

## Instructivo para establecimientos que producen y venden alimentos

### Medidas de Higiene Personal

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente al salir y regresar al hogar, al inicio de la actividad laboral, después de usar el baño, después de los descansos o antes de ingerir cualquier alimento previo y luego de la manipulación de materias primas o alimentos terminados listos para el consumo, cuando se hayan tocado objetos de cualquier tipo (dinero, llaves, entre otros), después de haber tenido contacto con residuos o desperdicios. Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol al 70%. Siempre lávese las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.
- No tocarse la cara, boca, ojos sin antes lavarse las manos.
- Evitar tocarse el cabello, los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión. En caso de hacerlo, luego hay que lavarse las manos.
- Evitar el uso del celular, no se recomienda en el establecimiento de preparación y venta de alimentos, su uso debe ser prácticamente nulo, pero si por extrema necesidad es utilizado, siempre higienizarse las manos de nuevo luego de usarlo, así como limpiar la superficie del celular.
- Secarse el sudor con papel desechable y tirar el papel en un basurero con tapa. Lavarse las manos después del proceso.
- Cubrirse la boca y nariz con la cara interna del codo o con un pañuelo o papel absorbente desechable al toser y/o estornudar. Evitar toser o estornudar sobre los alimentos o superficies de trabajo. Es indispensable que la persona que va manipular los alimentos no se encuentre con síntomas de gripe o resfriado ni tos. De encontrarse así, deberá permanecer en su hogar bajo reposo.
- Practicar el distanciamiento físico, que comprende la distancia de aproximadamente 2 metros entre las personas.
- Usar mascarilla (que cubra nariz y boca). Es importante que el personal que manipula alimento utilice mascarilla.

Asegurarse de utilizar la mascarilla correctamente. La mascarilla no debe tocarse ni manipularse durante el uso. Al retirarla debe ser manipulada de los sujetadores del costado con movimiento de atrás para adelante. Si la misma se moja o humedece, debe ser cambiada de inmediato.

- Al salir de la casa lavarse las manos y colocarse la mascarilla, sobre todo si el traslado al trabajo se realizará en el transporte público o en servicios de traslado particulares.
- En caso de acudir al trabajo en vehículo propio, se recomienda que los trabajadores vengan vestidos con el uniforme de trabajo desde su domicilio.
- Se recomienda dejar la cartera, bolso, llave, etc. en una caja en la entrada.
- Al llegar a la casa quitarse los calzados, luego la ropa de trabajo y ponerla en una bolsa para lavarla por separado y a una temperatura de 40-60°C. Si no existe posibilidad de realizar el lavado de manera mecánica, se puede remojar la ropa con agua caliente y jabón antes de lavarla a mano.
- Bañarse y si no se puede, higienizar bien todas las zonas expuestas.
- Limpiar los equipos electrónicos y personales con paño humedecido en agua y jabón o alcohol al 70%.

Lic. Gustavo Montañez

Dra. Adriana Desirée Amarilla Vallejo  
Directora General

Dra. Adriana Desirée Amarilla Vallejo  
Directora General  
Dirección General de Promoción de la Sa...

- Desinfectar las superficies de lo que hayas traído de afuera y necesitas usarlo dentro de tu casa.
- Evitar los saludos de cortesía que requieran contacto físico como besos, abrazos o estrecharse las manos.
- Guantes: su uso no exime de realizar la correcta higiene de manos mientras el personal lo tenga por la mano y luego de su retiro. Usar guantes desechables puede dar una falsa sensación de seguridad y puede hacer que el personal no se lave las manos con la frecuencia necesaria ni luego de tocar objetos, nariz, boca o la cara que pueden llegar a contaminar el alimento. En caso de utilizar guantes para la distribución de las comidas, éste debe colocarse al momento de realizar la tarea, evitando tocar otros objetos que no sea el alimento y en caso de realizarlo debe reforzar el lavado de mano con el guante siguiendo las mismas técnicas del lavado correcto de manos.
- Uñas: cortas y limpias.
- Anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos: están prohibidos en todas las áreas del Servicio de Alimentación.
- Cabello: debe quedar totalmente recogido y cubierto con gorro o cofia.
- Lesiones cutáneas: proteger con vendaje impermeable coloreado, y en el caso de que se padezca alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria deberá informar a la jefatura inmediata superior.
- Se recomienda evitar compartir objetos (por ejemplo, dinero, tarjetas de pago, bolígrafos...etc.) con clientes u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará una desinfección de manos después de dicho intercambio.
- Evitar permanecer en el establecimiento fuera del tiempo de trabajo, tanto al inicio como a la finalización del turno, sin perjuicio de los descansos laborales.
- El personal de limpieza utilizará el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará, cuando se trate de equipos desechables, de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.
- Uno de los síntomas del Covid-19 es la fiebre. Por ello, se recomienda a los trabajadores que se realicen un control diario de la temperatura antes de salir de su vivienda y, en caso de tener una temperatura  $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ , no acudan al trabajo y lo notifiquen a su empresa llamando al personal designado. Asimismo, deberán contactar con el sistema de salud al 154 para recibir las orientaciones y recomendaciones a seguir.
- Cumplir estrictamente las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos.

### Medidas de Higiene del Establecimiento

- Acondicionar el establecimiento para facilitar la promoción de las buenas prácticas de higiene y el cumplimiento de las medidas de prevención y protección ante el COVID-19.
- Facilitar equipamiento e insumos para el lavado y/o higienización manos al ingreso y en puntos de fácil acceso dentro del establecimiento.

Se recomienda utilizar un solo par de calzados para la actividad laboral.

Lic. Gustavo Montañez  
Asesor Técnico

Viceministerio de Recreación y Vigilancia de la Salud

Ing. Carlos Torres Aluja  
Director

Dra. Adriana Desiree Amarilla Vallejo  
Directora General  
Dirección General de Promoción de la Salud

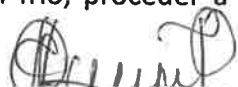
- Asegurar la provisión oportuna de insumos de limpieza y desinfección del establecimiento, así como basureros con tapa para el desecho de artículos de uso personal, etc.
- Suspender el fichaje con huella dactilar y sustituirlo por otro sistema de control, de ser posible.
- Asegurar la buena ventilación del establecimiento. Evitar el uso de aire acondicionado y/o ventilador. Si el aire acondicionado no puede dejar de usarse, es necesario que el filtro se limpie al menos una vez por semana y dejar abiertas las puertas y ventanas.
- Establecer un control diario en la apertura y cierre del local sobre la limpieza de todos los espacios para asegurar que el proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas.
- Agendar al menos dos veces al día, para una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuente como los picaportes de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, etc. utilizando para ello desinfectantes como hipoclorito de sodio al 0,01% diluido en agua o alcohol al 70%. En el uso de estos productos siempre se respetarán las indicaciones del etiquetado.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se deben disponer de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Limpiar y desinfectar los puestos de trabajo en cada cambio de turno del personal, con especial atención a mostradores, mamparas en su caso, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación.
- Cuando en el establecimiento vaya a permanecer más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo al área de atención a clientes, si no también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, casilleros, sanitarios, cocinas y áreas de descanso.
- Se reforzarán las condiciones de limpieza de sanitarios y zonas comunes para cuyo acceso se establecerán turnos de entrada para evitar aglomeraciones.
- Limitar el uso de los sanitarios del establecimiento por parte de los clientes, salvo en caso estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios y canillas de aseos.
- Revisar y reponer diariamente los suministros de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc.
- Paños de cocina: utilizar desechables; es decir, de un solo uso. Solo se podrá utilizar el paño de tela para movilizar ollas, tapas o recipientes calientes, dejando en un lugar accesible a éstos, evitando colgar por la cintura del personal de cocina.
- Si es necesario probar la comida, solo realizarlo con una cuchara u otro instrumento, y éste no podrá volver a utilizarse al preparar el alimento, así como tampoco podrá ser utilizado por otra persona, si antes no ha sido lavado y desinfectado adecuadamente.

Verduras y hortalizas crudas: para la elaboración de ensaladas o preparaciones que se consuman en frío, proceder a su lavado y desinfección según el procedimiento

Lic. Gustavo Montañez

Asesor Técnico

Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud



Dra. Adriana Desirée Amarilla Vallejo  
Directora General  
de Promoción de la Sa.

estandarizado del Servicio de Alimentación. Durante esta actividad es obligatorio el uso de mascarilla o tapaboca.

- Zonas de emplatado y embandejado: obligatorio el uso de mascarilla o tapaboca.
- En teléfonos usados por diferentes personas, es recomendable utilizar el sistema de "manos libres" o sistemas que permitan la individualización de su utilización, o, de no ser posible, serán limpiados después de cada uso.
- En la medida de lo posible, siempre que no contravenga ninguna norma sectorial o de seguridad, mantener las puertas abiertas, para evitar el contacto de las personas con los picaportes de las puertas o utilizar otro tipo de sistema para abrir las mismas.
- Promover el uso adecuado de las mascarillas.
- Facilitar el desecho adecuado de las mascarillas desechables en basureros con tapa y el lavado correcto de las mascarillas de tela.
- Promover el lavado y desinfección diaria de los uniformes o ropa de trabajo, por lo que podría valorarse el aumento de dotación de los mismos. En caso de que esto no fuera posible, podría suspenderse la obligatoriedad del uso de uniformes de manera que al llevar la vestimenta propia del trabajador se puedan garantizar las medidas de higiene y su desinfección diaria.
- Desinfectar los vehículos de la empresa que sean compartidos entre los diferentes turnos con especial atención a superficies, volante, picaporte, etc. Para esta acción puede utilizarse hipoclorito de sodio al 0,01% diluido en agua, o alcohol en gel al 70%. En el manejo de estos productos se seguirán las indicaciones del etiquetado de los mismos.
- Prestar igual atención a la desinfección de las toallas y similares con las mismas recomendaciones en cuanto a su lavado y se deberán depositar en algún lugar aislado hasta que se proceda a su lavado. Se recomienda el reemplazo de toallas por papel.

### Medidas Organizativas

- Facilitar información y formación en materia de higiene, prevención y protección contra el COVID-19.
- Formar un equipo de respuesta ante la pandemia por COVID-19, que deberá asegurar que se cumpla lo establecido en este protocolo. Cada cuadrilla de trabajadores debe tener comunicación fluida con este equipo.
- Designar un responsable del equipo de respuesta para asegurar el cumplimiento de las medidas preventivas ante el COVID-19.
- Identificar dentro del establecimiento al personal en mayor riesgo para promover un aislamiento preventivo.
- Separar las áreas de trabajo compartidas a una distancia de 2 metros.
- Colocar señaléticas o carteles identificatorios para favorecer el distanciamiento físico.
- Eliminar áreas comunes y disminuir el tráfico entre las diferentes áreas de trabajo. De no ser posible, la eliminación del comedor o vestuarios, extremar las medidas de promoción, prevención y protección.
- Identificar las funciones que por su grado de exposición o atención al público sean más riesgosas y adaptarlas para minimizar los riesgos.

Lic. Gustavo Montañez

Asesor Técnico

Viceministerio de Biotecnología y Vigilancia de la Salud

Ing. Carlos Torres Albarrán

Director

SEANED

Dra. Adriana Desires Amarilla Val  
Directora General  
General de Promoción de la

- Asegurar que el establecimiento funcione con la capacidad mínima operativa.
- Asegurar que toda función que pueda realizarse de manera no presencial sea realizada a distancia (teletrabajo).
- En el caso de que el trabajo no pueda ser realizado a distancia, organizar a los trabajadores en cuadrillas fijas que trabajen de manera alternada (siempre las mismas personas en cada una de las cuadrillas de trabajo). De esta manera se reduce el volumen de personas en el lugar de trabajo, así como también se facilita el manejo de las medidas de aislamiento en caso de que exista un caso sospechoso o confirmado de COVID-19.
- En la medida de lo posible, evitar las reuniones de trabajo dentro del establecimiento y si se tienen que realizar, se harán en una zona amplia que permita guardar el distanciamiento físico de dos metros, lo más alejada posible de clientes, y nunca en zonas comunes.
- Para atención a proveedores se deberá atender en lo posible vía telefónica, o incluir barreras físicas en los sectores de atención.
- Establecer una zona exclusiva de entrega de pedidos la cual será desinfectada después de cada entrega. A su vez, en la medida de lo posible, se eliminará el embalaje en el que se entrega el producto y, de no ser posible, se debe desinfectar los paquetes siempre y cuando el material lo permita.
- Enviar electrónicamente los documentos firmados de forma que no se entreguen en papel de mano en mano, en la medida de lo posible. En lo posible, registrarse para remisión de factura digital.
- Facilitar las entregas a domicilio, a ser posible realizadas por pago on-line y preferiblemente depositar la entrega en la puerta del domicilio, sin acceder a la vivienda, manteniendo en todo caso la distancia recomendada con el cliente de al menos 1 metro cuando se cuente con elementos de protección, o de dos metros sin estos elementos y sin ningún contacto físico, informando al cliente de ello en el momento de tramitar su pedido.
- Al personal de reparto, sea propio o subcontratado, se le facilitará mascarilla y alcohol en gel al 70% 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.
- El uso de mascarillas dentro del establecimiento es obligatorio para asegurar así la protección del resto de clientes y personas trabajadoras.
- Aumentar la frecuencia de retirada de desechos.
- Facilitar a los empleados agua envasada en caso de que no se disponga de surtidor para rellenar botellas personales.
- Aumentar la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.
- Evitar la aglomeración de personas en los espacios de atención al cliente.

Áreas de manipulación de alimentos: solo está permitido el ingreso al personal del Servicio de Alimentación en el horario laboral. Deberá estar prohibido el ingreso a cualquier persona ajena a este Servicio o que perteneciendo al Servicio no se encuentre en el horario de trabajo. Los visitantes del Servicio que realizan comprobación o inspección del funcionamiento de la actividad, deben estar autorizados, y podrán pasar a las áreas de elaboración siempre que estén con la

Ing. Carlos Torres Alujas  
Director  
ASANED

Lic. Gustavo Montañez  
Asesor Técnico

Dra. Adriana Désiree Amarilla Valle  
Directora General  
General de Promoción de la ...

indumentaria adecuada (cofia, mascarilla o tapaboca, chaqueta mangas largas, pantalón y calzado cerrado).

- Usar ropa exclusiva de trabajo sólo durante el horario de trabajo, por lo que no debe salir de la institución con el uniforme de trabajo. El personal de cocina debe estar en todo momento uniformado desde que ingresa al área de cocina.
- Personal del Servicio de Alimentación (cocinero/a, distribuidor/a): toda persona que tendrá contacto con el alimento, ya sea durante la manipulación, distribución o entrega a los clientes deberá usar mascarilla o tapaboca para la realización de su actividad, según las indicaciones de la jefatura inmediata, con el fin de prevenir los riesgos laborales en el marco de la prevención del COVID-19. Deberá mantener siempre una adecuada higiene y desinfección de manos y antebrazos.
- Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, abriendo ventanas y puertas.
- Prever personal de sustitución en caso de necesidad de personal.
- Inculcar a la máxima colaboración de todas las personas del establecimiento en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.

### Medidas Preventivas y de Protección

- Informar sobre las medidas preventivas dispuestas por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
- Capacitar al personal sobre los signos y síntomas de la enfermedad, enfatizando en la importancia de la identificación de los mismos y del reporte en caso de aparición de algún signo o síntoma con su superior y/o responsable del equipo de respuesta al COVID-19 en su lugar de trabajo.
- Realizar un registro diario de todos los procesos instalados en el marco de este protocolo: filtro de ingreso, provisión de insumos para lavado o higiene, señalética para facilitar el distanciamiento físico, clausura de áreas comunes, correcto uso de mascarillas, etc.
- Aplicar un filtro a la entrada del establecimiento para todas las personas que desean ingresar, como control de temperatura y preguntas generales sobre síntomas del Covid-19 (tos, dolor de garganta, rinorrea, pérdida del olfato y/o apetito)
- Indicar el retorno al hogar de toda persona con temperatura elevada ( $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ ) o con uno de los síntomas del Covid-19, instando a quedarse en su casa y a seguir todas las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Si la persona afectada es un trabajador notificar al encargado del equipo de respuesta para seguimiento del caso.
- Establecer una cantidad máxima de personas siguiendo el estándar sugerido de 1 persona por cada 5m<sup>2</sup>. Esta información deberá estar expuesto mediante cartelera en el acceso al establecimiento, siendo visible tanto para el cliente como para los trabajadores.
- En caso de completarse la cantidad permitida de personas, los clientes deberán esperar fuera del establecimiento de forma organizada y guardando rigurosamente la distancia física de dos metros.
- Los establecimientos y locales de venta de alimentos deberán señalar de forma clara la distancia física de dos metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de señaléticas y carteles.

Ing. Carlos Torres Alujas  
Director  
ASANED

Lic. Gustavo Montañez  
Asesor Técnico

Dra. Adriana Desiree Amarilla Val  
Directora General  
General de Promoción de la

- El tiempo de permanencia en los establecimientos y locales de venta de alimentos será el estrictamente necesario para que los consumidores puedan realizar sus compras. Controlar el lavado de manos y el uso de mascarillas antes del ingreso al centro laboral.
- En los establecimientos que normalmente cuentan con zonas de autoservicio, disponer del servicio un trabajador del establecimiento para asistir a los clientes, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos.
- Suspender todas las actividades que involucren aglomeración y concentración física de personas hasta nuevo aviso de la autoridad sanitaria.
- Realizar un seguimiento de los trabajadores en aislamiento domiciliario o internación para brindar apoyo y acompañamiento.
- Monitorear las disposiciones que se establezcan desde las autoridades competentes para la modificación de acciones en caso de que sea necesario.

### **Medidas de Protección específica en cajas y puntos de atención al público**

- En la línea de caja respetar la distancia física de 2 metros. En la medida de lo posible, utilizar terminales alternos, para aumentar la distancia entre filas y evitar aglomeraciones.
- Instalar 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, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno. Si no fuera posible la instalación de mamparas, el personal de caja y atención al público llevarán sobre la mascarilla, una pantalla facial protectora de toda la cara, adecuada a la actividad que van a desarrollar.
- Evitar, en la medida de lo posible, que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos. En caso que no sea posible, se utilizarán las medidas higiénicas indicadas.
- Fomentar el pago con móvil o con tarjeta. Se deberán desinfectar las manos después del manejo de billetes o monedas y antes de empezar la siguiente transacción. Cuando se use un POS, con PIN, se limpiará el terminal, así como el bolígrafo en el caso de que la operación requiera firma. Será válido el proteger el POS con un film desechable en cada operación. En el caso de uso de dinero en efectivo este se depositará por la clientela en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto personal y desinfectando la superficie por cada operación.
- Disponer en estos puestos de trabajo de alcohol en gel al 70%, pañuelos desechables y basureros con tapa y bolsa (preferentemente con pedal o basculante) para depositar pañuelos y otro material desechable. Los basureros deberán ser limpiados de forma frecuente.

  
**Lic. Gustavo Montañez**  
 Asesor Técnico  
 Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
 M.S.P. y B.S.



  
**Dra. Adriana Desiree Amarilla Vallejo**  
 Directora General  
 Dirección General de Promoción de la Salud

## **Actuación frente a un posible caso COVID-19 en el establecimiento**

### **Ante un caso COVID-19 sospechoso se debe:**

- Asegurar que la persona afectada retorne a su casa, reporte su caso al 154, siga las indicaciones dadas y acudir a un servicio de salud sólo en caso de fiebre alta prolongada y dificultad respiratoria (juku'a).
- Recomendar ese trabajador a lavarse las manos, usar mascarilla, evitar tocarse la cara con las manos y practicar el distanciamiento físico (2 metros de distancia entre las personas).
- Realizar el censo de contactos del trabajador con signos y/o síntomas.
- Intensificar la limpieza y desinfección del establecimiento poniendo énfasis en las superficies que se tocan con mayor frecuencia y en el área de trabajo del caso sospechoso y/o el área de tránsito del cliente o público clasificado como caso sospechoso.
- Si el caso sospechoso es un trabajador, realizar un seguimiento diario y reportar el proceso al equipo de respuesta.
- Inculcar recurrir a las fuentes oficiales para buscar información y mantenerse actualizado con las medidas indicadas por las autoridades competentes.
- Incentivar la desestigmatización de la enfermedad y promover la solidaridad con los afectados.

### **Ante un caso COVID-19 confirmado (resultado laboratorial positivo con una técnica de biología molecular)**

- Se recomienda que el trabajador notifique a su encargado de equipo de respuesta a fin de que se tomen las medidas adecuadas con la cuadrilla afectada (cuanto más reducida sea la cuadrilla, menos personas serán afectadas por las medidas resolutivas):
- Identificar dentro de la cuadrilla del caso confirmado y en su ambiente laboral los contactos estrechos del mismo (contacto estrecho = personas que hayan estado a una distancia de menos de 2 metros y por más de 2 minutos, sin equipo de protección individual (mascarilla) en los últimos 2 días desde el último contacto con el caso) e instarlos a una cuarentena preventiva y al reporte de sus casos al 154 para seguir con las indicaciones que les sean dadas.
- El responsable del equipo de respuesta será el nexos con el equipo de Vigilancia de la Salud del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social en caso de que sea necesario tomar acciones de manera conjunta.
- Instar al caso confirmado a reforzar las medidas de higiene y buenas prácticas (lavado de manos, etiqueta de la tos, distanciamiento social) así como también el uso de mascarillas y la adherencia al aislamiento domiciliario.
- Recordar las medidas correctas para un aislamiento domiciliario adecuado.
- Reforzar el concepto de que sólo debe acudir a un servicio de salud en caso de fiebre alta prolongada y dificultad respiratoria (juku'a).
- Intensificar la limpieza y desinfección del centro laboral poniendo énfasis en las superficies que se tocan con mayor frecuencia y en el área de trabajo del caso confirmado y/o el área de tránsito del cliente o público clasificado como caso confirmado.

Lic. Gustavo Montañez  
Asesor Técnico  
Viceministerio de Rectoría y Políticas

Ing. Cassia Torres Rojas  
Directora

Dra. Adriana Desiree Amarilla Vallejo  
Directora General  
General de Promoción de la Sa.



- Inculcar recurrir a las fuentes oficiales para buscar información y mantenerse actualizado con las medidas indicadas por las autoridades competentes.
- Incentivar la desestigmatización de la enfermedad y promover la solidaridad con los afectados.
- En caso de que se confirme un caso positivo en el entorno laboral, se toman medidas con la cuadrilla de trabajo afectada y el local no se cierra ya que los procesos de limpieza y desinfección se deben realizar de manera adecuada todos los días bajo la premisa de que pueden haber personas asintomáticas y que todos somos Covid positivos.



**Lic. Gustavo Montañez**  
Asesor Técnico  
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.



**Ing. Carlos Torres Alujas**  
Director  
ASANED



**Dra. Adriana Desiree Amarilla Vallejo**  
Directora General  
Dirección General de Promoción de la Salud