

Ministerio
de **Salud**
Costa Rica



LS-SI-017. Lineamientos Generales para empacadoras de alimentos y fincas del sector agrícola en el marco de la alerta por COVID-19.

Versión: 001
Primera edición

Fecha de elaboración: 11 de junio de 2020

Elaborado por:
Ministerio de Salud- Dirección de Regulación de Productos de Interés Sanitario

Aprobado por:
Ministerio de Salud- Despacho Ministerial
Ministerio de Agricultura y Ganadería- Servicio Fitosanitario del Estado

ÍNDICE

<i>Índice</i>	1
<i>Prólogo</i>	2
1. <i>Objetivo y campo de aplicación</i>	3
2. <i>Referencias documentales</i>	3
Lineamientos de referencia	3
Bibliografía	3
Documentos de consulta adicionales	3
3. <i>Definiciones y terminología</i>	3
4. <i>Abreviaturas</i>	4
5. <i>Contenido técnico / requisitos técnicos</i>	4

PRÓLOGO

El Ministerio de Salud es la instancia rectora, según la Ley General de Salud N° 5395, cuya misión es ser la *"Institución que dirige y conduce a los actores sociales para el desarrollo de acciones que protejan y mejoren el estado de salud físico, mental y social de los habitantes, mediante el ejercicio de la rectoría del Sistema Nacional de Salud, con enfoque de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, propiciando un ambiente humano sano y equilibrado, bajo los principios de equidad, ética, eficiencia, calidad, transparencia y respeto a la diversidad"*

Este lineamiento ha sido desarrollado en cumplimiento con los criterios técnicos establecidos en la Normativa Jurídica, las Normas técnicas institucionales y aquellas que se han definido mediante los Decretos Ejecutivos emitidos por el Poder Ejecutivo en los preparativos y respuesta ante la emergencia por COVID-19. El documento LS-CS-017:2020 fue aprobado por Ministerio de Salud en la fecha del 11 de junio del 2020.

Este lineamiento está sujeto a ser actualizado permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias actuales.

A continuación, se mencionan las organizaciones que colaboraron en la elaboración de este lineamiento:

Participantes	Organización
Alejandra Acuña Navarro	Ministerio de Salud
Alejandra Chaverri Esquivel	Ministerio de Salud
Rosalyn Aguilar Hernández	Ministerio de Salud
José Luis Cambronero Miranda	Ministerio de Salud
Ricardo Morales	Ministerio de Salud
Alexis Sandí	Ministerio de Agricultura

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

La aplicación de este lineamiento va dirigida a empacadoras de alimentos y fincas del sector agrícola en todo el territorio nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud para la atención de la alerta por COVID-19.

Estos lineamientos se revisarán de forma periódica y se publicará la versión vigente en la página web del Ministerio de Salud:

<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-prensa/noticias/741-noticias-2020/1532-lineamientos-nacionales-para-la-vigilancia-de-la-infeccion-por-coronavirus-2019-ncov>

2. REFERENCIAS DOCUMENTALES

Lineamientos de referencia

- Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
- Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19.
- Lineamientos técnicos para la prevención de COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos.
- Lineamiento sobre responsabilidades humanas.

Bibliografía

- Alejandra Díaz, Sacha Trelles, Lorena Medina, Helmer Esquivel y Mario León. Medidas Preventivas en el sector agropecuario ante la Covid-19 para asegurar la provisión continua de alimentos a la población. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. 2020.

Documentos de consulta adicionales

3. DEFINICIONES Y TERMINOLOGÍA

3.1 Los coronavirus (CoV): son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV). El coronavirus nuevo es un virus que no había sido identificado previamente en humanos.

3.2 Tipos: Es importante tener en cuenta que existen otros cuatro coronavirus humanos endémicos a nivel global: HCoV-229E, HCoV-NL63, HCoV-HKU1 y HCoV-OC43. Estos coronavirus son diferentes al nuevo coronavirus llamado SARS-CoV-2 que produce la enfermedad llamada COVID-19.

3.3 COVID-19: es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente, se transmite por contacto con otra que esté infectada por el virus. La

enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada habla, tose o estornuda, también si estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden tocar estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca (OPS/OMS, 2020).

3.4 Desinfectantes: Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de cloro (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de un cloro de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de estos. Siempre se deben utilizar de acuerdo con lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad. Dependiendo de la especificidad del lineamiento, se pueden tomar las definiciones operativas contenidas en el Lineamiento General de Vigilancia.

4. ABREVIATURAS

- Ministerio de Salud (MS)
- Ministerio de Agricultura (MAG)
- Caja Costarricense del Seguro Social (CCSS)
- Servicio Fitosanitario del Estado (SFE)
- Coronavirus 2019 (COVID-19)
- Organización Panamericana de la Salud (OPS)
- Organización Mundial de la Salud (OMS)
- Equipo de Protección Personal (EPP)

5. CONTENIDO TÉCNICO / REQUISITOS TÉCNICOS

De acuerdo con la Ley General de Salud y el Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento otorgados por el Ministerio de Salud, todos los establecimientos empacadores de productos agrícolas no procesados y semiprocados, deben de contar con la autorización o permiso sanitario de Funcionamiento para operar en el territorio nacional y por ende acatar las medidas de prevención y contención del COVID-19. Además, las fincas del sector agrícola están sujetas a la supervisión del Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través del Servicio Fitosanitario del Estado.

5.1 DISPOSICIÓN GENERAL:

Conociendo que el virus causante de la COVID-19 puede permanecer en superficies (cartón, plástico, madera, papel, tela) de empaques, y que no todos los procesos en finca o planta productiva pueden automatizarse (por lo que habrá contacto de trabajadores con las superficies/materiales) debe valorarse por las empresas empacadoras si debe implementarse procedimientos de cuarentena para el ingreso de estas materias primas antes el proceso productivo. Asimismo, debe valorarse por las empresas si se requiere esta cuarentena para la salida de los productos empacados, antes de enviarse al mercado o cadenas de distribución. En caso de que la cuarentena de los productos o materias primas no sea posible, deben realizarse procedimientos de higiene o desinfección de estos antes y después de su paso por las líneas de producción.

5.1 Disposiciones para la administración de los establecimientos empaquadores de alimentos no procesados y semiprocesados y de las fincas del sector agrícola.

- Establecer a través el consultorio médico de empresa procedimientos de tamizaje médico antes de contratar personal para la finca o trabajo en plantas de producción.
- Velar por el cumplimiento de las medidas definidas para la prevención y contención del COVID-19, de los empleados y clientes externos, para lo que deberá asignar claramente esta función a lo interno de la finca o establecimiento, y en los distintos niveles de gestión.
- Tener vigente el Permiso Sanitario de Funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud para el desarrollo de su actividad
- Atender, en la medida de lo posible a los proveedores o clientes externos por correo electrónico, video llamada, o cualquier aplicación tecnológica que no requiera la atención personal. De no ser posible se atenderá por medio de citas programadas.
- Identificar y modificar, aquellos servicios que faciliten la interacción entre el empleado y el cliente para reducirlos al mínimo, sin mermar la calidad de la atención.
- Tener controles del ingreso y salidas de personas a la planta o a la finca con registro preciso de estas entradas y salidas
- Restringir en la medida de sus controles el número de personas dentro del establecimiento procurando mantener el distanciamiento físico (distancia de 1.8 metros entre las personas).
- Intensificar las medidas de limpieza y desinfección con una solución de cloro al 0,5%, principalmente en aquellas superficies que se manipulan con frecuencia como: manijas, muebles de recepción, mostradores, vitrinas, estantes, sillas, mesas, equipo de cómputo, datafonos, entre otros. (Ver secciones 5.1.1 y 5.1.2)
- Garantizar equipo de protección personal (guantes, mascarilla, gafas según corresponda a la actividad laboral) a los empleados, así como velar por su uso correcto en el desempeño de sus labores.
- Mantener informados a sus empleados sobre la situación nacional por COVID-19 de fuentes oficiales como Ministerio de Salud y Caja Costarricense del Seguro Social y evitar la diseminación de información que no provengan de los medios oficiales antes señalados.
- Garantizar los insumos para la limpieza y desinfección de áreas de trabajo como de atención de usuarios, en caso de utilizar cloro ver el apartado 5.1.2.
- Establecer un horario especial para atender a clientes de la población adulta mayor y personas con discapacidad según la actividad que desarrolle.
- Suspender todas las actividades de tipo social, recreativo y deportivo.
- Fomentar las reuniones mediante teleconferencias o cualquier otra aplicación tecnológica, y restringir las reuniones de personal de manera presencial.
- Fomentar conforme al tipo de función de sus empleados, el teletrabajo; cumpliendo lo establecido en el Decreto Legislativo No. 9734, Ley para regular el Teletrabajo.
- Colocar en espacios visibles los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, conforme a los anexos de este documento y asegurarse que estos documentos sean del conocimiento de todos los trabajadores.
- Establecer roles/horarios en los comedores o lugares de alimentación del establecimiento, con la finalidad de mantener el aforo al 50%.

- Proveer a los funcionarios de estaciones para lavado de manos con agua y jabón (ver anexo 2 de este lineamiento), dispensadores de alcohol en gel o solución alcohólica antiséptica para uso tanto del personal como de los visitantes.
- Promover la entrega a domicilio o en el vehículo de bienes y servicios para reducir la cantidad de clientes que deben visitar el establecimiento.
- Dividir a las escuadras de personas trabajadoras o equipos de producción, en grupos para asegurar que existan “equipos de respaldo” que puedan asegurar la producción en todos los turnos de trabajo. En este caso se debe asegurar que en cada cambio del grupo de personas trabajadoras se realice previamente una limpieza profunda de las áreas de trabajo, superficies, equipos y herramientas.
- Asegurar contar con un supervisor o encargados de campo o de línea de producción que se encargue de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las nuevas prácticas respecto a la prevención del COVID-19.
- Establecer un mecanismo para controlar la condición de salud del personal que ingresa a la finca o al establecimiento de alimentos. El personal comprende operarios de campo, fumigadores, cosechadores, manipuladores de alimentos, almaceneros, empacadores, transportistas, personal de mantenimiento, personal administrativo, contratistas, entre otros.
- No se le permitirá el ingreso al recinto de trabajo a un empleado con manifestaciones que cumplan con la definición de caso sospechoso y asista al centro de trabajo, se le debe proveer un cubrebocas y se le debe dar la instrucción que acuda al consultorio del establecimiento o bien al centro de salud más cercano para su valoración.
- Debe informarse al trabajador las garantías sociales con que cuenta durante su proceso de aislamiento o incapacidad, las que serán las que estipula la Ley.

5.1.1 Limpieza y desinfección de superficies

- La limpieza permite eliminar los agentes patógenos o reducir significativamente su carga en las superficies contaminadas y es un primer paso esencial en cualquier proceso de desinfección.
- La limpieza con agua, jabón (o un detergente neutro) y alguna forma de acción mecánica que perfectamente puede ser el cepillado o fregado, permite reducir o eliminar la suciedad, y otras materias orgánicas, como sangre, secreciones y excreciones, pero no mata los microorganismos.
- La materia orgánica presente en las superficies puede impedir el contacto directo de un desinfectante con una superficie e inactivar las propiedades germicidas o el modo de acción de los desinfectantes. Asimismo, la concentración de desinfectante y el tiempo de contacto también son críticos para la desinfección efectiva de la superficie.
- Es por lo anterior que se debe aplicar un desinfectante, como el cloro o el alcohol, después de la limpieza para eliminar los microorganismos restantes.
- Las soluciones desinfectantes deben prepararse y usarse de acuerdo con las recomendaciones del fabricante para el volumen y el tiempo de contacto, lo anterior

debido a que las concentraciones con una dilución inadecuada durante la preparación (demasiado alta o baja) pueden reducir su efectividad.

- Las altas concentraciones de desinfectantes aumentan la exposición química a los usuarios y también pueden dañar las superficies. Se debe aplicar suficiente solución desinfectante para permitir que las superficies permanezcan húmedas y sin tocar el tiempo suficiente para que el desinfectante inactive los patógenos, según lo recomendado por el fabricante.
- Por lo que es importante recordar que:
 - Limpieza. Procedimiento por el cual se logra la remoción física de la materia orgánica y la suciedad. Se utiliza fundamentalmente para remover y no para matar.
 - Desinfección. Consiste en la destrucción de las bacterias o virus ya sea por medios físicos o químicos aplicados directamente.

5.1.2 Preparación de las soluciones de hipoclorito de sodio (cloro)

- Los cloros comerciales en Costa Rica normalmente poseen una concentración que varía entre 3,5 y 5%, por lo que es importante leer la etiqueta del producto para realizar la dilución.
- Si utilizamos el cloro al 3,5%, para preparar un litro de solución al 0,5% deberán mezclarse 143 ml de cloro (aproximadamente 9,5 cucharadas) y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.
- Si utilizamos el cloro al 3,5%, para preparar un litro de solución al 2% deberán mezclarse 570 ml de cloro (aproximadamente 2 tazas, 2 cucharadas y 2 cucharaditas) y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.
- Si utilizamos el cloro al 5%, para preparar un litro de solución al 0,5% deberán mezclarse 100 ml de cloro (aproximadamente 6 cucharadas y 2 cucharaditas) y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.
- Si utilizamos el cloro al 5%, para preparar un litro de solución al 2% deberán mezclarse 400 ml de cloro (aproximadamente 1,5 tazas y 5 cucharaditas) y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.

5.2 Disposiciones generales para los empleados de los establecimientos empaques de alimentos no procesados y semiprocados y de las fincas del sector agrícola

- Al ingresar o al abandonar las instalaciones de la empresa, debe cumplir con el protocolo de salud y lavado de manos con agua y jabón, o bien mediante dispensadores con alcohol en gel con una concentración de entre 60% y 70%.
- El procedimiento de lavado de manos deberá de realizarse, de previo a iniciar cualquier labor ya sea administrativa o de cualquier tipo y en las siguientes situaciones: antes de preparar e ingerir los alimentos, después de utilizar el servicio sanitario, después de toser y estornudar, después de recolectar y disponer los residuos sólidos, luego de visitar zonas públicas, después de tocar llaves, dinero o artículos personales, al regresar al trabajo después de los descansos, después de algún contacto con animales.
- Hacer el uso correcto y obligatorio del equipo de protección personal (EPP) que les facilitó el establecimiento, en especial para aquellos que tengan que atender público en general.
- Mantener el distanciamiento social con sus compañeros de trabajo en la medida de lo posible y a la hora de compartir en áreas comunes como el comedor.
- Aplicar de forma adecuada los protocolos de lavado de manos, estornudo y tos, saludos conforme a los anexos de este documento.
- Los empleados en la medida de lo posible deben mantener limpios sus artículos personales tales como: celulares, tabletas, lapiceros, billeteras y agendas entre otros.

5.3 Disposiciones para el establecimiento empaque de alimentos no procesados y semiprocados y de las fincas del sector agrícola.

- Colocar en espacios visibles los rótulos con los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y poblaciones en riesgo. (Ver anexos en este documento)
- Para el trabajo de finca prohibir expresamente y comunicar a los trabajadores agrícolas la defecación en suelos (al aire libre) y contar con las baterías sanitarias a distancias convenientes para los trabajadores.
- Mantener de forma permanente los servicios sanitarios de uso para empleados y público con papel higiénico, jabón antibacterial, toallas desechables para secado de manos y alcohol en gel con un grado de entre 60° o 70° en los servicios sanitarios. Los servicios sanitarios y losa sanitaria en general deben ser limpiada y desinfectada con una solución de cloro al 2%, lo cual debe realizarse en lapsos no mayores a las 2 horas.
- Contar con un protocolo de limpieza en el cual se especifiquen las recomendaciones indicadas en el presente lineamiento. los productos para utilizar, la frecuencia de uso y el equipo de protección personal. Tras efectuar la limpieza se deberán de disponer correctamente los residuos y realizar el lavado de manos establecido en el protocolo. Se deberá llevar bitácora visible de las acciones de limpieza con los nombres de los responsables de realizarla.
- Los residuos deben colocarse en recipientes que contengan la salida de lixiviados.
- No deben ser utilizados los lugares que concentren personas que no tengan mecanismos de ventilación. Se debe preferir la ventilación natural sin que se generen corrientes bruscas. En caso de no contar con esta, será obligatorio el mantenimiento del aire acondicionado con recambio de filtros según especificaciones de cada sistema.

- Suspender la actividad de forma inmediata si no se cuenta con suministro de agua para las labores de limpieza y desinfección hasta que se reanude el suministro.
- Establecer cuadrillas o grupos pequeños de personas, para realizar las actividades en forma separada y organizada de acuerdo con las características de la producción. Se debe evitar el intercambio de personal entre los grupos.
- Realizar la entrada y la salida del personal de forma escalonada y ordenada por turnos. En los momentos antes o después de iniciar formalmente la actividad, así como en los intermedios, se debe evitar que las personas se reúnan o compartan de forma presencial.
- Limpie y desinfecte las herramientas y los utensilios de los trabajadores después de cada uso o turno de trabajo, dependiendo de las características de la producción, y manténgalos en buena condición y estado.
- Asegúrese de que las herramientas y los utensilios se encuentren limpios antes de su uso.
- Colocar en la entrada principal y área de atención al público, o en el comedor si lo hubiese, dispensadores con alcohol en gel de entre 60° o 70° para el uso de los clientes y empleados, según corresponda.
- Marcar o señalar áreas que indiquen el distanciamiento social entre los clientes dentro del establecimiento dependiendo del tipo de actividad.
- Limitar el uso a un 50 % de su capacidad como máximo, de las áreas de atención al público y áreas de uso común salas de reunión y comedores.
- Si el edificio de la empresa cuenta con ascensor, se debe restringir el número de personas a la hora de utilizarlo, conforme a las dimensiones de este y cumpliendo la distancia de 2 metros entre las personas.
- Si existe área de preparación de alimentos y comedor deberá de cumplir con los *Lineamientos generales para servicios de alimentación debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19)*.
- La atención de clientes externos mediante citas programadas deberá de ser individual. A excepción de que personas que tengan alguna necesidad especial puedan ir acompañadas por otra persona.

5.4 Disposiciones para uso de los vehículos del establecimiento y el transporte de empleado

- Los operadores de vehículos de la empresa de cualquier tipo y para cualquier uso deben asegurarse de la limpieza interna del vehículo, en que se va a trasladar a los colaboradores o los productos de la empresa.
- La unidad de transporte debe someterse a limpieza y desinfección antes del inicio de operaciones, después de cada viaje y cada vez que cambie el operador del vehículo, dando especial énfasis en las superficies como: manijas de puertas, asientos, volante, vidrios, alfombras, pasamanos, entre otros.
- La limpieza debe realizarse con una solución de cloro al 0,5%. (Ver apartado 5.1.2)
- En el interior del vehículo se debe disponer de artículos de limpieza como alcohol gel con al menos un grado de entre 60° y 70°.
- La unidad de transporte no debe ocupar más del 50% del aforo o capacidad del vehículo.

5.5 Disposiciones si el establecimiento cuenta con un consultorio médico

- Implementar de oficio las pruebas o revisión médica pre empleo (tamizaje) en coordinación con la Administración y las autoridades sanitarias, a fin de evitar la contratación de personal potencialmente portador de COVID-19 y proteger la salud laboral y la salud pública.
- El personal del consultorio médico deberá estar atento a las actualizaciones de los lineamientos sobre la atención de casos y contactos, que se indican en el sitio web del Ministerio de Salud, en el caso de casos de COVID-19: https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/lineamientos_nacionales_vigilancia_infeccion_coronavirus_21052020_v13.pdf
- Una vez valorado por el médico, la persona (paciente) debe seguir las indicaciones que le brinde el médico tratante, y si es del caso permanecer en su casa de habitación hasta que se recupere.
- El médico de la empresa será el responsable de informar al jefe inmediato si algún colaborador presenta síntomas de riesgo.
- El médico debe notificar al Área Rectora del Ministerio de Salud de su área de atracción.
- Personas de riesgo como: embarazadas, en lactancia, mayores de 60 años, con una enfermedad crónica asma, diabetes, hipertensión o enfermedades del sistema inmune, que esté en tratamiento de cáncer debe tener un expediente actualizado y disponer de su tratamiento en el consultorio médico o la oficina de recursos humanos.
- Los mayores de 60 años, que presenten una condición como la descrita en el punto anterior, la empresa valorará enviarlos 14 días de cuarentena.
- . Todas las superficies del consultorio en contacto con el paciente deben limpiarse antes y después de atender a cada paciente con alcohol entre 60-70° o un desinfectante al 0,5% de hipoclorito, ver sección de Definiciones (“Desinfectantes”)
- Todos los casos confirmados deben manejarse tal como se indica en los lineamientos del Ministerio de Salud.
- El personal médico de la empresa, en colaboración con la oficina de Recursos Humanos seguirán las indicaciones del Ministerio de Salud ante la posibilidad de que se presente un caso confirmado o un contacto sospechoso.
- La empresa brindará la colaboración que esté a su alcance para facilitar el trabajo y la investigación que realiza el Ministerio de Salud.
- El consultorio médico debe llevar registros de pacientes que consultan por síntomas relacionados con enfermedad respiratoria, o con riesgos potenciales de contraer la enfermedad: mayores de 60 años, hipertensos, con afecciones respiratorias, diabetes, o que estén en tratamiento por cáncer u otra enfermedad que comprometa su sistema inmunológico. También si ha estado cerca de un contacto sospechoso.

6. OBSERVANCIA

Instancia que ejerce control -regulación sobre este lineamiento	Medios de Verificación / Evidencia
Ministerio de Salud	Reporte de lineamientos
Áreas Rectoras de Salud	Ordenes Sanitarias Visitas de supervisión
Ministerio de Agricultura	Controles y seguimiento
Administración / Encargados de centros de trabajo	Verificación con inspecciones y listas de chequeo. Sanciones para el incumplimiento, según Código de Trabajo.

ANEXOS



Prevenga el coronavirus en 6 pasos



1 Lavado de manos



2 No se toque la cara si no se ha lavado las manos



3 Limpiar las superficies de alto contacto



4 Protocolo de estornudo y tos



5 Distanciamiento social



6 Quedate en casa



INFORMATE PRIMERO
 POR MEDIOS OFICIALES
 DEL MINISTERIO DE SALUD
VISITA WWW.MINISTERIODESALUD.CO.CR

Anexo 2. Protocolo de lavado de manos, cuando lavarse las manos, forma correcta de toser y estornudar.

¿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



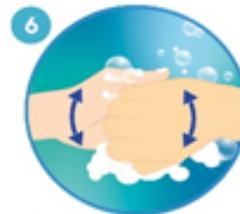
3 Frote sus manos palma con palma



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

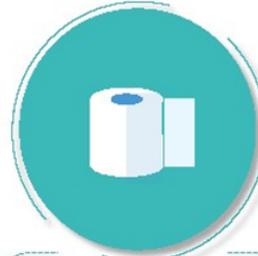
¿Cuándo hay que lavarse las manos?



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

Forma correcta de toser y estornudar



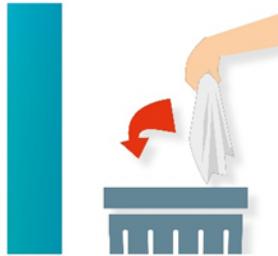
Ministerio
de **Salud**
Costa Rica



CUBRA SU BOCA Y NARIZ
CON LA PARTE SUPERIOR DEL
BRAZO, HACIENDO UN SELLO
PARA EVITAR SALIDA
DE GOTITAS DE SALIVA



O CÚBRASE
CON UN PAÑUELO
DESECHABLE



DEPOSITE EL PAÑUELO
EN EL BASURERO,
NO LO LANCE
AL MEDIO AMBIENTE



NUNCA SE TOQUE LA CARA
SI NO SE HA LAVADO
LAS MANOS
CON AGUA Y JABÓN

¡DETENGA EL CONTAGIO!