



Organización  
Internacional  
del Trabajo



► **Guía para la implementación del protocolo de prevención y mitigación de la COVID-19 en las labores de pesca y pelado de camarón en la Asociación de mujeres pescadoras y procesadoras de Barra del Colorado**







Organización  
Internacional  
del Trabajo



▶ **Guía para la  
implementación del  
protocolo de prevención y  
mitigación de la COVID-19  
en las labores de pesca  
y pelado de camarón en  
la Asociación de mujeres  
pescadoras y procesadoras  
de Barra del Colorado**

Copyright © Organización Internacional del Trabajo 2020  
Primera edición 2020

Las publicaciones de la Oficina Internacional del Trabajo gozan de la protección de los derechos de propiedad intelectual en virtud del protocolo 2 anexo a la Convención Universal sobre Derecho de Autor. No obstante, ciertos extractos breves de estas publicaciones pueden reproducirse sin autorización, con la condición de que se mencione la fuente. Para obtener los derechos de reproducción o de traducción, deben formularse las correspondientes solicitudes a Publicaciones de la OIT (Derechos de autor y licencias), Oficina Internacional del Trabajo, CH-1211 Ginebra 22, Suiza, o por correo electrónico a [rights@ilo.org](mailto:rights@ilo.org), solicitudes que serán bien acogidas. Las bibliotecas, instituciones y otros usuarios registrados ante una organización de derechos de reproducción pueden hacer copias de acuerdo con las licencias que se les hayan expedido con ese fin. En [www.ifrro.org](http://www.ifrro.org) puede encontrar la organización de derechos de reproducción de su país.

---

OIT

Guía para la implementación del Protocolo de prevención y mitigación del Covid-19 en las labores de pesca y pelado de camarón en la Asociación de mujeres pescadoras y procesadoras de Barra del Colorado. Oficina de la OIT para América Central, Haití, Panamá y República Dominicana. 2020

Seguridad y salud en el trabajo, prevención y mitigación, Covid-19, pesca y pelado de camarón, Guía ADEPROBACO, Costa Rica.  
9789220322321 (Web PDF)  
15.06

Datos de catalogación de la OIT

---

Las denominaciones empleadas, en concordancia con la práctica seguida en las Naciones Unidas, y la forma en que aparecen presentados los datos en las publicaciones de la OIT no implican juicio alguno por parte de la Oficina Internacional del Trabajo sobre la condición jurídica de ninguno de los países, zonas o territorios citados o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras.

La responsabilidad de las opiniones expresadas en los artículos, estudios y otras colaboraciones firmados incumbe exclusivamente a sus autores, y su publicación no significa que la OIT las sancione. Las referencias a firmas o a procesos o productos comerciales no implican aprobación alguna por la Oficina Internacional del Trabajo, y el hecho de que no se mencionen firmas o procesos o productos comerciales no implica desaprobación alguna.

Para más información sobre las publicaciones y los productos digitales de la OIT, visite nuestro sitio web: [ilo.org/publns](http://ilo.org/publns).

**Créditos:**

Elaboración de la guía: Dagoberto Rojas

Revisión: Comisión Interinstitucional de Gestión COVID-19 INAMU, Costa Rica

Coordinación: María Picado y Juan Ignacio Castillo

Supervisión general: Carmen Moreno

Diseño y diagramación: El Domo

## ► Contenido

---

I. Justificación .....	6
II. Introducción .....	7
III. Objetivos .....	8
IV. Información general sobre COVID-19 .....	9
¿Qué es la COVID-19? .....	9
Sintomatología .....	9
Formas de contagio .....	10
Principales personas en riesgo .....	11
Tratamiento para COVID-19 .....	11
V. Marco normativo internacional y nacional sobre seguridad y salud en el trabajo .....	12
VI. Riesgos y medidas de prevención y mitigación COVID-19 .....	14
Procedimiento COVID-19 para las labores de pesca y pelado de camarón .....	19
Hábitos de higiene y promoción de la salud de las personas .....	21
Distanciamiento físico entre personas .....	23
Equipo de protección personal .....	25
Condiciones de higiene y limpieza .....	27
Gestión de residuos en las embarcaciones y áreas de pelado de camarón .....	30
Protocolo manejo de casos COVID-19 .....	31
Comunicación .....	33
VII. Recursos complementarios .....	35
Referencias .....	42

# 1. Justificación

En el marco de la declaratoria de estado 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.

En este contexto, INAMU ha elaborado un protocolo sectorial para implementar las directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19 establecidos por el Ministerio de Salud y demás instituciones que trabajan en forma conjunta con la Comisión Nacional de Prevención de Riesgos y Atención de Emergencias.

Con la finalidad de implementar el protocolo descrito se procedió a elaborar de manera conjunta con la Organización Internacional del Trabajo la presente guía para ser utilizada por las personas que laboran en las labores de pesca y pelado de camarón pertenecientes a la Asociación de mujeres pescadoras y procesadoras de Barra del Colorado a los cuales estarán dirigidas las acciones de prevención y de mitigación COVID-19, para atender la pandemia.

Para reducir el impacto de la pandemia de COVID-19 es importante contar con instrumentos de información pertinente sobre las características de esta enfermedad, y las medidas que deben implementarse en los lugares de trabajo<sup>1</sup>, para proteger la salud de las personas de manera que puedan realizar las faenas de pesca en forma segura y a su vez cumplir con lineamientos sanitarios específicos para prevenir y contener los contagios.

La Guía fue diseñada a partir de lo descrito en el Protocolo de labores de pesca y pelado de camarón en la Asociación de mujeres pescadoras y procesadoras de Barra del Colorado (ADEPROBACO) y permitirán orientar sobre las medidas a tomar en los lugares de trabajo y en los hogares de las familias para complementar la información proporcionada por las autoridades sanitarias nacionales y la Organización Mundial de la Salud, y sobre todo fortalecer y complementar las medidas que adoptan diferentes instituciones con respecto a la emergencia sanitaria y que trabajan de manera conjunta con la Comisión Nacional de Prevención de Riesgos y Atención de Emergencias, tales como el Ministerio de Salud, la Caja Costarricense de Seguro Social, el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, el Consejo de Salud Ocupacional, Ministerio de Seguridad Pública, Ministerio de Economía Industria y Comercio, entre otras.

---

<sup>1</sup> Lugar de trabajo: Área física a la que las personas trabajadoras han de ir o en la que deben permanecer por razones de trabajo efectuado bajo el control de una persona empleadora. Directrices OIT relativas a los sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, ILO-OSH 2001 Ginebra.

## II. Introducción

La **Guía para la prevención y mitigación de la COVID-19 de la Asociación de mujeres pescadoras y procesadoras de Barra del Colorado**, brinda información clara que permitirá desarrollar acciones concretas ante la epidemia<sup>2</sup>, de manera que se reconozcan y atiendan los riesgos específicos a los que se pueden exponer las personas que participan en las faenas de pesca y pelado de camarón; así como las posibles fuentes de exposición, las medidas preventivas y de mitigación y otros aspectos relacionados con la enfermedad.

Es importante resaltar que durante una situación de emergencia sanitaria como en el caso de esta epidemia, es prioridad para el país proteger la salud y seguridad de las personas trabajadoras y disponer de protocolos específicos para la reactivación y continuidad de las actividades agro-productivas. En este caso, las acciones de prevención y mitigación para COVID-19 entran dentro de las actividades de evaluación de riesgos biológicos y complementan las medidas de Salud Ocupacional que promueven las instituciones de salud en Costa Rica.

La Guía brinda información general para el conocimiento de la enfermedad causada por el coronavirus SARS-CoV-2, describe el marco normativo y los lineamientos de aplicación obligatoria asociados a la COVID-19, proporciona los elementos de seguridad y salud para la efectiva elaboración e implementación de un Plan de preparación y respuesta para la prevención y mitigación de la COVID-19.

Finalmente, la Guía podrá ser utilizada como una herramienta de referencia y consulta para desarrollar planes de intervención en la Asociación, con sus propias medidas de prevención y mitigación por COVID-19 de conformidad con las técnicas de pesca autorizadas, la complejidad y características particulares de las labores que realizan las personas para pescar, pelar y comercializar el camarón de manera que les faciliten obtener ingresos para sus familias.

---

2. Pandemia: Es la propagación mundial de una nueva enfermedad epidémica que ataca muchos países o muchos individuos a lo largo de un área geográficamente extensa. Una epidemia es la presencia de una enfermedad con frecuencia inusualmente mayor dentro de un área geográfica o un determinado país y durante un periodo de tiempo.

## III. Objetivos

### ▶ Objetivo general

---

Disponer de una herramienta Práctica para la identificación de los riesgos y la definición de las acciones de prevención y mitigación en la Asociación de mujeres pescadoras y procesadoras de Barra del Colorado.

### ▶ Objetivos específicos

---

1

Dar a conocer información general sobre la enfermedad COVID-19 y cómo prevenir y mitigar el contagio durante las faenas de pesca y pelado de camarón.

2

Conocer el marco normativo y lineamientos de aplicación obligatoria asociados a la COVID-19 en las actividades que desarrolla la Asociación de mujeres pescadoras y procesadoras de Barra del Colorado.

3

Brindar las medidas de prevención y mitigación que permitan realizar el trabajo de forma segura y la efectiva aplicación de las técnicas de pesca.



## IV. Información general sobre COVID-19

### ► ¿Qué es la COVID-19?

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) es una enfermedad respiratoria nueva causada por el coronavirus (SARS-CoV-2) que se identificó por primera vez en Wuhan, China. Actualmente la propagación se da de persona a persona, a través del aire al toser y estornudar, al tocar o estrechar la mano de una persona enferma, o al tocar un objeto o superficie con el virus y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos antes de lavarse las manos.

### ► Sintomatología

Los síntomas más comunes de la COVID-19 son fiebre, cansancio, tos seca, malestar general, dolor de cabeza. Algunas personas contagiadas pueden presentar dolores, congestión nasal, dolor de garganta, diarrea o dificultad para respirar. Recientemente se han adicionado síntomas como la pérdida del olfato (*Anosmia*) y cambio en la percepción del gusto (*Disgeusia*).



Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan, pero no desarrollan ningún síntoma y no se encuentran mal, pero pueden transmitir el virus a otras personas. La mayoría de las personas que contraen la enfermedad presentan síntomas leves y se recuperan.

Alrededor del 80% se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial, 1 de cada 5 personas que contraen COVID-19 tiene dificultad para respirar, desarrolla una enfermedad grave y puede requerir atención hospitalaria.

### ► Formas de contagio

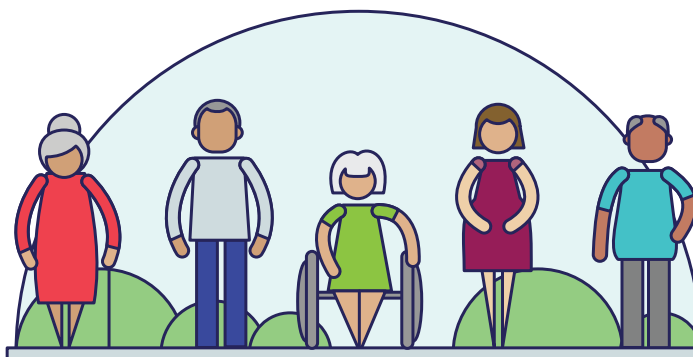


## ► Principales personas en riesgo

---

El contagio por COVID-19 pone en condiciones de mayor vulnerabilidad o riesgo a las siguientes personas:

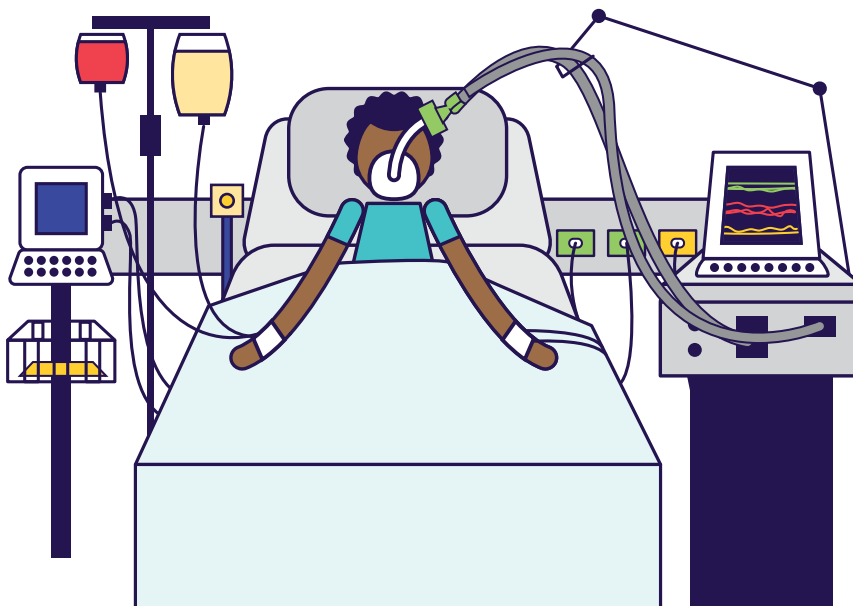
- Las personas adultas mayores de 60 años.
- Las personas que cuentan con enfermedades preexistentes como diabetes, hipertensión, enfermedad cardíaca o pulmonar.
- Las personas con inmunosupresión (cáncer, VIH).
- Las mujeres embarazadas.

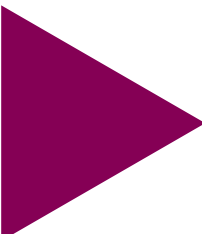


## ► Tratamiento para COVID-19

---

Actualmente **no existe una vacuna o tratamiento específico** para las personas con COVID-19, únicamente se tratan los síntomas y, los casos de mayor gravedad pueden ser hospitalizados y requerir oxígeno suplementario y ventilación mecánica.





## V. Marco normativo internacional y nacional sobre seguridad y salud en el trabajo

La Organización Internacional del Trabajo en el contexto de la enfermedad COVID-19 promueve el respeto de las Normas Internacionales del Trabajo y constituye una garantía de que las personas trabajadoras, las personas empleadoras y los gobiernos mantienen condiciones de trabajo decente mientras enfrentan la pandemia.

Las normas internacionales del trabajo promueven un enfoque centrado en las personas para abordar la crisis y el período de recuperación posterior, permite identificar las categorías específicas de personas trabajadoras, y fomenta una cultura de diálogo social y de cooperación en el lugar de trabajo. Responden a la evolución del mundo del trabajo y tienen el propósito de proteger a las personas trabajadoras, teniendo presentes las necesidades de las empresas sostenibles.

A su vez, la Guía se sustenta en las Directrices relativas a los sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el Trabajo de la OIT (ILO-OSH 2001), del departamento de Servicio de Administración del Trabajo, Inspección del Trabajo y Seguridad y Salud en el Trabajo (LABADMIN/OSH), las cuales establecen que el cumplimiento de los requerimientos conforme a las leyes y reglamentaciones nacionales, son la responsabilidad y deber de la persona empleadora, quien debe mostrar un liderazgo y compromiso firme con respecto a las actividades de seguridad y salud en la organización.

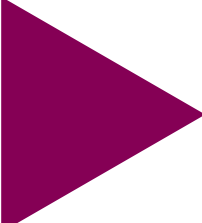
En Costa Rica debido a la situación de la emergencia sanitaria provocada por COVID-19 se determinó una declaratoria de estado de emergencia en el territorio nacional, haciéndose necesario la implementación de acciones de prevención y mitigación en todos los lugares de trabajo de manera que se garantice la seguridad y salud de las personas expuestas.

En cumplimiento de lo establecido en la Constitución política de la República de Costa Rica y en el contexto internacional y nacional es necesario aplicar en todos los lugares de trabajo las normas y lineamientos emitidos por las autoridades sanitarias.

A continuación, se describen los **principales Convenios de la OIT, leyes, reglamentos, lineamientos, resoluciones y acuerdos a considerar para llevar a cabo la actividad de pesca y pelado de camarón:**

- Convenio N°155 y Recomendación N°164 sobre seguridad y salud de los trabajadores.
- Convenio N°161 y Recomendación N°171 sobre servicios de salud en el trabajo.
- Ley General de Salud.
- Ley de Riesgos del Trabajo.
- Decreto de Estado de emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, debido a la situación de emergencia sanitaria por la enfermedad COVID-19 (N°42227-MP-S).
- Decreto Ejecutivo 42221-S Medidas administrativas temporales para la atención de actividades de concentración masiva debido a la alerta sanitaria por COVID-19.
- Decreto Ejecutivo 42253-MOPT-S Restricción vehicular sanitaria.
- Directriz 073-S Medidas de atención y coordinación interinstitucional ante la alerta sanitaria por coronavirus (COVID-19).
- Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19.
- Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
- Lineamientos generales para el manejo domiciliario de casos en investigación, probables o confirmados de COVID-19 en el marco de la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19).
- Lineamientos generales para propietarios y administradores (as) de Centros de Trabajo por Coronavirus COVID-19 del Ministerio de Salud (versión 4 del 20 de marzo, 2020).
- Lineamientos generales para propietarios (as) y administradores (as) de transporte público de personas a nivel nacional (buses, taxis, porteadores, lanchas, trenes y similares) en el marco de la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19) del Ministerio de Salud (versión 5 del 19 de marzo, 2020).
- Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19 del Ministerio de Salud (versión 01 del 27 de abril, 2020).
- Lineamientos técnicos para la prevención del COVID-19 en las plantas procesadoras de alimentos del Ministerio de Salud (versión 2 del 30 de abril, 2020).
- Lineamientos Generales para empacadoras de alimentos y fincas del sector agrícola en el marco de la alerta por COVID-19 del Ministerio de Salud (versión 1 del 11 de junio, 2020).

- Lineamientos General sobre el uso de mascarilla y caretas a nivel comunitario en el marco de la alerta por (COVID-19) del Ministerio de Salud (versión 4 del 21 de julio, 2020).
- Lineamientos específicos para ferias del agricultor ubicadas en cantones declarados en alerta naranja por COVID-19 del Ministerio de Salud (versión 001 del 03 de julio, 2020).
- Lineamientos generales para el manejo domiciliario de casos en investigación, probables o confirmados de COVID-19 en el marco de la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19) del Ministerio de Salud (versión 2 del 07 de agosto, 2020).
- Protocolo para la implementación de directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19 en Ministerio de Agricultura y Ganadería (versión 001 del 15 de junio, 2020).
- Protocolo para Establecimientos del Sector Acuícola de Producción Primaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería (versión 001 de julio, 2020).
- Lineamientos para la Bioseguridad en embarcaciones pesqueras ante la COVID-19 en los países del SICA de la Organización del Sector Pesquero y Acuícola del Istmo Centroamericano (versión 001 de junio, 2020).
- Guía para la Prevención, mitigación y continuidad del negocio por la pandemia del COVID-19 en los Centros de Trabajo. Gobierno de la República de Costa Rica.
- Guía práctica OIT de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) para la prevención y mitigación de la COVID-19 en los lugares de trabajo en Costa Rica.



## VI. Riesgos y medidas de prevención y mitigación COVID-19

El desarrollo del Protocolo institucional tiene como finalidad **implementar las acciones necesarias** para la prevención y mitigación de la enfermedad COVID-19 en las faenas de pesca y pelado de camarón de la Asociación de mujeres pescadoras y procesadoras de Barra del Colorado.

Las acciones de prevención y mitigación se revisarán y ajustarán en forma periódica según la evolución epidemiológica de la enfermedad y la fase de alerta, basándose en las **fuentes oficiales de información** de la **Organización Mundial de la Salud y el Ministerio de Salud** de Costa Rica.

Es importante considerar todos los **posibles riesgos** de contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 a los que se pueden exponer las personas y para ello se brindan algunos ejemplos relativos a los riesgos y posibles fuentes de contagio en las diferentes actividades a los que se pueden exponer las personas que participan en las labores de pesca en Barra del Colorado.

## Actividades y exposición al COVID-19

### Actividad de pesca de camarón

#### Posibles fuentes de contagio

- Contagios entre los pescadores de una misma embarcación por falta de distanciamiento social de 1.80 m en las faenas de pesca.
- Contacto con superficies contaminadas en la embarcación (bordes de la lancha, motores, tanques de combustible, remos, herramientas y equipos de pesca, otros).
- Contacto con personas enfermas durante la pesca del camarón, especialmente asintomáticos.
- No cumplimiento del protocolo de tos/estornudo de las personas que integran la tripulación y ausencia de toallas de papel y alcohol en gel.
- Uso inadecuado del equipo de protección personal (EPP) en las embarcaciones (mascarillas).



## Actividad de pelado de camarón

### Posibles fuentes de contagio

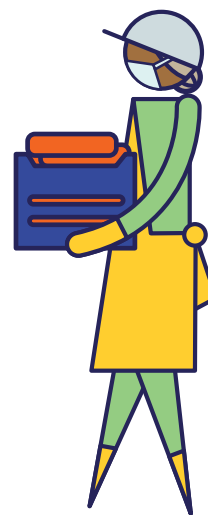


- Hacinamiento e incumplimiento del distanciamiento físico en las labores de pelado y lavado de camarón.
- Falta de servicios sanitarios equipados (jabón antibacterial, alcohol en gel, toallas de papel para el secado de manos y papel higiénico) en las áreas donde realizan la labor de pelado.
- Manejo y almacenamiento inadecuado de residuos sólidos en el área donde pelan el camarón y en los hogares.
- Falta de limpieza y desinfección de las mesas, cubetas, herramientas manuales, llaves de agua, barandas, toldos y otras superficies de contacto.
- Uso inadecuado de los equipos de protección personal (mascarillas) por parte de las personas que laboran y otros miembros en los hogares.

## Actividad de camarón pelado a los compradores

### Posibles fuentes de contagio

- Contacto directo de las personas de la Asociación que entregan sus productos a los compradores en Puerto Lindo, así como contacto con el dinero y otras superficies en el embarcadero.
- Manipulación de canastas, bolsas y romanas sin desinfectarse por parte de los miembros de la Asociación y los compradores.
- Ausencia o uso inadecuado de los equipos de protección personal (guantes y mascarillas) durante el proceso de entrega del camarón.
- Incumplimiento de protocolos de lavado de manos, tos y estornudo, tocarse la cara y formas de saludar.





---

## Actividad domésticas en los hogares de las familias

---

### Posibles fuentes de contagio

- Contagios durante el trayecto del hogar al área de pelado de camarón para llevar alimentos a los integrantes de la familia.
- Falta de limpieza de pisos, muebles, perillas de puertas, inodoros, teléfonos, ropa de trabajo y cualquier otra superficie con la que mantenga contacto las personas al regresar de las faenas de pesca.
- Manipulación de desechos como papel higiénico, toallas sanitarias, toallas con secreciones nasales, entre otros.
- Contacto con personas enfermas de la familia.
- No cumplimiento de protocolo de tos/estornudo de las personas que integran la familia o no uso de mascarillas por la persona trabajadora doméstica y/o por quienes habitan en el hogar.
- Ausencia de equipo de protección personal para realizar las labores en el hogar.



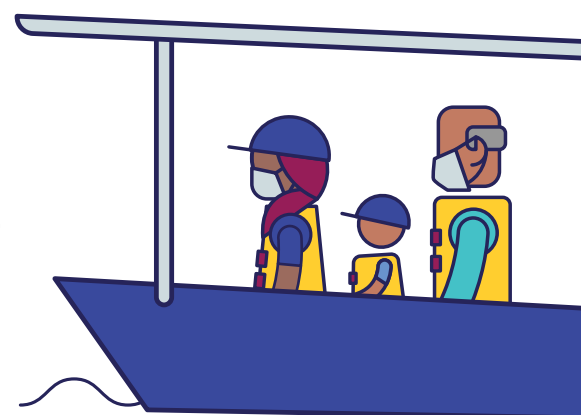
---

## Uso de medios de transporte (autobuses, lanchas y taxis)

---

### Posibles fuentes de contagio

- Conglomeración de pasajeros por exceder la capacidad permitida en las unidades de transporte y usuarios que no desean viajar sentados.
- Conductores que no aplican el protocolo sobre lavado de manos y manipulan dinero que intercambian con los pasajeros.
- Viajar con personas enfermas COVID-19 asintomáticas.
- Personas usuarias que incumplen el protocolo de tos y estornudo.
- Carencia de desinfectante en gel a base de alcohol al 70% para desinfección de manos.
- Deficientes condiciones de limpieza y desinfección de los medios de transporte acuáticos y terrestres, contacto con superficies contaminadas.



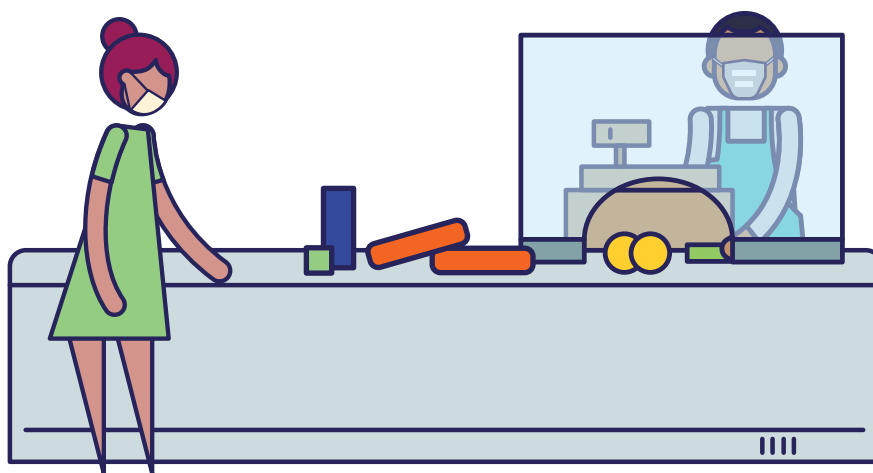
---

## Abastecimiento de alimentos y productos para la pesca y gestiones en entidades

---

### Posibles fuentes de contagio

- Exposición a contagios durante el trayecto del hogar a los establecimientos comerciales (supermercados, veterinarias, ferreterías) e instituciones en los centros de población (MAG, INDER, CCSS, MS, IMAS, INAMU, PANI, Municipalidades, Bancos, AyA o ASADAS, otros).
- Contacto directo con el personal que labora en los establecimientos y otras personas que realizan compras y diligencias.
- Manipulación de carritos y canastas sin desinfectarse por parte de las personas del establecimiento y otros clientes.
- Incumplimiento del distanciamiento social de 1.80 m por parte de clientes al hacer filas en los establecimientos y otras entidades (cajas de pago, áreas de recepción de productos, ventanillas de trámites).
- Hacinamiento y falta de ventilación en las diferentes áreas del establecimiento comercial e instituciones de servicios.
- Uso inadecuado de los equipos de protección personal (mascarillas) mientras realizan compras y diligencias.



Una vez realizada la identificación y evaluación de los riesgos por COVID-19 se deben definir las medidas de prevención y mitigación que se deben implementar en las actividades de pesca y pelado de camarón para **garantizar la seguridad y salud de las personas**, durante la emergencia y en el periodo de no veda natural.

**A continuación, se brinda una descripción general de las medidas a considerar para la prevención y mitigación de la COVID-19 en las labores que realiza ADEPROBACO:**

## ► Procedimiento COVID-19 para las labores de pesca y pelado de camarón



Implemente en las faenas de pesca y pelado de camarón las medidas de prevención y mitigación, para reducir el riesgo de contagio entre las personas que participan en las actividades de ADEPROBACO.

- Evite que personas con alguna condición de riesgo (personas adultas mayores, diabéticas, cardiópatas, hipertensas, con padecimientos pulmonares, cáncer o alguna enfermedad que comprometa el sistema inmune) y síntomas de enfermedades respiratorias participen en las labores de pesca y pelado de camarón.
- Indique a las personas que van a laborar durante los días de pesca que deben reportar a ADEPROBACO vía telefónica si algún miembro de la familia es caso positivo COVID-19, si han estado en contacto directo personas positivas o sospechosas y si los miembros de la familia presentan algún síntoma de la enfermedad.
- Verifique que todas las personas que participan en el proceso de pesca de camarón cuentan con mascarillas (pescadores y peladoras).
- Tome antes del zarpe de las embarcaciones y antes de iniciar labores de pelado de camarón la temperatura con termómetro sin contacto de luz infrarroja y no permita la participación de personas con temperaturas igual o superior a 37.5 grados centígrados.



- Realice entrevista sobre síntomas a las personas que van a laborar durante los días de pesca (fiebre, tos, dolor de garganta, problemas para respirar, dolor de garganta) y no permita la participación de personas con síntomas.
- Lleve en las embarcaciones los productos de limpieza y desinfección necesarios tales como: agua, jabón, desinfectantes, gel a base de alcohol al 70%, toalla de papel y cualquier otro producto y equipos necesarios para realizar de manera segura las faenas de pesca.
- Realice el lavado o desinfección de manos antes de iniciar las faenas para asegurarse de la higiene de manos por parte de todas las personas que van a laborar y que conocen la forma correcta dicho procedimiento.
- Cumpla en todo momento de la faena los protocolos básicos de distanciamiento entre personas, tos y estornudo, lavado y desinfección de manos, uso de EPP, no tocarse la cara, desinfección de equipos y cualquier superficie con la que tenga contacto.
- Recuerde realizar las labores de pelado de camarón en lugares abiertos y ventilados, cumpliendo con el distanciamiento social de 1.80 metros.
- Lleve siempre una bolsa plástica doble para los residuos generados en la embarcación y en las áreas de pelado tales como los EPP desechables y otros residuos generados, ciérrela e identifíquela para su disposición posterior.
- Restrinja el transporte de las personas ajenas a las labores de pesca en las embarcaciones y evite el intercambio de equipos y utensilios para evitar los contagios por el contacto con superficies contaminadas.
- Revise antes de zarpar con los tripulantes de la embarcación y antes del inicio de labores con los equipos de trabajo asignados para el pelado de camarón las medidas sanitarias COVID-19 descritas en el presente Protocolo.
- Investigue antes de salir de Barra del Colorado el tipo de alerta en que se encuentra el lugar que requieren visitar (verde, amarilla, naranja y roja) y la cantidad de contagios ocurridos, para reprogramar la visita en aquellos lugares categoría naranja y roja.





**RECUERDE:** Informar a las familias que integran ADEPROBACO la importancia de aplicar las medidas de prevención cuando realizan actividades fuera del hogar/isla (compras, trámites, actividades recreativas, consulta a servicios de salud, otras), concretamente: usar mascarilla, mantener distanciamiento para prevenir el contagio de persona a persona, portar alcohol en gel, lavarse las manos y seguir todos los lineamientos definidos por los establecimientos comerciales e instituciones que visitan.

## ► Hábitos de higiene y promoción de la salud de las personas

- a. Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- b. Extreme las medidas de lavado de manos, especialmente en los siguientes momentos:



- Al comenzar las actividades laborales.
- Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Antes de preparar alimentos.
- Antes y después de comer.
- Después de usar el baño.
- Al tocar superficies potencialmente contaminadas (herramientas y equipos de trabajo usados en la pesca y cualquier otra superficie con la que tenga contacto (mesas, barandas, pasamanos, manijas de puertas, llaves de agua, otras).
- Después de tener contacto con animales.
- Antes de tocarse la cara.
- Antes de colocarse y retirarse la mascarilla y después de atender al proveedor o personas ajenas al núcleo social, familiar o laboral.

c. Siga el protocolo de lavado de manos indicado por el Ministerio de Salud:

- Mójese las manos y el antebrazo con agua.
- Coloque el jabón antibacterial en las palmas de las manos.
- Limpie y desinfecte las palmas de sus manos.
- Frote el dorso de la mano.
- Limpie y desinfecte entre los dedos.
- Limpie y desinfecte la parte posterior de los dedos.
- Limpie y desinfecte los pulgares y yemas de los dedos.
- Enjuague las manos y los antebrazos con agua.
- Seque las manos y el antebrazo con toalla de papel o algún otro medio disponible.
- Coloque alcohol en gel una vez que tenga las manos limpias.



d. Limpie frecuentemente las superficies que puedan contaminarse con secreciones respiratorias (mesas, celulares, tabletas, billeteras, bolsos, herramientas, equipos, maquinaria, otros).

e. Utilice toallas de papel o papel higiénico al estornudar o toser y en caso de no disponer use el antebrazo, según el protocolo del Ministerio de Salud.



f. Promueva formas de saludar evitando el contacto físico, según el protocolo del Ministerio de Salud.



- g. Guarde siempre el distanciamiento físico de seguridad (1.80 metros) para evitar el contagio de persona a persona.



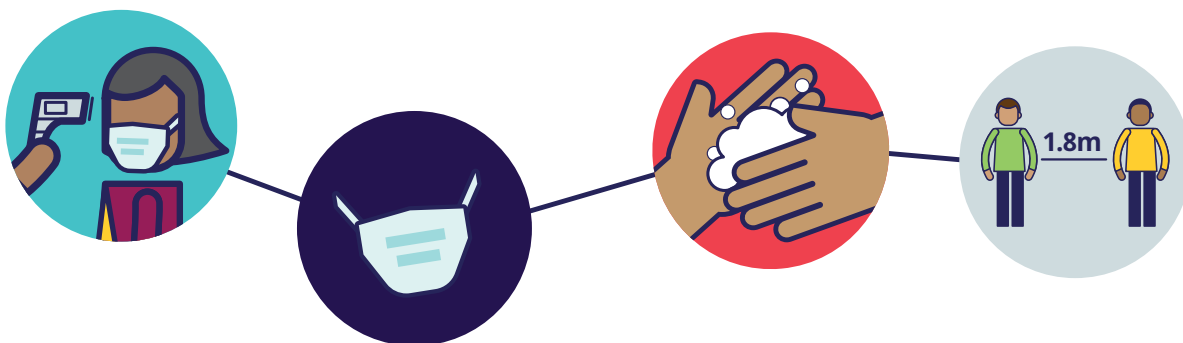
- h. Reporte de inmediato en caso de presentar síntomas de resfrío o gripe para gestionar la consulta y ser evaluados por los servicios de salud al cual se encuentra adscrito (clínica o EBAIS).
- i. Reporte y no desarrolle actitudes xenofóbicas o discriminatorias sobre personas que presenten o han presentado síntomas de gripe, resfrío o que hayan sido diagnosticados COVID-19.
- j. Cumpla con la Ley 9028 sobre Ambientes Libres de Humo de Tabaco.
- k. Evite la visita de personas enfermas o con síntomas de resfriado y/o gripe.
- l. Porte siempre algún tipo de gel a base de alcohol al 70%, o alcohol líquido, y/o algún otro producto antibacterial de acuerdo con la oferta del mercado.
- m. Consuma alimentos nutritivos, esto ayuda a que el sistema inmunológico luche contra las enfermedades.
- n. Gestione ayuda psicológica en caso de sentirse afectado (a) por la pandemia o solicite información de apoyo a la **línea gratuita 1322**.



## ► Distanciamiento físico entre personas

- Realice una adecuada planificación de las reuniones y capacitaciones presenciales con los miembros de ADEPROBACO, las cuales no deben superar una hora, deben llevarse a cabo en áreas amplias y ventiladas, respetando la separación de 1.80 metros y usar el equipo de protección personal.

- Restrinja las visitas de proveedores de productos e insumos requeridos para las faenas de pesca y otras personas ajenas a ADEPROBACO, mientras se mantenga la declaratoria de estado de emergencia en el territorio nacional. En caso de ser necesaria la visita de proveedores o personas ajenas al proceso, se les deben pedir que cumplan con las normas sanitarias (lavado y desinfección de manos, distanciamiento de 1.80 m, uso de mascarillas, limpieza y desinfección, tiempos de la reunión o visita, otras).



- Implemente un procedimiento de consultas por parte de las personas que participan en las labores de pesca y pelado de camarón en forma digital (WhatsApp, llamada telefónica, mensaje de texto) para que puedan hacer sus consultas y trámites sin tener contacto, para que no se presenten a las áreas de trabajo o las casas de los miembros de la Junta Directiva de ADEPROBACO.



- Organice las visitas estrictamente necesarias de personas ajenas a la localidad de Barra del Colorado, mediante sistema de citas y planifique la reunión de manera que duren como máximo una hora y respetando todos los lineamientos establecidos en el presente Protocolo sobre lavado de manos, distanciamiento de seguridad, equipo de protección personal, limpieza y desinfección, otros.



- Realice en la medida de lo posible las giras de trabajo fuera de la localidad sin acompañantes, en caso de requerir la compañía de más personas de los hogares debe hacerse por medio de burbujas sociales y con el respectivo equipo de protección. Además, no permitir el consumo de alimentos y bebidas a lo interno de la embarcación o del vehículo para evitar que los ocupantes se retiren las mascarillas.





- Organice las actividades y labores de manera que se respete el distanciamiento mínimo de seguridad (1.80 m) entre personas. Coloque las mesas de trabajo separadas y asígneles por burbujas y caso contrario respetar el distanciamiento, según el tamaño de las mesas y la ubicación de los toldos.
- Programe los tiempos de alimentación de ser posible en forma escalonada y con horarios, para evitar concentración de personas en el área común usada para consumo de alimentos y de ser posible que consuman los alimentos en sus hogares, evitando la mezcla de personas de distintas burbujas sociales.
- Prohíba compartir utensilios para ingerir alimentos, cada persona deberá de portar platos, cucharas, cubiertos, vasos, tazas y otros utensilios personales tanto en las faenas de pesca y en las labores de pelado de camarón.
- Rotule las áreas e infraestructura usadas para las labores de pelado de camarón con los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud (protocolos de lavado de manos, tos y estornudo, distanciamiento social, uso correcto de EPP, limpieza y desinfección, síntomas y manejo de casos sospechosos, otros).
- Mantenga un aforo máximo del 50% en las áreas de concentración de personas.
- Informe a las personas y miembros de los hogares que laboran para ADEPROBACO las medidas de prevención para reducir el riesgo de contagio cuando viajen en transporte público (embarcaciones, buses, taxis y otros medios de transporte) y recordarles que se debe utilizar el EPP durante toda la ruta (mascarilla).

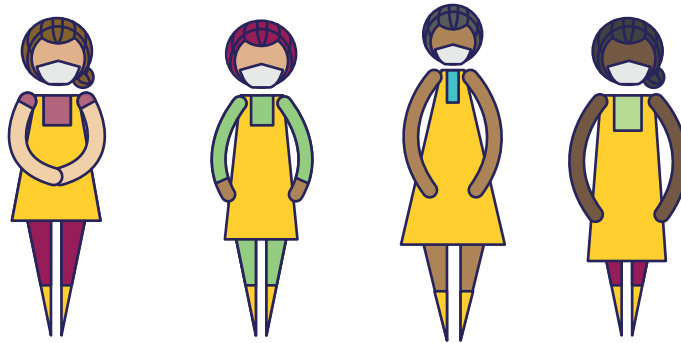


**RECUERDE:** Analice las labores de pesca y la infraestructura donde se realizan las labores de pelado de camarón para que en la medida que sea posible todos los espacios funcionen al 50% de su capacidad y garanticen que se pueda cumplir el distanciamiento de 1.80 metros entre personas.

## ► Equipo de protección personal

- Proceda a lavarse las manos antes y después de utilizar cualquier EPP, especialmente las mascarillas y otros equipos que tengan contacto directo con la cara de la persona (aplicar procedimiento sobre la forma correcta indicada en anexo 7).

- Solicite a las personas participantes en las faenas de pesca y las labores de pelado de camarón usar los EPP indicados en los Lineamientos oficiales del Ministerio de Salud debido a la alerta sanitaria por coronavirus (mascarilla) y permita solamente la participación de personas con el respectivo equipo de protección.



- Reemplace las mascarillas de acuerdo con los tiempos y condiciones indicadas en la norma o ficha técnica de cada mascarilla que utilice la persona, ya sea reutilizable, desechable, quirúrgica o filtrante.
- Proporcione a las personas que realizan las labores de limpieza y desinfección del EPP (mascarilla, guantes) indicado en la hoja de datos de seguridad de los productos utilizados para las embarcaciones e infraestructura, herramientas y equipos de trabajo.
- Valide la calidad de los EPP según lo establecido en las normas nacionales e internacionales. <https://www.inteco.org/juntos-en-la-prevencion>.
- Mantenga EPP de reemplazo, establezca la obligatoriedad y supervise el uso correcto y lleve registros (boleta) de la entrega.



**RECUERDE:** Mantenga en cada embarcación y en el área de pelado de camarón una maleta de primeros auxilios que incluya EPP (mascarillas y guantes) e insumos (alcohol en gel, toallas de papel) para ser usado por alguna persona que presente síntomas de la COVID-19, mientras es trasladado al servicio de salud más cercano para su valoración.

## ► Condiciones de higiene y limpieza

### a. Procedimiento de limpieza y desinfección:

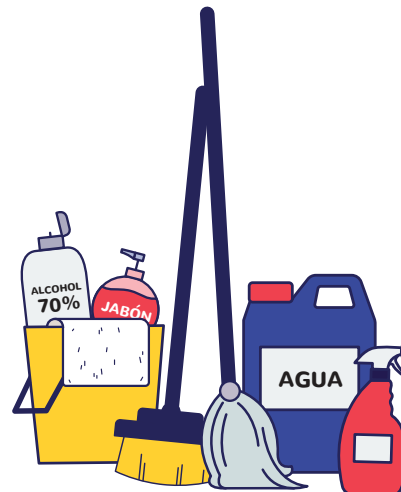
- Elabore un procedimiento general de limpieza y desinfección para llevar a cabo las labores de pesca y pelado de camarón y de los hogares donde viven las familias que participan en la actividad.
- Elabore o actualice un plan que incluya un horario de limpieza y desinfección, indicando: Embarcaciones, infraestructura, herramientas manuales, equipos (mesas, cubetas) y otros utilizados para pelar el camarón. Este debe estar visible para todas las personas que participan (pescadores y peladoras).
- Designe e indique las personas responsables de la limpieza y desinfección, del manejo de residuos, y de uso equipo de protección personal para las embarcaciones e infraestructura.
- Capacite a las personas responsables de las actividades de limpieza y desinfección, sobre el manejo de residuos y el uso del equipo de protección personal. Además, debe ser capacitado en el procedimiento, así como en el uso correcto y retiro de equipo de protección personal y su desinfección o eliminación, según corresponda y de acuerdo con las disposiciones del Ministerio de Salud.
- Evidencie la implementación del plan de limpieza y desinfección y de la capacitación brindada, mediante bitácoras o registros de limpieza, capacitaciones y de gestión de residuos.



### b. Productos de limpieza:

- Dote las embarcaciones y áreas de pelado de camarón con los elementos necesarios para la limpieza y desinfección durante los días de pesca como: agua, detergente, productos desinfectantes virucidas, escobas, baldes, recogedores, trapeadores, guantes, cesto y bolsas para basura, entre otros.

- Mantenga los insumos y medios de higiene básicos (jabón para manos, desinfectante en gel a base de alcohol al 70%, toallas de papel, papel higiénico, otros) para las personas que laboran en las áreas destinadas al pelado y para los pescadores en las embarcaciones.
- Utilice productos para la desinfección registrados por el Ministerio de Salud y siga las recomendaciones del fabricante sobre la forma de preparación y aplicación. Utilice, por ejemplo: hipoclorito de sodio y amonios cuaternarios.
- Mantenga las fichas técnicas y de seguridad y salud de los productos utilizados en las labores de pesca y pelado de camarón y verifique la fecha de caducidad de estos.
- Desinfecte los utensilios reutilizables (guantes, paños de limpieza, trapeadores, otros) después de su uso y utilice preferiblemente productos o utensilios desechables en el proceso de limpieza y desinfección.
- Mantenga los productos de higiene y desinfección en un lugar adecuado de almacenamiento que permita la ventilación de los insumos, alejado de niños y niñas, de manera que no puedan ser manipulados por personas no autorizadas.

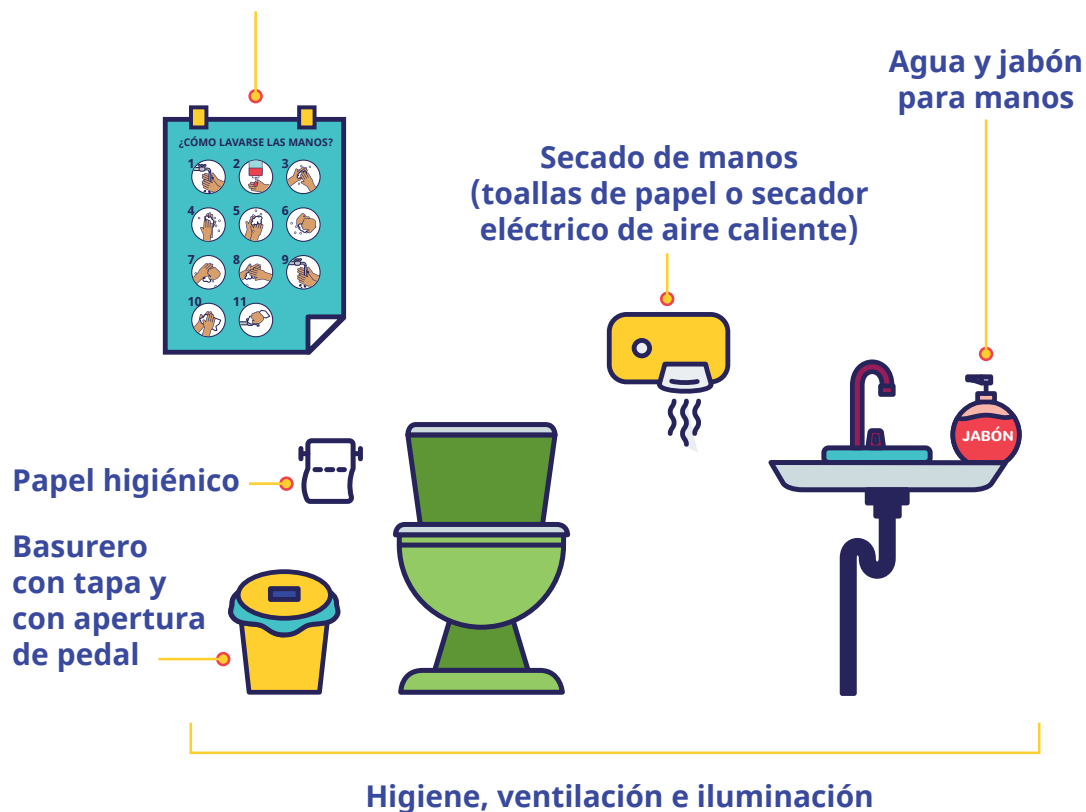


**c. Puntos críticos para desinfección:**

- Programe la limpieza y desinfección de las embarcaciones utilizadas en las faenas de pesca de camarón (lanchas, motores, tanques de combustible, remos, herramientas y equipos de pesca, otros). Además, después de usar la embarcación deben asegurarse de no dejar residuos de basura como paquetes, papeles, plásticos, botellas u otros.
- Incremente frecuencia del proceso de limpieza y desinfección de las superficies de trabajo con mayor contacto por parte de las personas que participan en las labores de pelado de camarón (mesas, cubetas, herramientas manuales, llaves de agua, barandas, toldos y otras superficies de contacto).
- Realice la limpieza y desinfección de todos los elementos electrónicos usados por las personas y en los hogares de las familias (teléfonos, computadoras) y otros no electrónicos (bolígrafos y lápices, tablas, otros) e indique los insumos a utilizar.

- Incluya en el programa de limpieza, tanto la desinfección diaria, como la desinfección cada vez que se realice el intercambio de herramientas, materiales y equipos usados en las faenas. Es importante definir los responsables de realizar esta labor, principalmente la limpieza y desinfección de herramientas y equipos de uso común, así como cualquier superficie con la que las personas tengan contacto permanente.
- Considere la limpieza y desinfección periódica de la infraestructura compartida con los miembros de las familias que participan en las labores de pelado de camarón (servicios sanitarios, comedor, baños o duchas, otras) y verifique que cumplen adecuadas condiciones de seguridad e higiene (jabón para lavado de manos, toallas de papel o algún otro medio para secado de manos, papel higiénico, basureros con tapa, ventilación e iluminación, etc.).

#### Afiche con el protocolo de lavado de manos del Ministerio de Salud



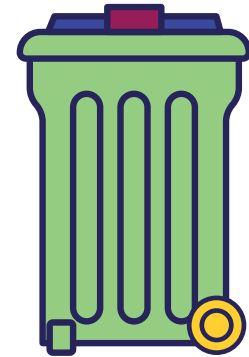
- Recomiende realizar la limpieza y desinfección del cuarto designado en la casa de las familias para manejar casos sospechosos o positivos por COVID-19 y que manejen los residuos como biopeligrosos.



**RECUERDE:** Las personas que realizan las labores de limpieza y desinfección deben usar el EPP (mascarilla, guantes, botas, delantal) indicado en la hoja de datos de seguridad de los productos utilizados en cada embarcación y en las áreas de pelado de camarón.

## ► Gestión de residuos en las embarcaciones y áreas de pelado de camarón

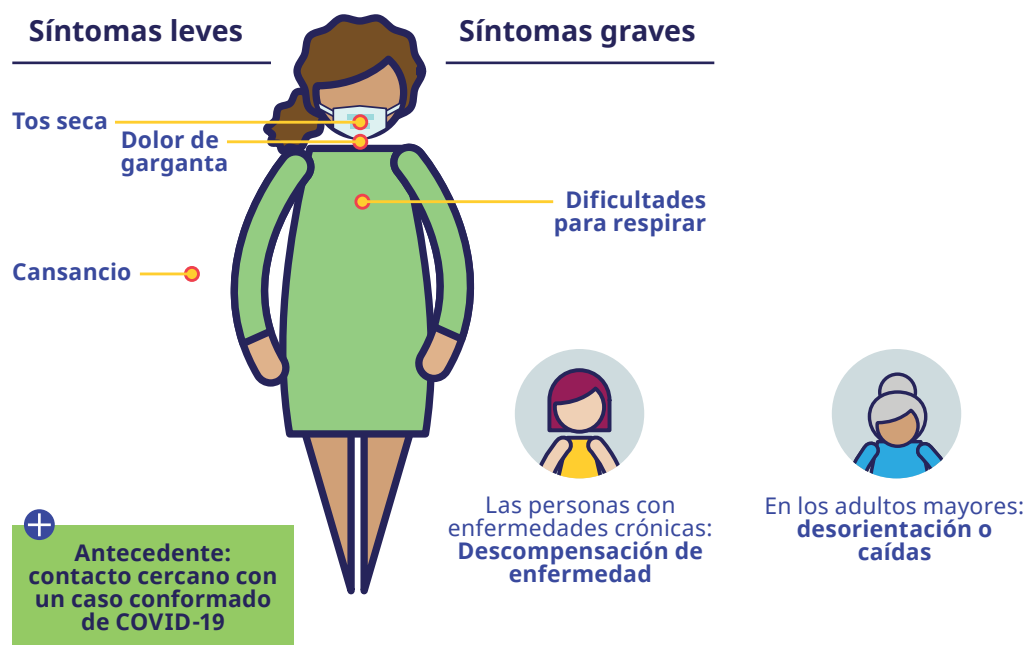
- Elabore e implemente un plan para el manejo de los residuos generados en el área destinada al pelado de camarón, de acuerdo con lo establecido en la Ley y Reglamento General para la Gestión Integral Residuos (N°37567-S-MINAET-H).
- Describa en el plan la forma en que serán gestionados los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, como utensilios y medios de limpieza y el EPP desechable, en caso de utilizarse.
- Establezca un plan de manejo de residuos ya sea de limpieza o EPP ante la presencia de un caso sospechoso o positivo de COVID-19 en alguno de los hogares de las familias, los cuales deberán ser gestionados como residuos biopeligrosos.
- Utilice preferiblemente contenedores para basura (basureros) con tapa y mecanismo de activación de pedal.
- Coloque una bolsa plástica para la recolección de los residuos y realice la limpieza de los contenedores de basura cada vez que coloquen una bolsa.
- Capacite a las personas responsables de manejar los residuos sobre el uso del EPP y el manejo de los residuos.
- Lleve registros de la implementación del plan de gestión de residuos, que permita evidenciar el cumplimiento de este.



## ► Protocolo manejo de casos COVID-19

a. **Informe de manera inmediata a los encargados de las embarcaciones y de los equipos de trabajo para realizar las labores de pelado de camarón ante la presencia de un caso sospechoso o personas con síntomas por COVID-19, para apoyarlos y proceder con la implementación de los lineamientos oficiales del Ministerio de Salud:**

- Indique a las personas que están “resfriadas” y que refieren que han estado en contacto con personas que fueron diagnosticadas como casos sospechosos, probables o confirmados de COVID-19 o que 14 días antes visitaron áreas de riesgo de transmisión de este virus, que acudan al servicio médico más cercano para valoración médica respectiva o llamar para información de apoyo al 1322.

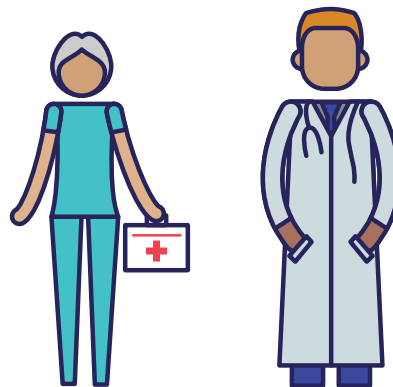


- Suministre a la persona equipo de protección personal (mascarilla) y proceda a aislarla en un área privada del hogar mientras recibe atención médica, para evitar contagios a las demás personas.

- Complete el formulario de registro de caso sospechoso por COVID-19 (anexo #8).
- Proporcione a los profesionales de la salud donde se realizan la valoración médica todos los detalles de sus síntomas, contactos con personas enfermas y viajes recientes fuera de Barra del Colorado (entregar formulario).

**b. Documente y registre los casos confirmados para tener a disposición de las autoridades del Ministerio de Salud la documentación e información pertinente:**

- Realice la denuncia del caso diagnosticado positivo por el centro médico público ante el Ministerio de Salud.
- Reporte al Instituto Nacional de Seguros los casos ocurridos a personas cubiertas por la póliza de riesgos del trabajo, cuyo contagio fue de origen laboral (causa demostrable).
- Realice la vigilancia de la salud de las personas que hayan estado a 1.80 metros o menos de la persona positiva o sospechosa sin el uso del equipo de protección personal, que hayan compartido algún objeto o alimento o bien que su encuentro haya durado 15 minutos o más.
- Informe al Área Rectora del Ministerio de Salud las acciones implementadas para mantener la continuidad de las labores de pesca y pelado de camarón.



**c. Implemente las acciones de seguimiento de los casos confirmados:**

- Realice la desinfección de la embarcación o del área de pelado donde se encontraba la persona contagiada (1.80 metros a la redonda de donde se encontraba y mantuvo contacto) y no reingrese a la nave o recinto en un tiempo inferior a lo establecido en la ficha técnica y de seguridad del producto utilizado para la desinfección.
- Implemente lo indicado en el Lineamiento general para el seguimiento y levantamiento de actos administrativos (orden sanitaria) de aislamiento domiciliar por COVID-19.



- Gestione ayuda psicológica para las personas afectadas en caso de ser necesario, de manera que puedan recibir apoyo para el manejo de la crisis por la COVID-19 e implemente el Lineamiento de salud mental y apoyo psicosocial en el marco de la alerta sanitaria por Coronavirus COVID-19.



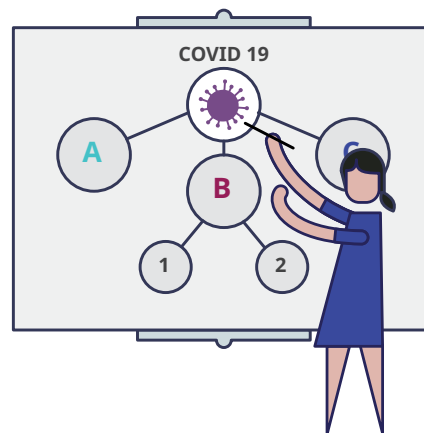
**RECUERDE:** Dar a conocer a las personas las recomendaciones indicadas en la Norma para el abordaje de los riesgos psicosociales del Consejo de Salud Ocupacional y el Lineamiento de salud mental y apoyo psicosocial en el marco de la alerta sanitaria por Coronavirus COVID-19 del Ministerio de Salud.

## ► Comunicación

- Designe en ADEPROBACO al menos una persona para que se encargue de la comunicación (interna y externa) de la información y protocolos para enfrentar la enfermedad COVID-19, mientras se mantenga la declaratoria de estado de emergencia por la pandemia.
- De a conocer a las personas las medidas establecidas en los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud, utilizando medios electrónicos (WhatsApp, mensajes de texto, otros) y físicos (afiches con protocolos oficiales) para mantenerlos informados de manera actualizada sobre las medidas de prevención y mitigación adoptadas para enfrentar la emergencia y continuar laborando durante los días de pesca.
- Coloque en espacios visibles de las embarcaciones e infraestructura donde se realiza el pelado de camarón los protocolos de lavado de manos, tos y estornudo, formas de saludar, distanciamiento social, reporte para manejo de casos sospechosos.



- Realice acciones informativas y educativas para todas las personas de ADEPROBACO, que incluya: Qué es el COVID-19, población de mayor riesgo, formas de transmisión, síntomas, medidas de prevención y mitigación, prohibiciones (actitudes xenofóbicas o discriminatorias, bromas e incumplimiento de lineamientos), acciones disciplinarias y legales, entre otros.
- Brinde a las personas antes de iniciar la temporada de pesca de camarón, inducción sobre COVID-19 y lo establecido en el presente protocolo de prevención y mitigación y recuerde llevar registros sobre los procesos realizados para evidenciar el cumplimiento del protocolo ante las autoridades sanitarias.



**RECUERDE:** Implemente un mecanismo de comunicación y divulgue información oficial relacionada con el COVID-19, con la finalidad de brindar tranquilidad y promover un buen ambiente entre las personas que participan en las actividades de ADEPROBACO.

# VII. Recursos complementarios

# ¿Cuándo hay que lavarse las manos?



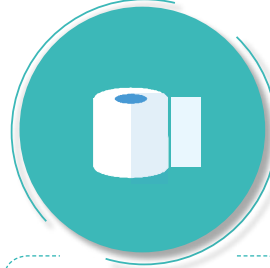
Ministerio de Salud  
Costa Rica



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



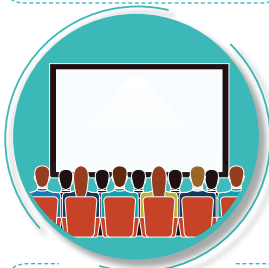
Después de tirar la basura



Después de utilizar el transporte público



Después de estar con mascotas



Luego de estar en zonas públicas



Después de tocar dinero o llaves

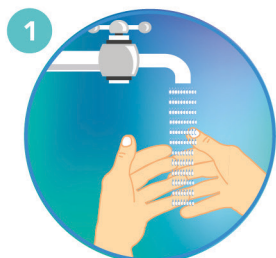


Después de tocar pasamanos o manijas de puertas

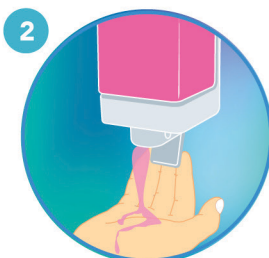
# ¿Cómo lavarse las manos?

 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**

## ✓ Forma correcta de toser y estornudar



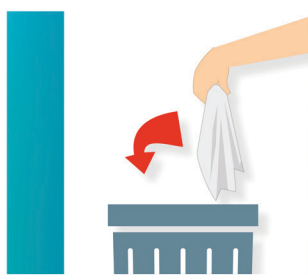
Ministerio  
de **Salud**  
Costa Rica



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!**





## ESTÁ EN TUS MANOS

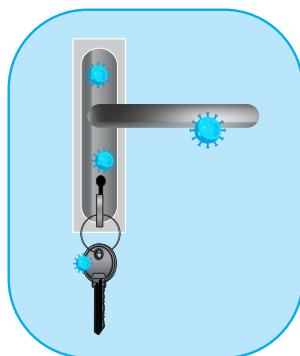
Desinfecte diariamente las superficies que se tocan con frecuencia



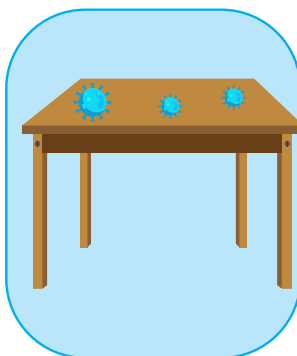
TELÉFONO CELULAR  
CONTROL REMOTO  
TABLETAS, TECLADOS



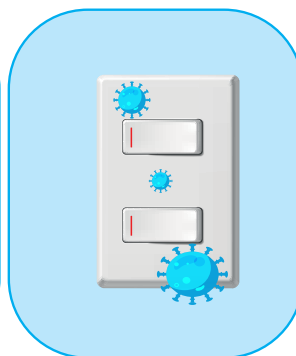
EL INODORO,  
SUPERFICIES DEL BAÑO,  
LAVAMANOS, GRIFOS



PERILLAS DE PUERTAS,  
PICAPORTES, LLAVES



MUEBLES DE MADERA  
O PLÁSTICO



APAGADORES  
DE LUZ

**Costa Rica contra el COVID-19**



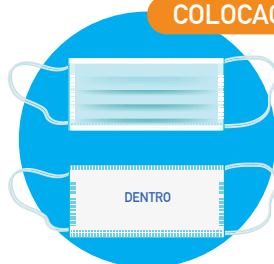
## -Use la mascarilla correctamente-

### REGLA DE ORO



Lave las manos antes y después de tocar la mascarilla.

### COLOCACIÓN CORRECTA



Asegúrese de utilizar el lado correcto de la mascarilla. Debe verificarse que no tenga rasgaduras o agujeros.



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 quirúrgica no es reutilizable.

### DISPOSICIÓN



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

El uso de mascarillas NO reemplaza las medidas de distanciamiento social, el protocolo de estornudo/tos, el lavado de manos y el quedarse en casa tanto como sea posible.

## ► Referencias

---

World Health Organization (2020). Getting your workplace ready for COVID-19.

ILO (2020). Prevention and Mitigation of COVID-19 at work. Action Check List.

OIT (2001). Directrices relativas a los sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo. Ginebra, Suiza.

OIT (2020). Las normas de la OIT y la COVID-19. Preguntas frecuentes. Disposiciones fundamentales de las normas internacionales del trabajo pertinentes en el contexto del brote de COVID-19.

MEIC (2020) Guía para la prevención, mitigación y continuidad del negocio por la pandemia del covid-19 en los centros de trabajo.

CNE-NA-INTE-DN-0 (2015). Norma de planes de preparativos y respuesta ante emergencias para centros laborales o de ocupación pública – D.E. N°39502-MP.

OIT (2020) Guía práctica de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) para la prevención y mitigación de la COVID-19 en los lugares de trabajo en Costa Rica.



