



MEDIDAS DE PREVENCIÓN (COVID-19) PARA ACTIVIDADES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ORIENTACIÓN SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS

- Las medidas para el control de los riesgos que defina cada organización deben surgir de un **proceso estructurado de identificación de peligros y evaluación de riesgos para cada puesto de trabajo**. Dichas medidas pueden considerar las aquí recomendadas u otras adicionales que la organización defina
- Una vez definidas, **éstas deben ser comunicadas a cada trabajador**, y se debe establecer un responsable central para su monitoreo, así como responsables en cada centro de trabajo para que reporten su implementación y sugieran mejoras a las medidas al responsable central

TRANSPORTE DE LOS TRABAJADORES

- **Limpiar tras cada viaje**, superficies con posible contacto, como cabezales de asientos, bordes de maleteros superiores, vidrios de ventanillas, asientos, manillas y pasamanos
- **Instruir el distanciamiento mínimo de 1 metro**, lo que se puede lograr dejando dos asientos libres entre pasajeros de la misma fila, y ocupando filas por medio
- **Instruir el acceso en filas**, con distanciamiento de 1 metro
- **Organizar el descenso** desde adelante hacia atrás, sin generar fila en pasillo
- **Recomendar el lavado de manos** previo al ingreso al bus o furgón, o bien, disponer de un dispensador de alcohol gel o similar

PARA EL TRABAJO EN OFICINAS, PLANTAS, BODEGAS Y PACKING

- **Tras cada turno, limpiar todo equipamiento** que, por manipulación durante la jornada, pueda ser contaminado por saliva o gotas de secreciones. Por ejemplo: escritorios, manillas de puertas, pasamanos de escaleras, volantes, botoneras, palancas de control, perillas, equipos de radios y/o telefonía, etc.
- En oficinas, planta, bodegas y otros, en lo posible **distribuir los puestos de trabajo** de manera que se encuentren como mínimo a 1 metro de distancia. Como alternativa, se pueden instalar barreras físicas, como paneles, para separar al personal
- **Facilitar el teletrabajo** para disminuir al máximo el personal presente en la planta
- **Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos**, así como la utilización de mascarillas eficaces (FFP3)
- Para más detalles de medidas en lugares cerrados – **ver ficha “Recomendaciones preventivas para reducir el contagio dentro de los Centros de Trabajo”**

CORONAVIRUS (COVID-19)

INGRESO A PLANTA

Se sugiere implementar un control de acceso, siguiendo las recomendaciones establecidas en la **ficha “Resguardo de contagio de COVID-19 en centros de trabajo”**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

Se sugiere implementar medidas definidas en la **ficha “Medidas de prevención (COVID-19) para actividades de limpieza y desinfección de ambientes”**

USO DE CASINO Y COMEDORES

Se sugiere implementar medidas definidas en la **ficha “Recomendaciones preventivas para reducir el contagio dentro de los Centros de Trabajo”**

Las recomendaciones señaladas, pueden ser modificadas en la medida que surja nuevo conocimiento respecto del manejo y protección contra el COVID-19.

 Para más información llama al **600 360 7777 (Salud Responde del MINSAL)** o a nuestro **ACHS CENTER 600 600 2247**