



SANTIAGO, 8 de julio de 2020

PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCION ANTE COVID-19

POR VENTAS EN CALETAS DE PESCADORES

I. ANTECEDENTES

1. MEDIDAS DE MANEJO

Son aquellas que establecen cursos de acción respecto de casos confirmados y sospechosos de COVID-19. A la fecha, el Ministerio de Salud ha establecido mandatos obligatorios respecto al procedimiento a seguir en estos casos en lugares de trabajo en Oficio Ordinario N° 1086, "Recomendaciones de Actuación en los Lugares de Trabajo en el Contexto COVID-19", de la Subsecretaría de Salud, disponible en: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/04/Recomendaciones-de-actuacion-en-lugares-de-trabajo.pdf>

Este protocolo se actualizará si la autoridad sanitaria determina nuevas medidas obligatorias de manejo.

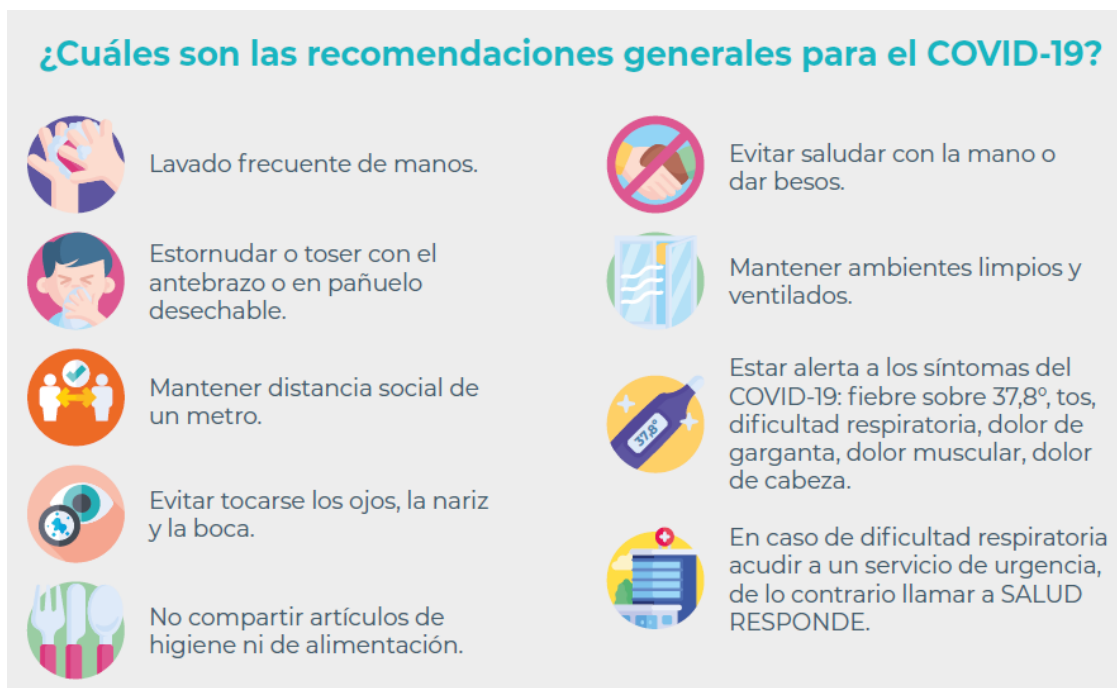
2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN

El presente protocolo recomienda una serie de medidas preventivas para adoptar en caletas, y los puestos de ventas que se dispongan en ellas, con la finalidad de disminuir el riesgo de contagio de COVID-19.

II. RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA IMPLEMENTACION DE MEDIDAS

Para asegurar una adecuada implementación de las medidas señaladas, cada caleta deberá:

- Establecer una comisión, que puede ser el mismo sindicato u organización gremial, quienes se encargarán de definir tareas y responsabilidades, haciendo participar a toda la caleta, en las recomendaciones que se detallarán más adelante.
- Las programaciones y tareas a asumir por cada integrante deberán estar publicadas en varios lugares de la caleta de manera de que sea visible por todos los integrantes. Asimismo, la comisión u organización de pescadores velará por el cumplimiento de las medidas establecidas.
- Disponer señalética en distintos puntos de la caleta enfatizando medidas básicas de autocuidado. Como referencia, se puede utilizar la siguiente gráfica, en tamaño legible.



- Realizar capacitación a todas las personas que realizan labores en la caleta y llevar un registro de estos:
 - Explicar en qué consiste la enfermedad COVID-19
 - Formas de transmisión
 - Síntomas
 - Medidas de prevención
 - Medidas de manejo
- Se debe realizar una difusión constante y clara de las medidas de prevención y de manejo, con todos los medios de que disponga la comisión u organización de pescadores.
- Realizar operativos de simulación para evaluar implementación de medidas en la caleta.
- La comisión u organización a cargo, deberá corregir las falencias o necesidades detectadas en las prácticas implementadas.

III. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA DISMINUIR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19

Se recomiendan las siguientes medidas preventivas, las cuales deberán aplicarse en la forma más extensiva posible, de acuerdo a las particularidades y capacidad de cada caleta.

1. MEDIDAS GENERALES

- Promover medidas de autocuidado para trabajadores y clientes, especialmente:
 - Mantener en todo momento una distancia de al menos 1 metro entre personas.
 - Cubrir nariz y boca con antebrazo al toser o estornudar, o cubrir con pañuelo desechable.
 - Fomentar el lavado frecuente de manos con agua y jabón, por 20 segundos, o, en su defecto uso de alcohol o alcohol gel disponible.
 - Saludo sin contacto físico y con distanciamiento.
 - Evitar tocarse la cara.

- Uso de mascarillas por parte de los clientes, trabajadores y demás personas en todos los espacios cerrados, siempre que se encuentren aglomeradas 10 o más personas.
- Establecer medidas para evitar las aglomeraciones.
- Medición de la temperatura corporal a todos los trabajadores a su llegada.
- Asegurar que en la interacción con proveedores externos se cumpla con medidas preventivas.
- Limpiar y desinfectar permanentemente superficies y ambientes siguiendo las recomendaciones establecidas en el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes - Covid-19 del Ministerio de Salud (Ver anexo).
- Sanitización de herramientas y utensilios de trabajo, siguiendo las mismas indicaciones.
- Habilitar estaciones de lavado de manos con agua potable y jabón y establecer además medidas adicionales para facilitar las condiciones e implementos necesarios que aseguren higienización de manos frecuente y lavado regular en lugares de uso común.
- Disponer de alcohol o alcohol gel en los accesos abiertos a público.
- Se deberá controlar el acceso a la caleta, evitando aglomeraciones y situaciones que favorezcan la propagación del COVID-19.
- Se recomienda demarcar en el piso distancia de un metro entre cada puesto y lugar de circulación de clientes.
- Deberá existir espacio entre los puestos, asegurando que cada puesto tenga una separación suficiente para que clientes puedan circular con el debido distanciamiento físico mínimo de un metro.
- Definir una entrada y una salida y que clientes circulen en lo posible en una sola dirección.
- Cada puesto de venta debe contar con alcohol gel disponible.

- Idealmente, generar medidas de control de acceso a las caletas, a través de control de temperatura.

2. MEDIDAS EN RELACIÓN A LOS PRODUCTOS

Establecer mecanismos para asegurar la higiene de los productos. Por ejemplo:

- Pre-empaquetar productos en bolsas con distintos pesos.
- Que trabajadores elijan y empaqueten productos frente al cliente, manteniendo este último distanciamiento de un metro con el puesto.
- Cubrir los productos con plástico en caso de no estar pre-empaquetados.
- Promover formas de compra rápida, tales como cajas listas con determinados productos básicos.
- Promover medios de pago sin contacto. En caso de pago con tarjeta, limpiar el POS después de cada uso. En lo posible, asignar a una persona para recibir pagos, que utilice guantes y evite la manipulación de alimentos.
- En la medida de lo posible implementar el despacho de productos a domicilio, mostrando diariamente lista de recursos y sus precios en el sitio web del sindicato o asociación , así como en letreros fácilmente distinguibles.
- En la medida de lo posible, implementar números de teléfono para la solicitud de productos por whatsapp, para retiro de productos por los clientes o terceros desde las caletas, de manera expedita, los que deben ser difundidos ampliamente.

ANEXO
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AMBIENTES – COVID-19
CALETAS PESQUERAS

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE
AMBIENTES - COVID-19

(EXCLUIDOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE ATENCIÓN DE SALUD)



¹ Disponible en: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECCION-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf>

1. ANTECEDENTES

Los coronavirus se transmiten en la mayoría de los casos a través de grandes gotas respiratorias y transmisión por contacto directo.

Actualmente se desconoce el tiempo de supervivencia y las condiciones que afectan la viabilidad en el medio ambiente del virus que produce la enfermedad COVID-19. Según los estudios que evalúan la estabilidad ambiental de otros coronavirus, se estima que el coronavirus del síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV) sobrevive varios días en el medio ambiente y el coronavirus relacionado con el síndrome respiratorio del Medio Oriente (MERS-CoV) más de 48 horas a una temperatura ambiente promedio (20 ° C) en diferentes superficies [4 – 5].

Debido a la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varias horas, las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con el virus que produce la enfermedad COVID-19 deben limpiarse permanentemente, utilizando productos que contengan agentes antimicrobianos que se sabe que son efectivos contra los coronavirus.

Es necesario adoptar todas las medidas de seguridad necesarias antes, durante y después de ejecutar las actividades conducentes a la limpieza y desinfección de sitios potencialmente contaminados o contaminados con el virus que produce la enfermedad COVID-19.

Este protocolo se basa en el conocimiento actual sobre el virus que produce la enfermedad COVID-19 y la evidencia proveniente de estudios en otros coronavirus.

2. OBJETIVO

Proporcionar orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo (excluidos los establecimientos de atención de salud).

3. ALCANCE

El presente protocolo se aplicará para la limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo, excluidos los establecimientos de atención de salud, debido a que existen protocolos específicos que contienen las orientaciones para la limpieza y desinfección de este tipo de infraestructura [6].

4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 4.1 Previo a efectuar la desinfección se debe ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre [6].
- 4.2 Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores, entre otros métodos.
- 4.3 Los desinfectantes de uso ambiental más usados son las soluciones de hipoclorito de sodio, amonios cuaternarios, peróxido de hidrógeno y los fenoles, existiendo otros productos en que hay menor experiencia de su uso. Para los efectos de este protocolo, se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0.1% [8] (dilución 1:50 si se usa cloro doméstico a una concentración inicial de 5%. Lo anterior equivale a que por cada litro de agua se debe agregar 20cc de Cloro (4 cucharaditas) a una concentración de un 5%.
- 4.4 Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%.
- 4.5 Es posible utilizar otro tipo de desinfectante, caso del cual se recomienda observar lo señalado en el Anexo N°1 de la Circular C37 N°10 del 05 de diciembre de 2018 del Ministerio de Salud [6]. En este caso, se deben seguir las recomendaciones del fabricante del desinfectante para su preparación y aplicación.
- 4.6 Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (por ejemplo, abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.
- 4.7 Para efectuar la limpieza y desinfección, se debe privilegiar el uso de utensilios desechables. En el caso de utilizar utensilios reutilizables en estas tareas, estos deben desinfectarse utilizando los productos arriba señalados.

4.8 En el caso de limpieza y desinfección de textiles (por ejemplo, ropa de cama, cortinas, etc.) deben lavarse con un ciclo de agua caliente (90 ° C) y agregar detergente para la ropa [8].

4.9 Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como lo es: manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.

5. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

Se deben considerar el uso de los siguientes Elementos de Protección Personal (EPP) cuando se realicen los trabajos de limpieza y desinfección en espacios de uso público y lugares de trabajo (excluidos los establecimientos de atención de salud) [13]:

- Pechera desechable o reutilizable;
- Guantes para labores de aseo desechables o reutilizables: resistentes, impermeables y de manga larga (no quirúrgicos).

La limpieza y desinfección se debe realizar utilizando el elemento de protección personal arriba descrito, el cual debe ponerse y quitarse de manera correcta.

En el caso de utilizar EPP reutilizables, estos deben desinfectarse utilizando los productos señalados anteriormente.

Para el adecuado retiro de los EPP, se debe realizar evitando tocar con las manos desnudas la cara externa (contaminada) de guantes y pechera, y considerando la siguiente secuencia de retiro [10]:

- Retirar pechera y guantes simultáneamente;
- Realizar higiene de manos

En el caso de trabajadores que estén bajo la cobertura de la Ley 16.744 sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, del Ministerio del Trabajo, el empleador será el responsable de velar por la vida y seguridad de los trabajadores, debiendo entre otras cosas, capacitar y de entregar los elementos de protección personal a los trabajadores que realicen las labores de limpieza y desinfección anteriormente descritos.

6. MANEJO DE RESIDUOS

En principio, se asume que los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza y los EPP desechables, se podrán eliminar como residuos sólidos asimilables, los que deben ser entregados al servicio de recolección de residuos municipal, asegurándose de disponerlos en doble bolsa plástica resistente, evitando que su contenido pueda dispersarse durante su almacenamiento y traslado a un sitio de eliminación final autorizado.

En el caso de existir otros residuos derivados del proceso de desinfección, tales como residuos infecciosos o peligrosos, estos se deben eliminar conforme a la reglamentación vigente para estos tipos de residuos: D.S. N° 6/2009 del MINSAL, Reglamento Sobre el Manejo de Residuos de Establecimiento de Atención de Salud (REAS) [11], o D.S. N° 148/2004 del MINSAL, Reglamento Sanitario Sobre el Manejo de Residuos Peligrosos [12], según corresponda.

7. OTRAS CONSIDERACIONES Y RESPONSABILIDADES

La responsabilidad de llevar a delante este protocolo recae en el empleador a cargo de realizar el servicio de limpieza y desinfección en los espacios públicos o lugares de trabajo (excluidos los establecimientos de salud) donde se debe llevar a efecto el procedimiento de limpieza y desinfección.

El empleador deberá elaborar un procedimiento de trabajo seguro, que establezca las formas de trabajo y medidas preventivas en atención a los productos utilizados, conforme a lo establecido en el presente protocolo. Para mayor información sobre este aspecto, se recomienda utilizar de manera complementaria el documento “Consideraciones Importantes en el Uso de Desinfectantes”, del ISP (2015) [7].

El citado procedimiento debe ser conocido por todos los trabajadores y trabajadoras que realizan estas tareas, los que deben ser capacitados en éstas y en el correcto uso y retiro de los EPP, y su desinfección o eliminación, según corresponda.

Deberá estar disponible en todo momento para ser presentado a la autoridad de salud cuando ésta lo requiera, así como también los medios de verificación de las capacitaciones de los trabajadores que desarrollarán estas labores.

Se debe prestar especial atención, en aquellas áreas donde se tenga certeza que ha permanecido un caso sospechoso o confirmado, donde se debe evitar su utilización hasta su completa limpieza y desinfección conforme a lo establecido en este protocolo.