Instituto de Salud Pública
Ministerio de Salud

Gobierno de Chile

DEPARTAMENTO SALUD OCUPACIONAL

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES EN CASINOS O SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE ATENCIÓN DE PÚBLICO EN EL CONTEXTO COVID-19

2022

Autora:

Ing. Susana Muñoz Fica.
Profesional Sección Seguridad en el Trabajo
Subdepartamento Seguridad y Tecnologías en el Trabajo
Departamento Salud Ocupacional

Revisores:

Sr. José Espinosa R.
Sr. Patricio Miranda A.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES EN CASINOS O SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE ATENCIÓN DE PÚBLICO EN EL CONTEXTO COVID-19

1. INTRODUCCIÓN

Las empresas de alimentación son consideradas como empresas fundamentales, por ende, han estado supeditadas a los diferentes pasos o etapas de restricciones durante la pandemia por COVID-19, de forma de poder abastecer a la población trabajadora que está asistiendo en forma presencial a sus centros de trabajo.

Debido a lo anterior, por ser una actividad fundamental que ha seguido en funcionamiento, la siguiente nota técnica establece las recomendaciones a considerar para generar una gestión eficiente y eficaz de la pandemia en los centros de alimentación y atención de público.

2. OBJETIVO

Entregar recomendaciones para la implementación de buenas prácticas, cumplimiento de requerimientos legales y optimización de la gestión de la salud y seguridad de los trabajadores que se desempeñan en las empresas del rubro de preparación de alimentos, bajo el contexto de la pandemia por COVID-19.

3. DESARROLLO

La presente nota técnica se abordará considerando la entrega de recomendaciones respecto de 3 aspectos esenciales involucrados en el proceso de servicios de alimentación de los trabajadores: Instalaciones (casinos de atención de empresas, Procedimientos seguros de trabajo y Clientes y/o usuarios del servicio, los cuales se presentan a continuación.

3.1. Las instalaciones.

Si bien gran parte de las recomendaciones presentadas en este documento están orientadas a la implementación y mantención de un procedimiento seguro de trabajo, no sólo en el contexto COVID-19 sino que también en lo que respecta a la manipulación de los alimentos, las instalaciones con que cuentan los centros de alimentación deben considerar, a lo menos, lo siguiente:

3.1.1. Zona de preparación y manipulación de alimentos:

- Contar con equipamiento adecuado para el funcionamiento del casino, y en buen estado (congeladoras/neveras, máquinas lavaplatos, cocinas, utensilios, etc.), de forma de ser utilizado por los trabajadores para sus funciones diarias.
- Disponer de dispensadores de jabón y agua, para fines de limpieza de las manos del personal de casino.

- Contar con sistemas de ventilación y extracción de aire adecuados, en las áreas de preparación y manipulación de alimentos.
- Contar con señalización de seguridad visible para el personal que trabaja en el casino donde se promueva el lavado de manos, distanciamiento físico y uso de la mascarilla permanente.
- Disponer de una estación de desechos COVID 19 (mascarillas), para el personal de trabaja en casino.

3.1.2. Zonas de atención de usuarios/trabajadores (comedores)

- Disponer de dispensadores de alcohol gel, tanto en la entrada como al interior del establecimiento, para fines de limpieza de las manos de los usuarios, así como, de lavamanos para la limpieza con agua y jabón
- Contar con señalización visible para el personal que trabaja en casino como para los usuarios de éste, donde se promueva el lavado de manos, distanciamiento físico y uso de la mascarilla (excepto en los tiempos de ingerir alimentos)
- Mantener habilitado un número mínimo de mesas para el uso de los clientes que permitan cumplir con el aforo requerido, la cuales deberán ser higienizadas utilizando desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechable[1], además de garantizar la mantención de una distancia física mínima entre personas de al menos un metro, o dependiendo de la fase del plan Sigamos Cuidándonos Paso a Paso, del MINSAL
- Establecer áreas definidas (marcadas) y designadas para mantener el distanciamiento físico en relación a: lugares donde hacer las filas para ser atendidos, zona de pagos y área de entrega y recepción de bandejas de alimentos (las cuales deben estar separadas).
- Disponer de una estación de desechos COVID 19, (mascarillas.), para los usuarios del servicio de alimentación.
- Contar con sistemas de ventilación adecuados[2], en las áreas de atención de público.

3.2. Del Procedimiento Seguro de Trabajo para preparación de alimentos

Es conocido que, en relación con la seguridad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha publicado recomendaciones para la prevención, que también incluyen asesoramiento sobre el mantenimiento de buenas prácticas higiénicas durante la preparación y la manipulación de los alimentos.

Si bien el Covid no se transmite preferentemente por contaminación a través de los alimentos (constituyéndose en una vía poco probable de transmisión de la enfermedad) es recomendable que las empresas que se desenvuelven en el rubro de la alimentación, consideren la incorporación de medidas de prevención de esta enfermedad[3] infecto contagiosa en sus protocolos de trabajo las que a continuación se presentan:

1 Todo producto utilizado para la desinfección debe estar registrado en el ISP.

2 Se recomienda consultar la nota técnica del ISP "Revisión del RoI de la Ventilación en Ambientes de Trabajo (Contexto COVID–19)". *https://www.ispch.cl/wp-content/uploads/2021/11/NT-VENTILACION-EN-AMBIENTES-DE-TRABAJO-CONTEXTO-COVID%E2%80%9319-actualizacion-enero-2022.pdf*.

3 Según la EFSA (Autoridad Sanitaria Europea de Seguridad Alimentaria) las experiencias anteriores por brotes de coronavirus afines, como el coronavirus (SARS-CoV o el coronavirus MERS-CoV) no indican que se haya producido transmisión a través del consumo de alimentos.

3.2.1. De la Limpieza de instalaciones y accesorios.

- Limpiar y desinfectar habitualmente equipos, instalaciones, superficies de contacto (mesa, encimeras, estantes, mostradores, etc.) y zonas de contacto frecuente (por ejemplo, manillas de las puertas, teclados, mostradores, etc.)[4], con una frecuencia de limpieza al menos una vez al día dependiendo de su uso[5], utilizando productos registrados en el ISP.

  NOTA: Para la aplicación de productos de limpieza, asegúrese de leer la etiqueta y seguir las instrucciones de uso del fabricante.

- Limpiar y desinfectar en forma continua los utensilios utilizados por los usuarios del servicio.

3.2.2. De los aspectos de higiene general a considerar por parte de los trabajadores

Los manipuladores de alimentos deberán dar cumplimiento a las medidas estipuladas en el Título I Párrafo VI. "De los requisitos de higiene del personal"[6], del Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N° 977/96. No obstante, en el contexto COVID-19, se recomiendan las siguientes medidas adicionales:

- Lavar las manos con agua y jabón durante un mínimo de 20 segundos (del modo recomendado por la OMS[7]), antes de tomar contacto con los alimentos a manipular y después de realizar cualquier actividad no relacionada con la cocina (vaciar la papelera, abrir o cerrar una puerta o ventana, después de ir al baño, antes de comer y después de limpiarse la nariz, toser o estornudar entre otras actividades).
- Usar mascarilla desechable en todo momento para evitar la contaminación de alimentos, utensilios y espacios de trabajo, reemplazándola cuando corresponda y disponiendo de ésta en los basureros habilitados para tal fin.
- Evitar el uso de celular u otros objetos personales. De hacerlo, debe lavar posteriormente sus manos según lo indicado en el primer punto de este ítem.
- Utilizar los utensilios de cocina adecuados para la manipulación de los alimentos a servir al usuario del servicio, evitando de esta forma el contacto directo. Al respecto, el uso de guantes es posible, siempre y cuando sean sustituidos con frecuencia, lavándose las manos en forma posterior a su uso y antes de sustituir por uno nuevo.

  NOTA: Se debe tener en cuenta que los guantes pueden dar una falsa sensación de seguridad, ya que el uso de estos puede hacer que se laven menos las manos. Además, no deben tocarse la boca ni los ojos con los guantes puestos.

- Evitar el contacto cercano con cualquier persona que presente síntomas respiratorios (por ejemplo, tos o estornudos) A su vez, se recomienda actuar bajo las disposiciones de MINSAL

3.2.3. De la manipulación de los alimentos.

- Mantener los alimentos a una temperatura de almacenamiento adecuada[8] según su clasificación (carnes, lácteos, verduras, etc).
- Aplicar una rotación de las materias primas y alimentos, tanto en las bodegas como en los refrigeradores, en base al principio "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale", consumiéndose primero lo que tenga una fecha de vencimiento más cercana.

---

4 Documento MINSAL Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes Covid-19, *https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2021/08/PROTOCOLO_LIMPIEZA-Y-DESINFECCION.pdf*

5 *https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html*

6 Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N° 977/96 Publicado en el Diario Oficial de 13.05.97

7 Lavado de manos OMS, *https://www.who.int/csr/resources/publications/swineflu/gpsc_5may_How_To_HandWash_Poster_es.pdf*

8 Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N° 977/96 Publicado en el Diario Oficial de 13.05.97

- Calcular las cantidades justas que se van a utilizar en un corto período de tiempo, evitando recalentar o dejar los alimentos sobre la mesa o sobre una mesada o mostrador.
- Lavar y cocer los alimentos con agua potable o agua embotellada. Tener especial cuidado en el lavado y desinfección de las verduras y frutas que se vayan a comer crudas, ya sea peladas o sin pelar.
- Evitar la contaminación cruzada de alimentos manteniendo los alimentos crudos separados de los cocidos y de los que están listos para consumir, además se deben utilizar distintos utensilios de cocina para la manipulación de alimentos crudos respecto de los ya cocinados.

3.2.4. De los aforos y las distancias seguras

- Limitar el número de personas (trabajadores y clientes) presentes simultáneamente en el establecimiento donde se consumen alimentos, de forma de dar cumplimiento a los aforos[9]indicados por la autoridad sanitaria (MINSAL) en el Plan Sigamos cuidándonos Paso a Paso.
- Para el caso de los trabajadores del casino, se puede optar por reorganizar las horas de trabajo y los tiempos de descanso del personal respectivamente.
- Asegurar que se respete la distancia física implementada como medida para la espera del servicio de alimentación por parte de los usuarios de éste (filas), y también en los comedores y las mesas respectivamente.

3.3. Recomendaciones para los clientes y/o usuarios del servicio.

A continuación, se indican algunas recomendaciones de higiene que deben ser consideradas por los clientes y/o usuarios de casinos para evitar o minimizar la posibilidad de contagio de COVID 19:

- Cumplir y respetar la normativa indicada en la señalización instalada en el interior del casino.
- Lavarse las manos con agua y jabón preferentemente, o bien aplicar alcohol gel según sea el caso.
- Utilizar mascarillas en todo momento al interior del recinto, salvo durante la ingesta de comida y líquidos.
- Respetar la distancia mínima física al interior del recinto, ya sea en la fila para alimentación, como también a nivel de las mesas respectivas.
- Si va utilizar equipos como microondas, aplique alcohol gel en sus manos antes y después del uso de éste.
- No intercambiar utensilios de comida o comidas entre usuarios de casino.
- Optar por el uso de sachet individuales (azúcar, café, té, etc.)
- Respetar el tiempo máximo de estadía en el casino, según lo indicado por su organización.

9 PLAN SEGUIMOS CUIDÁNDONOS, PASO A PASO Versión actualizada al 14 de abril de 2022

4. BIBLIOGRAFÍA

- Código del Trabajo, 31 de julio de 2002. Ministerio del Trabajo y Previsión Social.
- LEY 21342/2021 - Establece Protocolo de Seguridad Sanitaria Laboral para el retorno gradual y seguro al trabajo en el marco de la alerta sanitaria decretada con ocasión de la enfermedad de Covid-19 en el país y otras materias que indica - Ministerio del Trabajo y Previsión Social.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N° 977/96 Publicado en el Diario Oficial de 13.05.97.
- Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, Organización Mundial de la Salud, 2007.
- Covid 19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias – Orientaciones provisionales - abril 2020 – Organización Mundial de la Salud.
- La Higiene y los datos confiables: Nuestra mejor protección – ACHIPIA (Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria).
- Recomendaciones para el consumo de alimentos en forma segura en contexto de emergencia sanitaria por Covid – 19, ACHIPIA – 2020.
- Buenas prácticas para personal que trabaja en establecimientos de preparación, venta y consumo de alimentos. 11 ptos. Importantes – ACHIPIA.
- Medidas Preventivas a implementar en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos para disminuir el riesgo de contagio de Covid-19. – Instituto de Seguridad Laboral.
- Protocolo de actuación en lugares de trabajo, COVID-19, Gobierno de Chile, Gob.cl. Protocolo de Prevención COVID 19, para funcionarios/as públicos y espacio de atención a la ciudadanía. SUSESO.
- Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes COVID-19. (Excluidos los establecimientos de atención de salud). MINSAL.
- Recomendaciones de actuación en los lugares de trabajo en el contexto covid-19 (excluye establecimientos de salud). MINSAL.
- PLAN SEGUIMOS CUIDÁNDONOS, PASO A PASO, Versión actualizada al 14 de abril de 2022.

AGRADECIMIENTOS

La autora de la presente nota técnica agradece la colaboración de los profesionales de la Dirección del Trabajo, Sra. Lidia Arenas Silva y Sr. Jonatán Jiménez Torres, por sus valiosos aportes al presente documento.