



TESÁI HA TEKÓ  
PORÁVE  
Motenondeha  
Ministerio de  
SALUD PÚBLICA  
Y BIENESTAR SOCIAL

TETĀ REKUÁI  
GOBIERNO NACIONAL

Paraguái  
tetãguára  
mba'e

# INSTRUCTIVO PARA ESTABLECIMIENTOS

*Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social*  
**COVID-19**

*Marzo, 2020*  
*Paraguay*



**Informate, actúa y prevení.**  
**Sobre el Coronavirus - COVID-19**  
**en Paraguay.**  
[www.mspbs.gov.py](http://www.mspbs.gov.py)  
f [ministeriodesaludparaguay](https://www.facebook.com/ministeriodesaludparaguay)

Ministerio de  
SALUD PÚBLICA  
Y BIENESTAR SOCIAL

GOBIERNO  
NACIONAL

## INSTRUCTIVO PARA ESTABLECIMIENTOS - MSPBS PARAGUAY – COVID-19 V.25032020

### ANTECEDENTES Y ALCANCE DEL DOCUMENTO

Este instructivo orientará a los establecimientos de todo el territorio nacional, a fin de proporcionar asesoramiento para la contención del COVID-19 y otras enfermedades respiratorias.

#### 1) INFORMACIÓN SOBRE EL COVID-19

Los coronavirus (CoV) son una amplia familia de virus, algunos de ellos causan enfermedad que se manifiesta desde un resfriado común hasta enfermedades mucho más severas 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).

COVID-19 representa una nueva cepa de coronavirus identificada por primera vez en China en diciembre de 2019, capaz de causar infecciones respiratorias. El período de incubación de COVID-19 es de entre 2 y 14 días. Esto significa que, si una persona permanece bien 14 días después del contacto con alguien con coronavirus confirmado, no ha sido infectada.

#### 2) SIGNOS Y SÍNTOMAS DE COVID-19

- Fiebre,
- Tos seca y,
- Dificultad respiratoria.

Generalmente, estas infecciones pueden causar síntomas más graves en personas con sistemas inmunitarios debilitados, personas mayores y personas con enfermedades a largo plazo como diabetes, cáncer y enfermedad pulmonar crónica.

#### 3) CÓMO SE TRASMITE COVID-19

Se transmite a través de las gotitas procedentes de la nariz o la boca de una persona infectada. La propagación de COVID-19 ocurre cuando hay contacto cercano (Menos de 2 metros de distancia) con la persona infectada, cuando habla, tose o estornuda. También es posible que alguien pueda infectarse tocando una superficie, un objeto y/o la mano de una persona infectada que ha sido contaminada con secreciones respiratorias y luego tocado su propia boca, nariz y/u ojos.

#### 4) MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN

- **MEDIDAS DE HIGIENE DEL PERSONAL**

- Lavado de las manos

Lávese las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar. Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol de un grado de al menos 70%. Siempre lávese las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.

- Al toser y/o estornudar, cubrir la boca y nariz con la cara interna del codo o con un pañuelo desechable.
- Adherirse al distanciamiento social recomendado por el MSPBS (2 metros)
- Evitar el contacto estrecho y el saludo tradicional (evitar abrazo, beso, apretón de manos).
- Limpiar y desinfectar los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia.
- Evitar compartir mate, tereré, tazas, vasos y otros artículos de uso personal.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos no higienizadas.



- **MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

- Establecer un sistema de trabajo en equipos y por turno para asegurar la rotación de empleados y el trabajo en grupo de manera tal a minimizar los riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.
- Limpiar y desinfectar los puestos de trabajo en cada cambio de turno.
- Lavar y desinfectar diariamente los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado de 60/90°C.
- Suspender o limitar el fichaje con huella dactilar y sustituir por este control con otro tipo de sistema.
- Asegurar la buena ventilación de todos los locales.
- Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a superficies, picaportes de puertas, muebles, lavamanos, pisos, teléfonos, etc. Para esta acción se puede utilizar hipoclorito de sodio al 5 - 6% de uso doméstico, diluida en agua, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.
- Después de cada jornada de trabajo, realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, mostradores, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocado con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos para el efecto.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo, o en caso de guantes de látex se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.
- Para una limpieza correcta de las instalaciones, ya sea realizada por personal propio o mediante la subcontratación de una empresa, el responsable del establecimiento se asegurará que la persona trabajadora cuente con las medidas preventivas, equipos de protección individual necesarios, así como los productos adecuados para proceder a la misma.

- **MEDIDAS ORGANIZATIVAS**

- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas, la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, línea de cajas, etc.), la organización de los turnos, y el resto de condiciones de trabajo presentes en el establecimiento deben modificarse, en la medida necesaria, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad mínimas exigidas en cada momento por el Ministerio de Salud (2 metros).
- En cada puesto de trabajo se tiene que dotar de la suficiente flexibilidad para alternar el lavado de manos con agua y jabón durante el menos 20 segundos o el uso de desinfectante para manos a base de alcohol de un grado de al menos 70%.
- Se debe facilitar información y formación al personal en materia de higiene y sobre el uso del material de protección como, por ejemplo, guantes y mascarillas, para que se realice de manera segura.



- **MEDIDAS GENERALES DE PROTECCIÓN DE LAS PERSONAS TRABAJADORAS**
  - Cumplir con todas las medidas preventivas establecidas por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social en base a las indicaciones de la Organización Mundial de la Salud y difundidas en todos los establecimientos.
  - Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Salud, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo”.
  - Se debe elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras.
  - En caso de que un cliente se presente con Fiebre, no se le permite el acceso y se le indica volver a su casa y llamar al 154 en caso de que presente síntomas respiratorios, así como también se le ofrece otras opciones de compras en caso de que la persona tenga que cumplir con una cuarentena.
  - En caso de que un personal o repositor del establecimiento se presente a trabajar con Fiebre, no se le permite el acceso y se le indica volver a su casa y llamar al 154 en caso de que presente síntomas respiratorios.
  - Ante cualquier persona (cliente o personal) con Síntomas Respiratorios (rinorrea, estornudo) y/o tos, se procede a ofrecer una mascarilla quirúrgica (que tape boca y nariz) y se le recuerda la importancia de la etiqueta de la tos y del lavado de las manos como las medidas más efectivas para evitar contagios de cualquier índole.
  
- **ZONAS COMUNES**
  - Se debe revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías. Se recomienda disponer de un registro de estas acciones.
  - También se debe vigilar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos de aseos.
  
- **ZONA DE VENTA**
  - Informar mediante cartelera a las personas trabajadoras y a los clientes de los procedimientos de higiene publicados por las autoridades sanitarias.
  - La permanencia en los establecimientos deberá ser la estrictamente necesaria para que los consumidores puedan realizar la adquisición de alimentos y productos de primera necesidad.
  - Se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos, especialmente los no envasados, y de equipos, facilitando el servicio a los clientes para minimizar el uso del sistema de autoservicio. Se recomendará el uso de guantes desechables de un solo uso en las zonas de autoservicio, que deberán estar siempre disponibles.
  - Fomentar el pago por tarjeta. Limpieza del POS tras cada uso.
  - Utilización de guantes para cobrar, lavado frecuente con geles, en el caso de no contar con ellos, se extremarán las medidas de seguridad y la frecuencia en la limpieza y desinfección.
  - Evitar que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos.
  - Distancia entre vendedor-cliente y entre clientes, tanto en el proceso de compra como en las colas de atención y de pago de al menos 2 metros.



- En caso de horarios con afluencia masiva de clientes y cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad, una vez que se haya tomado un turno, se deberá esperar fuera del establecimiento.
- Se informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento, mediante avisos tales como cartelera o anuncios periódicos por megáfonos.
- Se marcará una línea de seguridad en el suelo y/o cartelera informativa tanto en la zona de caja como en la venta directa al consumidor de forma que se asegure la distancia entre cliente - producto - personal del local.
- Se recomienda el uso de mamparas o elementos físicos que aseguren la protección de vendedor/cliente, se debería instalar en las cajas de cobro mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección de forma que una vez instalada quede protegida la zona de trabajo.
- Si el producto se encuentra expuesto directamente al cliente sin envasar, se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene. En el caso de productos de la pesca o de frutas, verduras y hortalizas en despacho asistido podrá establecerse una distancia de seguridad adaptada al tamaño del establecimiento. En el caso de frutas y verduras en autoservicio deberán recogerse recomendaciones respecto al lavado y tratamiento del producto y el uso de guantes desechables.
- Uso de carteles llamando a la solidaridad y respeto de las recomendaciones.
- Facilitar entregas a domicilio, de ser posible que sean realizados por pago on-line para evitar el uso de efectivo, y preferiblemente depositar la entrega en la puerta del domicilio, sin acceder a la vivienda, manteniendo en todo caso la distancia de al menos 2 metros con el cliente y sin ningún contacto físico. Al personal de reparto, sea propio o subcontratado, se les facilitará alcohol en gel, sustitutiva del lavado de manos, para proceder de manera inmediata a la higiene necesaria entre cada entrega. Asimismo, se recomienda mantener en óptimo estado de limpieza el transporte utilizado para el reparto, interior y exteriormente.
- Disponer de papeleras con tapa y pedal para depositar pañuelos y otro material desechable que deberán ser limpiadas de forma frecuente.
- Asegurar la distancia entre el cliente y los productos no envasados: carnes, pescados, frutas y hortalizas, panadería, confitería y pastelería. Se recomienda que el vendedor utilice guantes, cumpliendo con la reglamentación sobre manipulación de alimentos si es el caso. En el caso de no contar con ellos, se extremarán las medidas de seguridad y la frecuencia en la limpieza y desinfección.
- Limpieza de los productos de prueba a disposición de los clientes siempre exigiendo para su uso o manipulación la utilización de guantes desechables. Valorar y retirar, en su caso, dichos productos del acceso al público durante este periodo de crisis, restringiendo su uso o manipulación únicamente por el personal del local.
- En el caso de devolución de productos, se debe realizar su desinfección o mantenerlos en cuarentena antes de ponerlos a la venta si es posible. Proceder a su retiro con guantes desechables.
- Se recomienda el lavado previo de los productos antes de su uso.

- **ABASTECIMIENTO**

- Mantener actualizado el inventario de productos para evitar, en la medida de lo posible, el desabastecimiento.
- Recabar información de proveedores sobre su capacidad de suministro, ampliando en su caso la gama de productos sustitutos de aquellos agotados o próximos a hacerlo.
- Recomendar a los clientes evitar la compra excesiva de productos. En caso necesario, limitar el volumen máximo a adquirir por cliente cuando se observa un riesgo de agotamiento.
- Asegurar una rápida reposición de productos en los depósitos de los establecimientos para evitar trasladar a los clientes la impresión de riesgo de desabastecimiento, incitando así a incrementar el volumen de compras preventivas. El personal que realice esta tarea de reposición, ya sea propio o subcontratado, deberá contar con las medidas preventivas y de protección individual en todo momento, y que dicha protección sea suministrada por la empresa titular del establecimiento (guantes, acceso a las medidas de higiene, etc.)
- Se recomienda que, a lo largo de la jornada, preferentemente al medio día, se proceda a una pausa de la apertura para proceder a tareas de mantenimiento, limpieza y reposición. Esto además serviría de recuperación del personal por los sobreesfuerzos realizados y la tensión sufrida en esta situación excepcional. Estos horarios de cierre por limpieza deberán ser conocidos por el consumidor.

## 5) DETECCIÓN DE UN CASO EN UN ESTABLECIMIENTO

- Ante un caso COVID-19 sospechoso (Fiebre + Tos + Síntomas Respiratorios) y con nexo epidemiológico se deben de tomar las siguientes medidas:
  - No se le permite el ingreso al establecimiento.
  - Se le provee de una mascarilla quirúrgica que tape la boca y la nariz.
  - Se le recomienda el aislamiento social.
  - Se le sugiere a que se comunique al 154 sobre su caso y que sólo acuda a un centro de salud asistencial especializado en caso de dificultad respiratoria (juku´a) que es el signo de alarma para estos casos. Se le recalca de las medidas preventivas generales: lavar las manos apropiadamente, toser o estornudar con la flexura interna del codo, evitar el contacto físico (manteniendo por los menos una distancia de 2 metros) y no compartir utensilios personales con otras personas.
  - Se le comunica al responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 sobre el caso.
  - El responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia realizará el seguimiento del caso.
  - Se intensifican las medidas de limpieza y desinfección del local poniendo énfasis en las superficies que se tocan con mayor frecuencia y en el área de trabajo del caso sospechoso.
- Ante un caso COVID-19 positivo (Síntomas + Nexo Epidemiológico + Test Positivo) se deben tomar las siguientes medidas:
  - El caso COVID-19 positivo deberá guardar Aislamiento Domiciliario estricto.
  - El personal diagnosticado como positivo deberá notificar al responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 sobre su caso vía telefónica o email.
  - El responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 deberá recordar las medidas correctas de aislamiento al caso, así como también de que la dificultad



respiratoria (juku'a) es un signo de alarma y ante este signo el caso debería asistir (con mascarilla quirúrgica) a un centro especializado de atención.

- El responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 del local se comunicará con el Gerente quien será el interlocutor válido de la empresa para informar sobre la situación a las autoridades sanitarias.
- El responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 realizará un contacto diario del caso (vía telefónica o por mail) para brindar contención, realizar un seguimiento sobre el estado de salud del personal y verificar el cumplimiento del aislamiento domiciliario recalándole la importancia de seguir las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
- El responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 identificará el grupo de trabajadores que hubiera tenido contacto estrecho con el caso confirmado en los últimos 14 días y solicitará el aislamiento domiciliario de estos casos por 2 semanas de manera preventiva. OBS: el cumplimiento de las medidas preventivas reduce el número de contactos de cualquier persona.
- Se deberá intensificar la limpieza y la desinfección del local poniendo énfasis a las áreas que se tocan con más frecuencia, así como también el área de trabajo del caso confirmado.

#### **OBSERVACIÓN:**

El equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19: Jefe Administrativo y/o Jefes de Línea (Perecedero, Sala, Tienda). Nunca deberá ser el Gerente o el Encargado de Prevención.

Una forma de prepararse para enfrentar la pandemia es organizar al grupo de trabajadores en equipos, tanto para disminuir el volumen de trabajadores en el local como para facilitar medidas de aislamiento (tipo cuarentena) en caso de que exista un sospechoso o caso positivo.

#### **RESUMEN DE ACCIONES**



Cliente o Personal	Fiebre	No ingresa al local. Se le indica retornar a su casa. Se le recomienda llamar al 154 si es que desarrolla síntomas respiratorios.
Cliente o Personal	Con Síntomas respiratorios (rinorrea, estornudo) y/o tos	Se le instruye sobre la etiqueta de la tos. Se le provee de una mascarilla quirúrgica (mascarilla que tape boca y nariz).
Caso Sospechoso	Fiebre + Síntomas Respiratorios y nexo epidemiológico	Aislamiento Domiciliario. El caso sospechoso deberá notificar sobre su caso al responsable de la respuesta de la pandemia COVID-19 del local. El responsable de la respuesta a la pandemia COVID-19 realizará el seguimiento del caso. El responsable de la respuesta a la pandemia COVID-19 intensificará las medidas preventivas en el local.
Caso Confirmado	Fiebre + Síntomas Respiratorios y Test COVID-19 Positivo	Aislamiento Domiciliario. El Caso Confirmado deberá notificar sobre su caso al responsable de la respuesta de la pandemia COVID-19 del local. El responsable de la respuesta a la pandemia COVID-19 deberá notificar del caso a las autoridades tanto sanitarias como las del local. El responsable de la respuesta a la pandemia COVID-19 identificará al grupo de trabajadores que hubiera tenido contacto estrecho con el caso confirmado en los últimos 14 días para solicitar el aislamiento de estos por 2 semanas. El responsable de la respuesta a la pandemia COVID-19 realizará el seguimiento y la contención del caso recalándole las medidas correctas para el aislamiento domiciliario, así como también las acciones ante un signo de alarma y recomendar siempre las medidas de higiene y buenos hábitos para prevenir más contagios.