



**Lineamientos generales para servicios de alimentación debido a la
alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19)**

Versión 2
03 de abril del 2020

Contenido

Alcance	3
Características Generales.....	3
Recomendaciones para la población en general.....	4
Lineamientos Generales para los servicios de alimentación	5
1. Administradores de los servicios de alimentación	5
2. Empleados y colaboradores de los servicios de alimentación	8
3. Servicio de transporte a domicilio	9
Referencias.....	17

Alcance

La aplicación de estas medidas va dirigida a los servicios de alimentación al público (que se definen como “Establecimiento o local público o privado, con instalaciones permanentes donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden o proveen comidas preparadas, para el consumo humano en el mismo local, para llevar o servicio a domicilio (catering o servicio exprés), en el Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público, decreto No 37308-S). Incluyen los servicios de alimentación de CEN-CINAI, Hogares de Larga Estancia para Adultos Mayores, Escuelas, Colegios, Universidades, comedores Institucionales, plazas de comidas (food courts) y ventanas. Es de acatamiento obligatorio, en todo el territorio nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud para la atención de la alerta por COVID-19.

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

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

Características Generales

Los coronavirus (CoV): son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV).

Tipos: Es importante tener en cuenta que existen cuatro coronavirus humanos (HCoV) endémicos a nivel global: HCoV-229E, HCoV-NL63, HCoV-HKU1 y HCoV-OC43, además de otros dos coronavirus que causan infección zoonótica en humanos: MERS-CoV y SARS-CoV.

Estos coronavirus son diferentes al COVID-19 circulante en la actualidad, por lo que su detección no excluye en absoluto la infección por este nuevo coronavirus.

COVID-19: es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente, se transmite por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada habla, tose o estornuda, también si estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden tocar estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca (OPS/OMS, 2020).

Recomendaciones para la población en general

- Evitar el contacto cercano con personas que están enfermas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Cúbrase la boca cuando tose o estornuda con un pañuelo desechable, luego tírelo a la basura o utilice el protocolo de estornudo en caso de que no cuente con pañuelos desechables.
- Limpie y desinfecte los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia con un desinfectante autorizado por el Ministerio de Salud.
- Con mayor frecuencia, lávese las manos con agua y jabón durante al menos 30 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°.
- Infórmese a través de fuentes oficiales y no difunda información falsa o de fuentes no confiables.

Lineamientos Generales para los servicios de alimentación

Estas medidas se deben aplicar para toda aquella actividad que favorezca el surgimiento de una cadena de transmisión en los servicios de alimentación.

1. Administradores de los servicios de alimentación

- Los servicios de alimentación o administradores de plazas de comidas deberán asignar un responsable de velar por el cumplimiento de las disposiciones
- Garantizar la rotulación en espacios visibles de los protocolos de lavado de manos estornudo y tos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y población de riesgo. Ver anexos.
- Equipar los servicios sanitarios con dispensadores con papel higiénico, jabón antibacterial, alcohol en gel con una composición de al menos 70° y toallas de papel para el secado de manos, basurero con tapa (vaivén o accionada por pedal). Mantener la limpieza, desinfección y saneamiento constante con registro de bitácora visible.
- Colocar dispensadores con alcohol en gel en área de acceso al servicio de alimentación y en el área de cajas para uso del personal y de los clientes al ingresar y salir.
- Limitar el uso a un 50 % de la capacidad del servicio de alimentación como máximo, así como de las áreas comunes como azoteas, ranchos, salas de eventos, patios y comedores. Las empresas podrán implementar otras indicaciones más estrictas, siempre y cuando se cumpla con lo indicado por el Ministerio de Salud.
- Toda información que se transmita tanto a colaboradores como a clientes debe ser la proveniente del Ministerio de Salud.
- Si es posible, la empresa debe cancelar las reuniones de personal hasta nuevo aviso y ajustarse a la medida del 50% de la capacidad del salón donde se vayan a efectuar.
- Si la empresa cuenta con ascensor, restringir el número de personas a la hora de utilizarlo. Esto según el tamaño del ascensor y considerando una distancia de 2 metros entre las personas.
- Se deben de intensificar las medidas de limpieza e higiene, principalmente en aquellas superficies que se tocan con frecuencia como: manijas, muebles de recepción, botoneras de ascensor, pomos de puertas, mesas, brazos y respaldares de sillas y demás mobiliario del servicio de alimentación, caja registradora, entre otros.

- Al personal se le debe garantizar que cuente con los insumos de protección como: agua potable, jabón desinfectante, alcohol en gel, desinfectantes, toallas desechables, etc.
- Las personas que por su tipo de función pueden desempeñar su trabajo desde el hogar se pueden enviar a teletrabajo; siempre y cuando su equipo y función lo permitan. En este caso, la empresa aplicará, lo que se establece en el Decreto Legislativo No. 9734, Ley para regular el Teletrabajo. La Dirección de cada unidad de negocio determinará el personal administrativo que puede ejecutar sus funciones aplicando el teletrabajo.
- Suspender las actividades de la empresa como convivios y diversión.
- Los juegos de mesa entre los colaboradores y cualquier otra participación que implique compartir objetos o contacto físico entre los trabajadores, se suspenden.
- Las visitas que no sean esenciales para la continuidad de la operación se suspenden. Además, estas visitas deben acatar las disposiciones de la organización, en cuanto a las medidas de higiene establecidas en la empresa.
- Reforzar y verificar el cumplimiento de los requisitos del Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público (No. 37308-S).
- Si la empresa no cuenta con un consultorio médico se deberá comunicar a sus colaboradores, que, si presentan los síntomas (fiebre, tos, dificultad respiratoria, congestión nasal) deben llamar al 1322 para recibir orientación. Si la persona recibe la orientación y resulta caso sospecho, el colaborador afectado deberá llamar al EBAIS que le corresponde de su área de atracción y en función del riesgo se envía a reposo por 24 horas. Además, debe comunicar su situación a la jefatura superior Inmediata.

Indicaciones para cuando se cuente con consultorio médico de empresa

- El persona del consultorio médico deberá estar atento a las actualizaciones de los lineamientos sobre la atención de casos y contactos, que se indican en el sitio web del Ministerio de Salud, en el caso de casos de COVID-19: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-prensa/noticias/741-noticias-2020/1532-lineamientos-nacionales-para-la-vigilancia-de-la-infeccion-por-coronavirus-2019-ncov>.
- Una vez valorado por el médico, la persona debe seguir las indicaciones que le brinde el médico tratante, y si es del caso permanecer en casa hasta que se recupere.
- El Medico de la empresa será el responsable de informar al jefe inmediato si el colaborador presenta síntomas de riesgo.
- El médico debe notificar al Área Rectora del Ministerio de Salud de su área de atracción.
- Personal de riesgo como: embarazadas, en lactancia, mayores de 60 años, con una enfermedad crónica asma, diabetes, hipertensión o enfermedades del sistema inmune, que esté en tratamiento de cáncer, debe tener un expediente actualizado y disponer de su tratamiento en el consultorio médico o la oficina de recursos humanos.
- A los mayores de 60 años, que presenten una condición como la descrita en el punto anterior, la empresa valorará enviarlos 14 días de cuarentena.
- La limpieza del consultorio será igual como se indica en el apartado de mantenimiento y limpieza en áreas comunes.
- Todos los casos confirmados deben manejarse tal como se indica en los lineamientos del Ministerio de Salud.
- El personal médico de la empresa (sí existe el recurso humano) y la oficina de Recursos Humanos seguirán las indicaciones del Ministerio de Salud ante la posibilidad de que se presente un caso confirmado o un contacto sospechoso.
- La empresa brindará la colaboración que esté a su alcance para facilitar el trabajo y la investigación que realiza el Ministerio de Salud.
- El consultorio médico debe llevar registros de pacientes que consultan por síntomas relacionados con enfermedad respiratoria, o con riesgos potenciales de contraer la enfermedad: mayores de 60 años, hipertensos, con afecciones respiratorias, diabetes, o que estén en tratamiento por cáncer u otra enfermedad que comprometa su sistema inmunológico. También si ha estado cerca de un contacto sospechoso.

2. Empleados y colaboradores de los servicios de alimentación

- Al ingresar y abandonar el lugar de trabajo, se debe cumplir con el protocolo de saludo y lavado o desinfección de manos con alcohol gel.
- Todos los trabajadores/colaboradores deben seguir los protocolos de tos y estornudo, lavado de manos y otras formas de saludo que se incluyen en el anexo de este documento.
- Ninguna persona, especialmente si es manipulador de alimentos, con síntomas respiratorios leves puede ingresar a un servicio de alimentación al público, si presenta tos, fiebre y síntomas respiratorios.
- Entre cada colaborador se debe procurar mantener una distancia mínima de 2 metros para disminuir el riesgo de infectarse.
- La frecuencia de lavado de manos será: antes de tocarse la cara, antes de preparar y comer alimentos, después de ir al baño, después de toser y estornudar, luego de visitar zonas públicas, después de tocar llaves, dinero o artículos personales, después de tocar pasamanos y manijas de puertas o de realizar cualquier actividad en que se pueda haber contaminado las manos.
- Las personas encargadas de la limpieza deberán desechar correctamente los residuos y realizar el lavado de manos establecido en el protocolo indicado en el anexo.
- Los colaboradores deben mantener limpios sus artículos personales tales como: celulares, tabletas, lapiceros, billeteras y agendas entre otros. Debe dejarlos guardados bajo llave en un locker.
- Se debe evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que el virus puede subsistir en superficies desde pocas horas hasta varios días.
- La atención a los proveedores y clientes deberá realizarse cumpliendo los lineamientos establecidos. En la medida de lo posible, se recomienda el uso de teléfono o cualquier medio electrónico que evite el contacto físico.

3. Servicio de transporte a domicilio

- Es responsabilidad de la empresa operadora del transporte a domicilio (repartidora o agregadora) capacitar a sus operadores (repartidores) en cuanto a la aplicación de estos lineamientos.
- Los operadores (repartidores o agregadores) deben usar ropa o uniforme limpio todos los días.
- Los operadores deben lavarse las manos, antes de tomar el pedido e ingresar los alimentos al bulto, cajón o vehículo. Si no tiene lavamanos cerca utilizar alcohol gel.
- Los operadores de los vehículos repartidores(automóviles, motocicletas, bicicletas) , en que se van a trasladar los productos elaborados por la empresa deben asegurar la limpieza diaria interna y externa del mismo.
- Antes que introducir los alimentos al bulto o cajón el operador debe desinfectarlo con toalla desechable y solución desinfectante.
- El operador del vehículo debe disponer de artículos de limpieza como alcohol gel y toallas desechables.
- Revisar el buen funcionamiento y el mantenimiento del aire acondicionado del vehículo, cuando aplique.
- Si el operador porta lapicero, el mismo debe ser desinfectado en cada salida del establecimiento con toalla desechable y solución desinfectante. Se recomienda que porten su propio lapicero limpio y desinfectado.
- El celular del operador debe ser desinfectado con toalla desechable y solución desinfectante, luego de cada entrega.
- El operador no debe ingresar a los servicios sanitarios con el bolso o cajón.
- El operador no puede andar con compañía durante las entregas.
- El operador no debe colocar el cajón o bolso en el suelo, mesas de consumo de clientes o mostrador. Debe utilizar únicamente el lugar establecido para la entrega en cada local.
- Sólo se permite la permanencia de un operador retirando pedidos. Se debe indicar en cada establecimiento donde deben retirarlo y procurar mantener una distancia mínima de 1.8 metros con el personal del servicio de alimentación que entrega los pedidos.
- El operador no debe colocar el pedido de alimentos en el piso o suelo antes ni durante la entrega.
- El personal del servicio de alimentación coloca el pedido en el bulto o cajón del operador. Si el operador llega a recogerlo en vehículo debe colocar el pedido en el mostrador desinfectado y solicitar al agregador llevárselo.

- El personal del servicio de alimentación debe desinfectar el mostrador o la mesa dedicada a la entrega.
- El operador debe prevenir la contaminación de los alimentos que va a entregar con los productos desinfectantes que debe portar.
- El servicio de alimentación al público debe asegurar que el pedido esté debidamente sellado para evitar la manipulación o contaminación de los alimentos.
- Se recomienda entregar bebidas empacadas que no se puedan abrir durante la entrega.

Entrega de pedidos al consumidor mediante servicio a domicilio

- Previo a la entrega del pedido, el operador debe consultar al consumidor adonde quiere que le deje el pedido (superficie o en sus manos), procurando mantener una distancia social de 1.8 metros.
- Se recomienda hacer la entrega en una superficie, para prevenir el contacto directo. Nunca colocar el pedido sobre el piso.
- Si el consumidor indica al operador que debe colocar el pedido en una superficie, el operador debe colocar el pedido en la superficie indicada. El operador se retira 1.8 metros para que el cliente pueda tomar el pedido de alimentos.

Entrega de pedidos al consumidor en el servicio de alimentación

- El personal del servicio de alimentación debe procurar una distancia mínima de 1.8 metros del consumidor al entregar el pedido en una superficie limpia (mesa o mostrador) o en una ventana.

4. Limpieza y desinfección del servicio de alimentación al público en caso de detectar personal confirmado positivo con COVID-19

- El procedimiento de limpieza y desinfección por COVID-19, se debe ejecutar si se confirma un colaborador positivo en el Servicio de Alimentación al Público.
- Se debe cerrar de inmediato el establecimiento si se detecta personal positivo COVID-19 y realizar la limpieza y desinfección (sin personal laborando).
- Se recomienda ventilar el área (abrir puertas, ventanas para aumentar la circulación de aire) antes de iniciar la limpieza y desinfección.

- El establecimiento debe contar personal de limpieza idóneo o contratar una empresa calificada para ejecutar este protocolo.
- Se debe de incluir dentro de la limpieza y desinfección cualquier otra superficie, artículo, equipo que se encuentre dentro del local. Incluyendo artículos que sean para desechar.
- La limpieza y desinfección debe incluir toda la superficie del mueble, equipo, utensilio (por ejemplo, patas de mesas, sillas, parte inferior de mesas, etc).
- Revisar las especificaciones de los equipos y superficies del local para definir los productos a usar y el método de limpieza y desinfección.
- Se debe contar con un método para medir la concentración de la solución desinfectante (cintas, titulación u otro).
- No deberán utilizarse métodos secos, como escobas u otros, pues se aumenta la dispersión del polvo y partículas portadoras de gérmenes.

Requisitos del personal que realiza la limpieza

- Debe verificarse que todo el equipo a utilizar por el personal se encuentra en buenas condiciones de uso, de no ser así debe sustituirse. Esto para garantizar el trabajo realizado y ante todo la protección de la integridad física del personal de limpieza.
- No se debe utilizar joyería como pulseras, anillos, aretes, collares y otros.
- No se debe fumar o consumir alimentos ni bebidas mientras se realiza las operaciones de limpieza y desinfección.

Equipo de protección personal para la limpieza

- Botas de hule con suela antideslizante.
- Utilizar malla o protección para el cabello que evite utilizar el pelo suelto y expuesto.
- Guantes de nitrilo largos.
- Delantal impermeable.
- Lentes de seguridad.
- Recomendable respirador con cartuchos con prefiltro para partículas químicas (no usar mascarillas desechables).
- Usar el equipo de protección personal como se indica en la hoja de seguridad de cada producto.

Equipo para la limpieza y desinfección

Superficie que se va a limpiar y desinfectar	Equipo recomendado
Pisos	Máquinas lavadoras y extractoras Máquinas de lavado con inyección automática de solución Mopa, baldes, exprimidores
Paredes	Escaleras, extensiones, paños
Marcos de ventanas, vidrios y cielo rasos	Escaleras, extensiones, paños
Muebles, equipos	Paños exclusivos por área. Deben ser descartables. Máquina lavaplatos. Usar equipo exclusivo para las superficies de contacto con alimentos.
Servicios sanitarios	Equipo exclusivo para limpieza de baños (esponjas, cepillos, etc). Debe estar identificado (código de color, rotulación). Toallas de papel desechable. No usar paños.
General	Recipiente para transporte de residuos con bolsa recomendadas para los desechos.

Nota: todos los equipos y materiales utilizados en la limpieza y desinfección deben ser lavados y desinfectados al terminar el proceso.

Productos químicos para la limpieza y desinfección

Los productos químicos usados para realizar la limpieza y desinfección por COVID-19 deben estar envasados, etiquetados y registrados ante el Ministerio de Salud y encontrarse en su plazo de validez.

Cuadro No.1: Productos químicos autorizados para lavado de superficies

Producto de limpieza	Indicaciones de uso	Modo de uso
Jabón o detergente	Lavado de superficies previo a la desinfección Seguir las instrucciones de uso del fabricante.	Fricción sobre la superficie a ser lavada Enjuagar

Cuadro No.2: Productos químicos autorizados para la desinfección de superficies

Producto de desinfección	Indicaciones de uso	Modo de uso
Alcohol etílico (etanol) al 70%	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 70%	Fricción sobre la superficie a ser desinfectada
Hipoclorito de Sodio al 0.5%	Desinfección de superficies no metálicas Concentración: 0.5% Equivalente 5000 ppm	Fricción sobre la superficie a ser desinfectada
Amonio cuaternario (quinta generación)	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 450 ppm	Aplique la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, rociador o por inmersión, mojando completamente todas las superficies. La solución debe estar en contacto con las superficies por al menos 10 minutos y deje secar al aire.
Ácido Peracético	Desinfección de superficies y equipos	Aplique la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja,

	Concentración: 0.20%-0.35%	rociador o por inmersión, todas las superficies deben estar en contacto con la solución por un periodo no menor a 1 minuto, escurra y deje secar al aire.
--	----------------------------	---

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

- Si la superficie se encuentra sucia, se debe lavar con agua y jabón detergente, enjuagar y escurrir, antes de desinfectar.
- Desinfecte la superficie usando los productos químicos autorizados, a la concentración requerida (refiérase al Cuadro No.2). Toda la superficie debe tener contacto con la solución desinfectante.
- Siga las instrucciones del fabricante de los productos químicos (concentración de uso, método de aplicación, tiempo de contacto).
- Superficies porosas (alfombras de piso, cortinas), remueva la suciedad presente y limpie con el producto químico apropiado para estas superficies. Si es posible, use agua a la mayor temperatura posible. O use productos químicos que se puedan aplicar a la superficie.
- Textiles: no sacudir (esta acción puede hacer que se disperse el virus en el aire). Lavar según las especificaciones del fabricante. Si es posible, use agua a la mayor temperatura posible.

Limpieza de utensilios y equipos

- Los utensilios y equipos para alimentos se deben lavar y desinfectar en la pila de lavado de utensilios.
- Usar equipo de limpieza exclusivo para las superficies de contacto con alimentos.
- Las superficies de contacto con alimentos se deben enjuagar y volver a desinfectar (solución desinfectante a la concentración de uso para superficie de contacto con alimentos) después de realizar el procedimiento de limpieza y desinfección por COVID-19.
- El equipo eléctrico se debe desconectar. Se recomienda desinfectar con Etanol 70% o con mezcla desinfectante de etanol y amonio cuaternario. No rociar, sino aplicar con toalla humedecida con desinfectante.
- Las paredes deben ser limpiadas y desinfectadas de arriba hacia abajo.

Cuadro No.3: Lista de superficies y equipos que se deben limpiar y desinfectar

Área	Lista de superficies	Consideraciones
Edificio	*Pisos *Ventanas *Portones *Paredes *Cielo raso *Puertas *Mamparas *Perillas *Barandas	Las paredes deben ser limpiadas y desinfectadas de arriba hacia abajo.
Zona clientes	*Mesas *Muebles *Servilletas de tela *Sillas *Canastas/coches *Menús *Azafates *Alfombras *Cortinas *Manteles de tela	
Servicios sanitarios	*Inodoro *Basurero *Espejo *Grifería *Puesto de lavado de manos *Dispensadores de jabón y alcohol gel *Extractores *Cambiador bebés	Usar equipo exclusivo para limpieza de baños. Usar toallas de papel desechable. No usar paños.
Equipos eléctricos	*Ventiladores *Timbres *Apagadores *Computadoras *Extractores de aire *Lámparas *Teléfonos *Equipo Aire Acondicionado *Máquinas de café *Máquinas refrescos *Máquina hielo *Mouse *Micrófonos	Desconectar. No rociar, usar toalla humedecida con desinfectante.
Zona de proceso	*Mesas *Utensilios *Equipos *Vajillas	Utensilios y equipos pequeños se deben lavar y desinfectar en la pila de lavado de utensilios Usar equipo exclusivo para las superficies de contacto con alimentos.
Bodega de productos secos	*Estantes	

Cámaras de refrigeración y congelación	*Puertas *Superficies interiores *Manijas *Superficies exteriores *Estantes	
Mantenedores calientes y fríos	*Equipo en general (bandejas, mueble)	
Puesto de lavado de manos	*Pilas *Dispensadores de productos *Dispensador papel Toalla *Estantes químicos	
Pilas de lavado de utensilios	*Pilas *Dispensadores de productos *Grifería *Estantes químicos	
Pilas de lavado de equipo de limpieza	*Pilas *Dispensadores de productos *Grifería *Estantes químicos	
Zona colaboradores	*Lockers *Comedor *Artículos personales almacenados en el local	
Zona Oficinas	*Escritorio *Estantes *Silla	
Equipos de transporte para servicio catering y servicio a domicilio	*Contenedores *Equipo de Catering *Bolsos *Vehículo donde se transportan alimentos	
Cuarto de limpieza	*Estantes *Racks	
Basureros	*Basureros interiores *Basureros exteriores *Cuarto de basura	
Zona de recibo de alimentos	*Mesas, estantes, canastas	
Zona exterior de uso común	*Bancas *Alfombras *Mesas	

Las zonas que frecuentemente son tocadas por los colaboradores, son críticas de limpiar y desinfectar (baños, comedor colaboradores, zona de oficina).

Recolección y disposición de desechos

- Los desechos generados durante la limpieza y desinfección por COVID-19, deben ser clasificados y desechados según los lineamientos del Ministerio de Salud, Reglamento General para la Clasificación y Manejo de Residuos Peligrosos.
- Se debe cerrar la bolsa de desechos cuando llegue al 80% de su capacidad, para evitar el desborde.
- Se debe desechar en bolsas rojas, de acuerdo con el Reglamento General para la Clasificación y Manejo de Residuos Peligrosos.
- Se recomienda rociar la parte exterior de las bolsas que se van a desechar, con solución de cloro (5000 ppm).

Referencias

1. Centros para el Control y Prevención de Enfermedades. Lo que necesita saber sobre la

- TEC [Internet]. Materiales e impresos. 2020. Available from:
www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov
2. OMS. Enfermedad por el Coronavirus (COVID-19). 2020.
 3. Ministerio de Salud de Costa Rica, Caja Costarricense de Seguro Social, INCIENSA, OPS. Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19 Costa Rica Versión 6 [Internet]. 2020. Available from:
<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-prensa/noticias/741-noticias-2020/1532-lineamientos-nacionales-para-la-vigilancia-de-la-infeccion-por-coronavirus-2019-ncov>).
 4. World Health Organization (WHO). Orientaciones al público COVID-19 [Internet]. 2020. Available from: <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>
 5. Ministerio de Educación Pública. Protocolo de limpieza y desinfección de áreas
<https://www.mep.go.cr/sites/default/files/page/adjuntos/protocolo-limpieza-desinfeccion-areas-mep.pdf>
 6. Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público Decreto Ejecutivo No. 37308-S Octubre 2012.
 7. Centro para el Control y Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC)
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>
 8. Environmental Protection Agency (EPA) <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
 9. Food establishment recovery cleaning and disinfecting procedure ECOLAB 03-2020
 10. ServSafe Food Handler - 7a Edición
 11. U.S. Food and Drug Administration – Food Safety and the Coronavirus Disease (COVID-19) <http://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

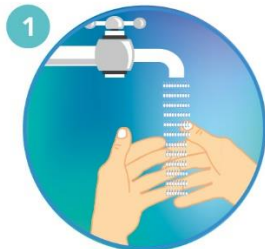
Anexos

Protocolo de lavado de manos

¿Cómo lavarse las manos?

 DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES



Humedezca las manos con agua y cierre el tubo



Aplique suficiente jabón



Frote sus manos palma con palma



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



Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados



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



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



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



Enjuague abundantemente con agua



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



Use la toalla para cerrar la llave



Ministerio
de **Salud**

¿Cuándo hay que lavarse las manos?



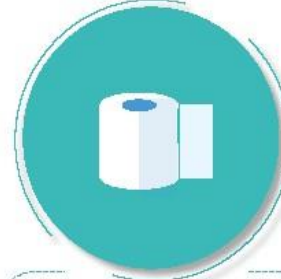
Ministerio
de **Salud**
Costa Rica



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



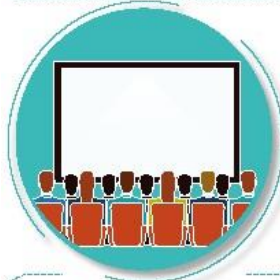
Después de
tirar la basura



Después de utilizar
el transporte público



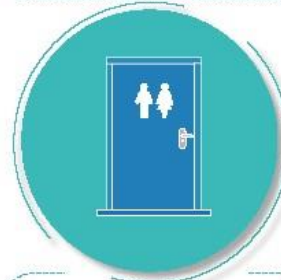
Después de
estar con mascotas



Luego de estar en
zonas públicas



Después de
tocar dinero o llaves



Después de tocar pasamanos o
manijas de puertas

Protocolo de estornudo y tos

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!

Otras formas de Saludar



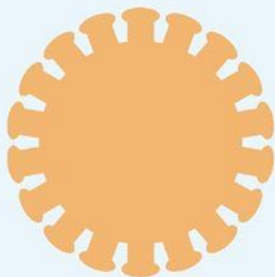
No tocarse la cara



Personas con factores de riesgo

Las personas con factores de riesgo pueden desarrollar complicaciones de salud en caso de adquirir el **COVID-19**

Si sos:



- ☒ Diabético.
- ☒ Cardiópata.
- ☒ Hipertenso.
- ☒ Persona mayor.
- ☒ Tienes padecimientos pulmonares, cáncer o alguna enfermedad que comprometa tu sistema inmune.

Necesitamos cuidarte más:



☒ Lavado de manos frecuente.



☐ Nada de besos o abrazos.



☐ Lejitos de personas con síntomas respiratorios.