



# Servicios gastronómicos en tiempos de Covid -19

# Contenidos



1

Situación  
Actual

2

Normativa  
Legal

3

Formulario  
Único de  
Fiscalización  
FUF

4

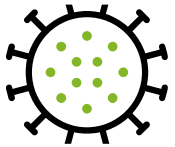
Principales  
Medidas  
Preventivas

5

Herramientas  
ACHS

# .....A un año de la declaración de Pandemia en Chile

COVID-19



## Hace un año

Se declara Pandemia en el territorio Nacional

Se implementa el “Plan Paso a Paso”

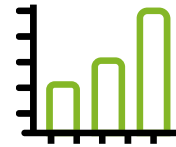
Se confeccionan y aplican los primeros Protocolos Paso a Paso sectoriales



## Buscando soluciones

Se implementan medidas para controlar el impacto y la propagación de la enfermedad

Se adquieren vacunas y se inicia el Plan de vacunación masiva de la población



## Evolución de casos

Se incrementan los casos a nivel nacional

En Chile, la pandemia ha cobrado la vida de más de 25.975 personas y más de 1.175.614 se han contagiado.\*



## Control y medidas

Se agudiza el control y la aplicación de medidas

Ajuste y actualización de Normativas, Planes y Protocolos

Desde el sábado 21 de marzo, deberán cerrar por tiempo indefinido restaurantes, pubs, entre otros.

\*Fuente: Reporte Diario Coronavirus Ministerio de Salud, 2 abril 2021, <https://www.gob.cl/coronavirus/cifrasoficiales/>

# .....En estos momentos

Plan Paso a Paso 2021



## Restricción de viajes al extranjero

Se restringirán los viajes al extranjero por 30 días, tanto para ciudadanos chilenos como extranjeros residentes.

Se prohibirá, también por 30 días, el ingreso de extranjeros no residentes en Chile

Choferes de camiones que ingresen por frontera terrestre, cuenten con PCR de máximo 72 horas



## Limitación Actividades esenciales

Se eliminan algunos giros por quince días (venta al por menor de prendas y accesorios de vestir, calzado en comercio especializado, la venta al por mayor de perfumes, tocador y cosméticos, entre otros)

Se restringe la definición de bienes esenciales de uso doméstico



## Limitan productos comerciales

Se limitan los productos comercializados en supermercados en comunas en fase 1 y 2

En atención a la nueva definición de bienes y servicios esenciales de uso doméstico, se limitará en las comunas que estén en fase 1 y 2 (fin de semana) del Plan Paso a Paso la venta de algunos artículos en el comercio que no califiquen en la nueva definición (incluidos supermercados).



## Permisos Desplazamiento

Los comercios deberán exigir el Permiso de Desplazamiento General o Permiso Único Colectivo de Mayorista esencial a aquellas personas que deseen ingresar a los mismos.

**ACTUALIZACIÓN:** Las medidas se mantendrán vigentes durante abril y hasta nuevo aviso.

# .....En estos momentos

Plan Paso a Paso 2021

ACHS



## Limitar Personal Esencial

Se limitará el personal que se considera esencial dentro de la actividad que se encuentra autorizada, incluidos los funcionarios públicos.



## Limitación Permisos Desplazamientos

Se limitan los permisos de desplazamiento individual

Para aquellas comunas que se encuentren en fase 1, se mantienen dos permisos individuales semanales, se podrán solicitar hasta dos veces cada semana. En fines de semana o feriados, solamente podrá hacerse uso de un permiso de los dos mencionados.



## Toque de Queda

Cambio en el horario del toque de queda

Desde el lunes 5 de abril a las 05:00 Hrs. se adelanta para todo el país el toque de queda a las 21:00 horas.



## Aforo Cultos Religiosos

Para la realización de cultos religiosos con público en fase 1 del Plan Paso a Paso, se establece un aforo máximo de cinco personas que puedan asistir al ministro de culto.

El ministro de culto, identificado podrá emitir un certificado individualizando hasta 5 personas que le asistirán en el culto religioso.

# .....En estos momentos

al 26 abril 2021



## Avanzan de Cuarentena a Transición

30 Comunas avanzan a Transición a nivel Nacional, a contar del 29 de abril 2021:

- 10 comunas de la RM.
- 20 Resto del País



## Fortalecimiento Estrategia TTA\*

1. Realización operativos Búsqueda Activa de Casos (BAC) en puntos estratégicos como **Centros Gastronómicos**, ingresos a centros comerciales, salidas del metro en horario termino de jornada laboral.
2. Fortalecimiento de trazabilidad domiciliaria y especialmente en brotes laborales, con visita a terreno.
3. Despliegue de Cuadrillas Sanitarias en **restoranes** y centros comerciales, reforzando medidas de autocuidado.



## Nuevas restricciones en Paso 2

1. No podrán funcionar gimnasios, ni casinos de juego, en esta etapa; se priorizaran actividades al aire libre.
2. Los centros comerciales, que sí podrán funcionar en esta etapa del plan Paso a Paso, deberán reducir su aforo a una persona por cada 10 metros cuadrados.
3. Se extiende el cierre de fronteras por otros 30 días.

\*TTA: Testeo, Trazabilidad, Aislamiento

# Contenidos



1

Situación  
Actual

2

**Normativa  
Legal**

3

Formulario  
Único de  
Fiscalización  
FUF

4

Principales  
Medidas  
Preventivas

5

Herramientas  
ACHS

# Normativa legal vigente COVID-19

## Generales



### Resolución Exenta 43/2021

Dispone medidas sanitarias que indica por brote de covid-19 y

Establece nuevo plan "paso a paso"

V.1 - 15 enero 2021



### "Paso a Paso nos cuidamos"

Actualización de la Estrategia Gradual "Paso a Paso nos cuidamos"

Lineamientos Generales

V.15 - 12 marzo 2021



### Protocolo

Actuación en lugares de trabajo COVID-19 (excluye establecimientos de salud)

V.1 - 24 abril 2020



### Protocolo

Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19

V.1 - 24 marzo 2021



# Normativa legal vigente COVID-19

Servicios de Gastronomía



## Protocolo

Manejo y prevención  
ante de COVID-19 en  
Restaurantes, Cafés y  
Otros Establecimientos  
Análogos

V.5 - 08 febrero 2021



## Paso a Paso Nos Cuidamos

Definición de “Restorán  
y análogos”

Disposiciones según  
etapa del Plan

V.15 - 12 marzo 2021



## Protocolo

Manejo y prevención  
ante COVID-19 en  
Empresas de Correos y  
Despachos a Domicilio

V.3 - 08 febrero 2021



## Instructivo Desplazamiento

Permisos de  
desplazamientos

Permisos para trabajo  
Esenciales

V. 05 abril 2021

# Normativa legal vigente COVID-19

Servicios de Gastronomía



	Condiciones	Cuarentena	Transición	Preparación	Apertura inicial
<p><b>Restaurantes, café y lugares análogos</b></p> <p>Uso intermitente de mascarilla</p>	<p>Asistentes siempre <b>sentados y sin interacción entre mesas.</b></p> <p>Siempre distancia de 2m. entre mesas (bordes)</p> <p>La entrada de los asistentes es <b>diferenciada</b> en el tiempo, hay flujo permanente.</p>	<p>Prohibida la atención en local, sólo <i>delivery</i> o para llevar (hasta las 00 Hrs.)</p>	<p>Atención en local sólo en espacios abiertos o al aire libre y hasta las 20 Hrs.</p> <p>Máximo 4 personas por mesa.</p> <p>Siempre distancia de 2m. entre mesas (bordes)</p> <p>Prohibida venta y consumo de alimentos en lugares cerrados de centros comerciales.</p>	<p>Atención en local en terraza o espacios al aire libre y también en lugar cerrado con ventilación adecuada, natural o artificial.</p> <p>Máximo 6 personas por mesa.</p> <p>Siempre distancia de 2m. entre mesas (bordes)</p>	<p>Igual que en Paso 3</p>

Extracto tabla Actualización de la Estrategia Gradual "Paso a Paso nos cuidamos", marzo 2021

# Contenidos



1

Situación  
Actual

2

Normativa  
Legal

3

**Formulario  
Único de  
Fiscalización  
FUF**

4

Principales  
Medidas  
Preventivas

5

Herramientas  
ACHS

# Normativa legal vigente COVID-19

## Fiscalización

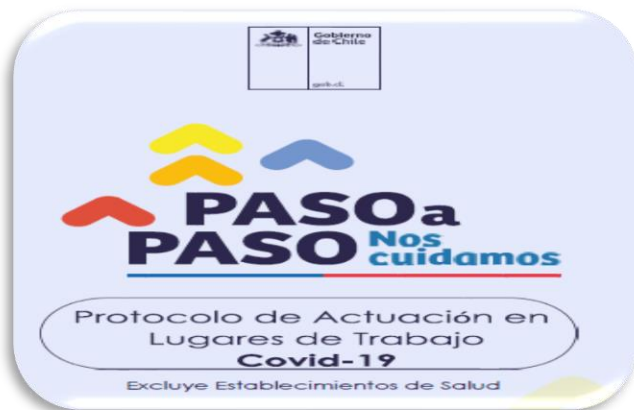


### Formulario Único de Fiscalización (FUF)

Versión febrero 2021



- El formulario establece las medidas obligatorias de seguridad y salud en el trabajo que se han dictado por la autoridad sanitaria con ocasión de la propagación del virus SARS-CoV-2, así como también, aquellas obligaciones generales de seguridad y salud establecidas en la legislación nacional, que han adquirido relevancia en el contexto de pandemia actual.
- Acordado por entes reguladores y fiscalizadores: Dirección del Trabajo, Superintendencia de Seguridad Social (SUSESO) y Ministerio de Salud.
- Consulta por Medidas Obligatorias de Prevención en los lugares de trabajo (30 medidas).
- Anexo con “Guía de autoevaluación con las mejores prácticas para una efectiva prevención en los lugares de trabajo” (26 recomendaciones).



# Contenidos



1

Situación  
Actual

2

Normativa  
Legal

3

Formulario  
Único de  
Fiscalización  
FUF

4

**Principales  
Medidas  
Preventivas**

5

Herramientas  
ACHS

# Medidas Preventivas Protocolo Paso a Paso

Restaurantes, café y análogos



Gobierno de Chile  
gob.cl

**PASO a PASO** Nos cuidamos

PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN RESTAURANTES, CAFÉS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS

#CuidémonosEntreTodos

Versión 5  
08 de febrero de 2021

# Medidas Preventivas Protocolo Paso a Paso

## Restaurantes, café y análogos



### II. MEDIDAS DE PREVENCIÓN OBLIGATORIAS

<ul style="list-style-type: none"><li>Transporte público o privado sujeto a pago.</li><li>Ascensores y funiculares.</li><li>Espacios cerrados.</li><li>Espacios comunes de condominios.</li><li>Vía pública de zonas urbanas o pobladas.</li></ul> <p><b>Uso de Mascarilla</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mantener un <b>metro lineal de distancia</b> entre cada persona.</li><li>En espacios cerrados de atención a público, <b>no puede haber más de una persona por cada 10 m<sup>2</sup>.</b></li><li>En los lugares donde se formen filas, se deberá demarcar la distancia de un <b>metro lineal</b>.</li></ul> <p><b>Distanciamiento Físico</b></p>
<p><b>Higiene, Limpieza y desinfección</b></p>	<p><b>Información</b></p>

*Deberán limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día:*

- Lugares de trabajo.
- Herramientas y elementos de trabajo.
- Espacios cerrados de uso comunitario.

*Todos los recintos cerrados que atiendan público deberán señalar:*

- Información sobre el **aforo máximo** permitido.
- Información que recuerde el **distanciamiento físico mínimo** que se debe respetar al interior del recinto.
- Obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado.

\*El detalle y excepciones de estas medidas se encuentran definidas en el Protocolo Nacional "MODO COVID DE VIDA" basado en la Resolución Exenta N°591 del 23 de julio de 2020 del Ministerio de Salud y aquellas que la modifican.

### III. RECOMENDACIONES DE AUTOCUIDADO



**Es deber de cada individuo su auto exclusión de las actividades si se encuentra con síntomas o enfermo**

### I. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA EL SECTOR

#### RELATIVAS AL LUGAR

- Definir, implementar y monitorear un plan de limpieza, desinfección y, estableciendo un responsable de llevar a efecto esta actividad, considerando:
  - ✓ Rutina de limpieza para superficies, mobiliario, elementos decorativos y otros objetos del restaurante.
  - ✓ Limpiar y desinfectar permanentemente mesas, sillas, barras y cualquier superficie o accesorio que sea manipulado por los clientes.
  - ✓ Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo.
  - ✓ En caso de pago con tarjeta, limpiar el POS de forma permanente. En caso de pago con efectivo, lavar manos después de recibir el dinero y entregar el vuelto.

#### RESPECTO A ENTRADAS Y SALIDAS DEL ESTABLECIMIENTO

- Establecer mecanismos adicionales a los obligatorias para que clientes que esperan ingresar al establecimiento mantengan el distanciamiento físico mínimo, como por ejemplo entrega de números de atención o reservas anticipadas.
- Restringir la cantidad de accesos disponible y sólo dejar habilitados los accesos principales.
- Establecer en las entradas y salidas mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel).

#### RESPECTO A ÁREAS COMUNES

La única actividad permitida en restaurantes y cafés es comer por un tiempo limitado, sentados, y en mesas distanciadas entre ellas y sin interacción entre los asistentes de diferentes mesas. Es decir:

- Organizar las mesas de forma que se pueda cumplir con el debido distanciamiento físico entre clientes.

#CuidémonosEntreTodos



# Medidas Preventivas Protocolo Paso a Paso

Restaurantes, café y análogos



1

**Relativas  
al Lugar**

Definir, implementar y monitorear un Plan de Limpieza y Desinfección, Estableciendo un responsable de llevar a cabo la actividad.

2

**Entradas y  
Salidas**

Establecer mecanismos de espera para clientes, respetando las normativas.  
Restringir accesos disponibles y dejar solo accesos principales.  
Instalar mecanismos de desinfección de manos en entradas y salidas

3

**Áreas  
Comunes**

La única actividad permitida es comer por un tiempo limitado, sentados y en mesas distanciadas entre ellas y sin interacción entre los asistentes.

4

**Servicios  
Sanitarios**

Disponer de inodoros en buen estado de mantención, basureros, lavamanos, jabón y papel higiénico en portarrollos.  
Secado de manos mediante aire caliente o papel absorbente desechable.  
Limpiar y desinfectar los servicios higiénicos tanto como sea posible.



# Medidas Preventivas Protocolo Paso a Paso

Restaurantes, café y análogos



5

**Respecto a la Cocina**

Áreas de trabajo diferenciadas y delimitadas para la preparación de alimentos.  
Lavado de manos constante, independiente del uso de guantes.  
Equipar la cocina con desinfectantes de manos. Evitar uso de efectos personales.

6

**Respecto a Trabajadores**

Control de temperatura y revisión del estado de salud al ingreso. Prohibir ingreso en caso de síntomas y seguir medidas de manejo establecidas por la autoridad.  
Se sugieren implementar medidas para evitar aglomeraciones en el traslado.

7

**Respecto a Clientes**

Control de temperatura y revisión del estado de salud al ingreso. Prohibir ingreso en caso de síntomas. Solicitar: Desinfectar o lavar sus manos al ingreso; Guardar sus mascarillas de forma higiénicas en carteras o bolsillos.  
Limitar reservas de acuerdo a con la capacidad de aforo del establecimiento

8

**Respecto a Externos**

Control de temperatura y revisión del estado de salud y solicitud de declaración de estado de salud, al ingreso. Prohibir ingreso en caso de síntomas.  
Asegurar cumplimiento de medidas preventivas, en interacción con empresas externas.  
Establecer un punto de ingreso para proveedores y horas de entrega escalonadas.

# Contenidos



1

Situación  
Actual

2

Normativa  
Legal

3

Formulario  
Único de  
Fiscalización  
FUF

4

Principales  
Medidas  
Preventivas

5

**Herramientas  
ACHS**

# Herramientas de Apoyo

Página web: [www.coronavirusachs.cl](http://www.coronavirusachs.cl)

ACHS

### Respuestas sobre permisos, cuarentenas, contactos estrechos y síntomas

Asesórate en temas COVID-19 y Teletrabajo

¿Necesito sacar un permiso si me corresponde la vacuna contra COVID-19 y mi comuna se encuentra en cuarentena?

Si tengo un accidente laboral y el centro ACHS se encuentra en una comuna en cuarentena, ¿debo solicitar algún permiso especial?

¿Necesito un permiso especial si debo asistir a controles, retiros de medicamentos, atención que no es de emergencia y estoy en una comuna en cuarentena o el centro ACHS al que voy está en una comuna en cuarentena?

Asesórate en temas COVID-19 y Teletrabajo

### Materiales y herramientas en relación al COVID-19

Asesórate en temas COVID-19 y Teletrabajo

**Material Descargable**  
Conoce nuestra amplia oferta de herramientas y material preventivo para el cuidado de las empresas, trabajadores y comunidad.  
[Saber más](#)

**Gestión preventiva**  
Evalúa y genera tu plan de acción para la prevención del contagio de COVID-19 en tus centros de trabajo.  
[Saber más](#)

**Cursos y capacitaciones**  
Accede a las mejores capacitaciones profesionales de manera presencial, streaming o e-learning.  
[Saber más](#)

Asesórate en temas COVID-19 y Teletrabajo

call center 600 600 22 47 rescate 1404 sedes

ACHS

NOSOTROS ▾ TRABAJADORES ▾ EMPRESAS ▾ SERVICIOS EN LÍNEA [INGRESA ▾](#)

## Coronavirus COVID-19

¿Buscas algún material? [Buscar](#)

Asesórate en temas COVID-19 y Teletrabajo

Revisa el material descargable y preventivo [aquí](#)

### Medidas para evitar el contagio de COVID-19

- Uso obligatorio de mascarilla
- Lavado frecuente de manos
- Mantener al menos 1 metro de distancia
- Notificar en caso de síntomas o contacto con caso sospechoso o positivo de COVID-19
- Evitar asistir a lugares con aglomeraciones o poco ventilados
- Estornudar o toser sobre antebrazo o en un pañuelo desechable, eliminar en basurero con tapa y lavar mano

# Herramientas de Apoyo

## Lista de Verificación



LISTA DE VERIFICACIÓN - SERIE COVID-19

### MEDIDAS PREVENTIVAS EN CENTROS DE TRABAJO FRENTE AL COVID-19

1 INSTRUCCIONES 2 DATOS DEL CENTRO 3 ACTIVIDADES DEL CENTRO

**INFORMACIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO EVALUADO**

Entidad empleadora

RAZÓN SOCIAL  RUT  CIU PRINCIPAL

Dirección del centro

TIPO  DIRECCIÓN  NÚMERO   
 LOCALIDAD  COMUNA  REGIÓN

Responsable de aplicación

NOMBRE COMPLETO  RUT  CARGO   
 TELÉFONO  MAIL

CONTINUAR

LISTA DE VERIFICACIÓN - SERIE COVID-19

### MEDIDAS PREVENTIVAS EN CENTROS DE TRABAJO FRENTE AL COVID-19

1 INSTRUCCIONES 2 DATOS DEL CENTRO 3 ACTIVIDADES DEL CENTRO 4 LISTA DE EVALUACIÓN

**ACTIVIDADES DEL CENTRO EVALUADO**

A continuación debe indicar las actividades que se realizan en el centro de trabajo, con el objeto de ajustar la lista de evaluación. Cada actividad con la opción "SI" sumará preguntas relacionadas a las medidas preventivas y/o correctivas que se deben evaluar transversalmente. Para poder avanzar, no deje opciones en blanco.

A. Se efectúan actividades de **TURISMO**, funcionando el centro de trabajo como establecimiento de alojamiento o como prestadores de servicios de estos.

B. Se efectúan labores de **RESTAURANTES**, cafés u otras actividades análogas, donde se genera la entrega del servicio en el mismo centro de trabajo.

CONTINUAR

MEDIDAS PREVENTIVAS EN CENTROS DE TRABAJO FRENTE AL COVID-19			
ACHS			
1 INSTRUCCIONES 2 DATOS DEL CENTRO 3 ACTIVIDADES DEL CENTRO 4 LISTA DE EVALUACIÓN 5 PLAN DE MEDIDAS			
Nº	TIPO	PREGUNTA DE EVALUACIÓN (MEDIDA SEÑALADA POR LA AUTORIDAD)	EVALUACIÓN
<b>1.- ORGANIZACIÓN Y RESPONSABILIDADES EN EL CENTRO</b>			
1.1	Recomendación	¿Se cuenta, implementa y difunde un <b>PLAN DE RESPUESTA POR CENTRO DE TRABAJO PARA LA PREVENCIÓN DE EXPOSICIÓN AL COVID-19?</b>	
1.2	Recomendación	¿Existe un <b>COMITÉ DE CRISIS</b> para responder a la contingencia generada por el COVID-19, conformado por personas del centro de trabajo, responsables de establecer un plan de acción específico con las medidas necesarias para la prevención y control de los contagios?	
<b>2.- COMUNICACION Y CAPACITACIÓN</b>			
2.1	Obligación	¿Se han definido y socializado los <b>CANALES O MEDIOS DE COMUNICACIÓN</b> para la difusión constante y clara de las medidas de prevención y de control que deben conocer y aplicar los trabajadores?	
2.2	Obligación	¿Se ha realizado <b>CAPACITACIÓN A TODOS LOS TRABAJADORES</b> , en que se explique en qué consiste la enfermedad COVID-19, sus formas de transmisión, síntomas y las medidas de prevención y control que deben aplicar?	
<b>3.- MEDIDAS RELATIVA A LOS TRABAJADORES</b>			
3.1	Recomendación	A fin de evitar aglomeraciones y asegurar medidas de distanciamiento social de trabajadores, ¿Se ha definido la <b>DISTRIBUCIÓN</b> de la jornada de trabajo mientras dure la contingencia por COVID-19, en los turnos que sean necesarios para asegurar un <b>NÚMERO MENOR A 50 PERSONAS</b> compartiendo un mismo espacio laboral?	
3.2	Obligación	¿Se han restringido las <b>ACTIVIDADES GRUPALES</b> y de realizarse, se han establecido las medidas preventivas para evitar los contagios de COVID-19?	
<b>B - RESTAURANTES</b>			
<b>B.1- RESPECTO DE LAS AREAS COMUNES</b>			
B.1.1	Obligación	¿Cuándo procede, se <b>REDISTRIBUYEN LAS MESAS</b> , para generar flujos de circulación dentro del establecimiento, que permitan reducir al máximo la interacción entre clientes?	
B.1.2	Obligación	¿En servicios de buffet, se han <b>HABILITADO BARRERAS FÍSICAS</b> para proteger los alimentos, como láminas de plástico verticales, y disponer colaboradores para entregar comida a los clientes, evitando el autoservicio?	

# Herramientas de Apoyo

Documentos Pre-Diseñados



PLAN DE RESPUESTA CENTRO DE TRABAJO

## PREVENCIÓN DE EXPOSICIÓN AL COVID-19

<NOMBRE ENTIDAD EMPLEADORA>

Instructivo COVID-19

## OBLIGACIÓN DE INFORMAR (ODI)

<NOMBRE DE LA ENTIDAD>

Procedimiento tipo

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO

<NOMBRE DE LA ENTIDAD>

# Herramientas de Apoyo

## Fichas Técnicas



**ACHS**

**CORONAVIRUS (COVID-19)**

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - COVID-19**

**LIMPIEZA PREVENTIVA (DIARIAMENTE)**

Debido a la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varias horas, se hace necesario limpiar y desinfectar todas las instalaciones y áreas que puedan estar contaminadas con el virus que produce COVID-19.

**RECOMENDACIONES**

- Limpiar y desinfectar diariamente las superficies, en particular aquellas que tienen mayor uso (puercos, mesas, manijas de puertas, refrigeradores de helado, baños, ascensores, escaleras, escritorios, teléfonos, teclados, aviones, grillas, lavamanos y lavaplatos).
- Aumentar la frecuencia de la limpieza cuando existan personas o bienes con mayor afluencia de público o trabajadores.
- Recuerda que los pisos siempre son:

**01** Limpieza. Usar jabón o detergente de uso habitual, removiendo la suciedad y luego enjuagar con abundante agua.

**02** Desinfectar. Usar cualquier desinfectante de uso habitual (solución clorada o alcohol al 70%) para matar gérmenes de las superficies utilizadas (pisadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapos limpios, entre otros).

El envase de cada actividad debe usar pincha o resaca de plástico y guantes para labores de uso desechables o reutilizables, resaca, resaca, resaca y de manga larga (no quirúrgica).

Para más información llame al 600 360 7777 (Salud Responde del MINSAL) o a nuestro ACHS CENTER 600 400 2247.

Mutualidades de Empleados son fiscalizadas por la Superintendencia de Seguridad Social (www.suteso.cl) | ACHS CENTER 400 400 2247

**ACHS**

**CORONAVIRUS (COVID-19)**

**18 JUNIO 2020**

**¿CÓMO PREPARAR TU EMPRESA PARA UN TRABAJO SEGURO?**

Tanto las empresas que han debido detener su operación durante la emergencia sanitaria, como aquellas que han seguido operando con adaptaciones a sus procesos, se están preguntando sobre el retorno al trabajo y cómo abordar la gestión preventiva para hacerlo de manera segura. A continuación, te presentamos los puntos a considerar en esta "nueva" operación, así como herramientas de gestión para abordarlas.

**ASPECTOS A CONSIDERAR PARA LA OPERACIÓN EN EL CONTEXTO DE COVID-19**

De acuerdo a la opinión de expertos analistas, la emergencia sanitaria podría prolongarse hasta mediados o finales de 2021, con una sucesión de contagios y recuperación. En consecuencia, las empresas deben adoptar una estrategia para retomar una creciente actividad y al mismo tiempo, cumplir con el mayor nivel de autocuidado por el aumento de casos a través de las prácticas e instrucciones dictadas en el contexto de la pandemia. Por ello, debemos tener en consideración la gestión de los siguientes aspectos:

**01** Distanciamiento social: Preparar y acondicionar las distintas instalaciones para asegurar el distanciamiento mínimo.

**02** Implementación y correcto uso de barreras físicas: Preparar y acondicionar las distintas instalaciones para asegurar el distanciamiento mínimo.

**03** Puntos para la higiene de manos: Disponer de los elementos necesarios para una adecuada higiene de manos durante toda la jornada laboral.

**04** Capacitación y comunicación: Capacitar a los trabajadores en las formas de transmisión del COVID-19 y en cómo prevenir su contagio, así como establecer un canal de comunicación de fácil acceso para que puedan resolver dudas y saber cómo proceder ante contingencias.

**05** Limpieza y desinfección de superficies: Ordenar las producciones, las formas y recurrencias en que se deben hacer la limpieza y desinfección de superficies para disminuir la probabilidad de que el virus sea transmitido por contacto.

**06** Transporte al trabajo: Evitar aglomeraciones en medios de transporte público, utilizando alternativas alternativas.

Mutualidades de Empleados son fiscalizadas por la Superintendencia de Seguridad Social (www.suteso.cl) | ACHS CENTER 400 400 2247

**ACHS**

**CORONAVIRUS (COVID-19)**

**RECOMENDACIONES PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DURANTE PANDEMIA COVID-19**

En la actualidad, no hay conocimiento ni evidencia que sugiera que el COVID-19 puede ser transmitido por alimentos, sin embargo, se sabe que puede sobrevivir en las superficies por varias horas, dependiendo de las condiciones ambientales, por lo que las instalaciones, objetos y áreas potencialmente contaminadas deben limpiarse constantemente para evitar contagios.

Lo anterior, es particularmente relevante en aquellos lugares de trabajo, en que se elaboran, almacenan, envasan, distribuyen o expendan alimentos.

Es importante, que además de las prácticas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, se tomen algunas medidas adicionales, entre ellas:

**RECOMENDACIONES GENERALES**

- Realizar higiene de manos frecuente: lavado con agua y jabón por 20 segundos y cuando no se disponga, aplicar alcohol gel.
- Evitar llevarse las manos a la cara (ojos, nariz, boca).
- No compartir artículos de higiene personal (como cepillo de dientes), ni de alimentación (como cubiertos) con otros habitantes del hogar o compañeros de trabajo.
- En caso de estornudar o toser, cubrirse la nariz y boca con el antebrazo o con pañuelo desechable, los que deben eliminarse en forma inmediata en un recipiente con tapa.
- Mantener los ambientes limpios y ventilados.
- Mantener una separación física de al menos 1 metro de distancia.
- Evitar contacto físico (mano/beso) al saludar o despedir.
- Evitar tener contacto con personas enfermas de gripe o resfriado.
- Vacunarse contra el virus de la influenza como medida de prevención (aún no existe vacuna específica para el COVID-19), evitando aglomeraciones. La campaña que ya inició está orientada a los grupos de riesgo determinados por MINSAL.
- Realizar auto-monitoreo de síntomas sugerentes de infección respiratoria, tales como fiebre 37.8 °, tos y disnea (dificultad respiratoria), entre otros.

**RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA**

- Examinar en forma rigurosa a los trabajadores al ingreso a sus actividades, para cumplir con la barrera de ingreso habitual establecida en el reglamento sanitario y detectar, además, síntomas de enfermedades respiratorias agudas tales como fiebre, estornudos, tos o dificultad para respirar - ver ficha técnica "Resguardo de contagio de COVID-19 en centros de trabajo".
- Si cualquier trabajador presenta síntomas como tos, fiebre o dificultad respiratoria, no debe ingresar a la cocina, se deberá entregar una mascarilla para no contagiar al resto de sus compañeros, mandar a su domicilio para aislamiento y llamar al 600 360 7777 (Salud Responde del MINSAL) donde recibirá las indicaciones de acuerdo al estado de salud.
- Incentivar a los trabajadores para avisar oportunamente si presentan alguna sintomatología atribuible a COVID-19, previo al inicio de la jornada laboral, para que reciba instrucciones de parte de su empleador.
- Aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección en los lugares de desplazamiento frecuente y en particular, de las superficies de trabajo como mesones, cocina, lavaplatos y utensilios de la cocina.
- Limpiar y desinfectar las superficies del baño e inodoro, al menos una vez al día con desinfectante doméstico habitual (puede usar cloro diluido en agua en la siguiente proporción: 1 parte de cloro por cada 9 partes de agua).
- Asegurarse contar con la cantidad de EPP suficientes para el funcionamiento habitual.

Mutualidades de Empleados son fiscalizadas por la Superintendencia de Seguridad Social (www.suteso.cl) | ACHS CENTER 400 400 2247



# Herramientas de Apoyo

## Videos



# Herramientas de Apoyo

## Señaléticas





# Herramientas de Gestión

Página web: [www.prevencioncovid.achs.cl](http://www.prevencioncovid.achs.cl)



COMENZAR EVALUACIÓN



## GESTIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN TU EMPRESA




Evalúa y genera tu plan de acción para la prevención del contagio de COVID-19 en tus centros de trabajo. Esta herramienta considera además, los protocolos definidos por la autoridad sanitaria y mejores prácticas internacionales

# Herramientas de Gestión


Página web: [www.prevencioncovid.achs.cl](http://www.prevencioncovid.achs.cl)



Volver

## Comienza tu proceso

Inicia la evaluación del nivel de cumplimiento de tu centro de trabajo



**Evalúa el nivel de cumplimiento del estándar ACHS en tu centro de trabajo**

Contesta el siguiente cuestionario y genera un plan de acción que te permitirá gestionar la prevención del contagio de COVID-19 en tu empresa

[Comenzar](#)

**Tenemos herramientas específicas para los siguientes rubros:**

- + Funerarias y cementerios
- + Establecimientos de Larga Estadía para Adultos Mayores (ELEAM)
- + Establecimientos de atención de Salud
- + Turismo (Hoteles - Restaurantes)

**Formaliza tu compromiso (opcional)**

Descarga y genera un compromiso, para difundir con los trabajadores o público en general

[Descargar](#)

© 2020 - Asociación Chilena de seguridad

# Estándar ACHS en la prevención del contagio

Página web: [www.prevencioncovid.achs.cl](http://www.prevencioncovid.achs.cl)





**NADIE CUIDA MEJOR A LOS  
TRABAJADORES DE CHILE**

---

# Glosario

## Definiciones y alcances



### Bienes Esenciales

- Definición actual: “Son aquellos bienes que tienen por fin ser utilizados o consumidos por las personas dentro del domicilio y aquellos necesarios para la existencia, estabilidad, conservación y seguridad del mismo”.
- Nueva definición: Bienes y Servicios Esenciales de Uso Doméstico: “Son aquellos bienes o servicios que tienen por fin ser utilizados por las personas dentro del domicilio, en comunas que se encuentren en fase 1 o 2 del Plan Paso a Paso, y que son imprescindibles para la subsistencia (alimentos, medicamentos, artículos de aseo e higiene personal), el teletrabajo, la educación a distancia y la conservación y seguridad del inmueble”.

### Trabajador esencial o Imprescindible

- "Son aquellos trabajadores y/o prestadores de servicios de una empresa o institución pública o privada, cuyo giro ha sido declarado esencial, que desempeñen funciones que no pueden ser realizadas telemáticamente y que son imprescindibles para la actividad propia del giro, tales como labores operativas, logísticas y productivas, mantención de sistemas, seguridad, limpieza y sanitización. Se dejan expresamente fuera de esta definición las labores administrativas, contables, financieras y de asesorías y consultorías. Se encuentran comprendidos en esta definición los trabajadores que prestan servicios mínimos que deben asegurarse en caso de huelga”.

---

# Glosario

## Definiciones y alcances



### Restorán y análogos

- Es aquel establecimiento comercial cuyo objeto exclusivo es el servicio de alimentación al público general, ya sea para llevar, o bien, que los asistentes permanezcan en una ubicación fija durante la prestación del servicio.

### Espacio abierto o al aire libre

- Aquel que no tiene techo o aquel que, teniendo techo, cuenta con más del 50% de su perímetro sin muros. No se considerará techo aquella estructura que permita la circulación de aire a través de ella.

### Espacio cerrado

- Aquel que tiene techo y más del 50% de su perímetro con muros.

---

# Glosario

## Definiciones y alcances



### Superficie útil

- **Espacio cerrado.** Es aquella parte de la superficie total de un recinto específicamente habilitada para uso de público, es decir, no incluye la superficie de muros, circulaciones verticales y aquellos lugares con acceso restringido a público, tales como oficinas de administración, bodegas o cocinas.
- **Espacio abierto.** Es aquella superficie específicamente habilitada para uso de público, excluyendo otros espacios tales como estacionamientos o espacios del recinto en desuso.

### Ventilación adecuada y permanente

- **Natural.** Aquella que consiste en, al menos, una ventana o puerta que permita la entrada de aire y luz del exterior, de un tamaño mínimo del 4% de toda el área utilizada por los usuarios, debiendo permanecer abiertas y libres de obstrucciones durante todo el funcionamiento de dicho lugar.
- **Artificial.** Aquella que consiste en sistemas de extracción de aire que cumplan con el estándar Ashrae 62.1-2019, siempre que estos sistemas estén en funcionamiento permanente.

---

# Glosario

## Definiciones y alcances



### Aforo (Res. Exe. 43/2021)

- Capacidad máxima de personas en relación a la superficie útil de un lugar ( $m^2$  útiles), el Paso correspondiente y la actividad que se realiza. En algunas actividades la autoridad ha definido el aforo máximo.

### Determinación del aforo (Res. Exe. 43/2021)

- En los casos donde no exista un aforo máximo definido por la autoridad, se deberá determinar este considerado lo siguiente:
  - **Cuarentena, Transición y Preparación.** No puede haber simultáneamente más de una persona cada  $8 m^2$  del espacio asignado a atención de público. Espacios con superficie menor a  $8 m^2$ , podrán atender a una persona al interior.\*
  - **Apertura Inicial.** No puede haber simultáneamente más de una persona cada  $4 m^2$  del espacio asignado a atención de público. Espacios con superficie menor a  $4 m^2$ , podrán atender a una persona al interior.
  - Para el cálculo de personas en el lugar simultáneamente, no se considera trabajadores.

\* Modificación al 26 de abril 2021: **Los centros comerciales**, que sí podrán funcionar en etapa de Transición del plan Paso a Paso, deberán reducir su aforo a una persona por cada 10 metros cuadrados.