otra cosa que no esté definida por las indicaciones y condiciones para el uso de guantes

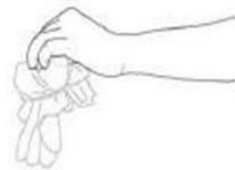
II. COMO QUITARSE LOS GUANTES



1. Tomar un guante a la altura de la muñeca para quitarlo sin tocar la piel del antebrazo, y deslizarlo fuera de la mano, haciendo que el guante quede al revés.



2. Sostener el guante quitando con la mano enguantada y deslizar los dedos de la mano sin guante entre el guante y la muñeca. Quitarse el segundo guante enrollándolo fuera de la mano y doblando dentro del primer guante.



3. Descartar los guantes usados

4. Luego realizar la higiene de manos frotándose con una preparación a base de alcohol o lavándose con agua y jabón.

Fuente: Glove Use Information Leaflet. Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 2009. Se encuentra en http://www.who.int/gpsc/5may/tools/training_education/en/.