



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS



SECRETARÍA DE SALUD

**Lineamientos de bioseguridad para
trabajadores del sector no formal en
Honduras ante el Covid-19**

Abril 2020

Lineamientos de bioseguridad para trabajadores del sector no formal en Honduras ante el Covid-19. Abril 2020.

Introducción

El presente lineamiento describe las recomendaciones de bioseguridad para los trabajadores del comercio no formal que incluye: vendedores ambulantes, venta de comidas, puestos de mercado, pulperías y mercaditos, entre otros, ante el Covid-19.

Este lineamiento se ha realizado sobre la base del manual general elaborado por la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social al ser la institución a quien le corresponde la inspección y evaluación de los centros de trabajo; así como velar por el cumplimiento de la legislación y normativa laboral vigente en materia de prevención.

Propósito

- Promover la seguridad y salud de los trabajadores del comercio no formal y de los consumidores en todas las actividades económicas y en todos los lugares de trabajo.
- Adoptar medidas apropiadas para informar, proteger y promocionar la salud de los trabajadores del comercio no formal y consumidores en los lugares de trabajo; difundiendo entre ellos los instructivos de las medidas de prevención que se emitan y adopten sobre el Covid-19.

Medidas recomendadas:

El Equipo de Protección Personal (EPP) a utilizar para esta actividad será:

1. Mascarilla adecuada.
2. Guantes desechables de plástico.
3. Para la venta de comidas será necesario el uso de delantal y protector de cabeza (gorro, gorra, pañuelo, sombrero)
4. No se recomienda el uso de zapato de tela.

Antes de colocarse o retirar el Equipo de Protección Personal, se deberá lavar correctamente las manos con agua y jabón.

El correcto lavado de manos dura más de 30 segundos, se recomienda las siguientes instrucciones:

1. Moja tus manos con agua limpia
2. Aplica una cantidad de jabón
3. Frota las palmas de sus manos (lejos del agua)
4. Frota tus dedos y los pulgares.
5. Frota las uñas en las palmas de tu mano.

6. Frota el otro lado de la mano
7. Enjuaga con agua limpia
8. Seca con una toalla limpia o con papel.

Después de la atención a cada cliente y el contacto con dinero u otro medio de pago, el trabajador deberá realizar el lavado de manos, conforme al procedimiento anterior.

Limpieza y desinfección de objetos y superficies.

- Para la limpieza y desinfección se pueden emplear agua y jabón, agua y cloro, detergentes autorizados para tal fin.
- La limpieza general se hará desde las zonas más limpias a las más sucias, desde adentro hacia afuera.
- Cuando utilice escoba, evite en lo posible no levantar polvo.
- El material utilizado para limpieza o consumo que sea desechable, se deberá depositar en un basurero con tapadera adecuada.
- Para superficies de trabajo: pisos, paredes, puertas, estantes, mesas, carretas, vehículos, trocos, canastos:
- Utilice una solución de cloro diluida de la siguiente manera:
 - 4 cucharaditas de cloro por cada litro de agua. Rocíe o frote y deje actuar por al menos 10 minutos.
- Recomendaciones para limpieza de objetos personales.
 - Utilice una solución de alcohol al 70% al menos, luego rocíe y frote con un paño y deje secar al aire, el paño debe ser descartable. Una vez utilizado, deséchelo en un basurero con tapadera adecuada.

Medidas para la manipulación de alimentos:

Antes de manipular alimentos se deben cumplir las medidas antes mencionadas:

1. Uso de equipo de protección personal.
2. Lavado de manos según el procedimiento descrito anteriormente.
3. Los muebles donde se preparan o venden alimentos deben estar al menos a un metro de altura del suelo.

Durante la preparación de los alimentos:

4. Los ingredientes de las comidas (verduras, legumbres, arroz, etc.) deben ser desinfectadas.
5. La distancia entre preparadores de alimentos deberá ser al menos de un metro y medio. En espacios pequeños donde no se cumpla esta distancia, se deberán turnar el cumplimiento de tareas en la preparación de los alimentos.

Durante la venta de los alimentos:

6. Los alimentos preparados deben ser entregados al cliente utilizando los siguientes medios: láminas de polipiel, bolsas, papel estraza, papel aluminio, platos desechables, entre otros.
7. No se recomienda el soplar bolsas para introducir los alimentos.
8. No se recomienda reutilizar las bolsas u otro utensilio.
9. La distancia entre vendedores o compradores de alimentos deberá ser al menos de un metro y medio.
10. Después de la atención a cada cliente y el contacto con dinero u otro medio de pago, el trabajador deberá realizar el lavado de manos, conforme al procedimiento anterior.

Referencias

Secretaría de Trabajo. Recomendaciones de bioseguridad para centros de trabajo ante el Covid-19. Honduras. Abril 2020. Sitio Web. <http://www.trabajo.gob.hn/wp-content/uploads/2020/04/Manual-de-Bioseguridad-por-motivo-de-Pandemia-CODVID-19.pdf>

Documento elaborado por:

Licda. Ana Carolina Rivera. Unidad de Vigilancia de la Salud. Secretaría de Salud.

Dr. Mario Mejía N. Asociación Nacional de Epidemiólogos de Honduras.

Dr. Gaspar Rodríguez. Asociación Nacional de Epidemiólogos de Honduras.

Dr. Henry Andino Velásquez. Consultor Banco Mundial.

Anexos

Anexo 1. Afiche para lavado correcto de manos.

