



PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN Restaurantes, Cafés y Otros Establecimientos Análogos



Santiago, 9 de junio de 2020

1. Objetivos

Establecer las medidas preventivas a realizar en restaurantes, cafés, y otros establecimientos análogos para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19.

Establecer los lineamientos de actuación frente a un posible caso de COVID-19 en el lugar de trabajo.

2. Alcance

Las siguientes recomendaciones establecen líneas de tanto preventivas para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19 en el sector, como de manejo de un caso sintomático o un caso confirmado.

En relación a medidas de manejo, el Ministerio de Salud ha establecido el procedimiento a seguir en estos casos 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.

3. Recomendaciones generales para la implementación de medidas

3. Recomendaciones generales para la implementación de medidas

Para asegurar una adecuada implementación de las medidas, se recomienda:

- » Previo a la reapertura, formular un plan detallado de la forma en que las recomendaciones de este protocolo serán implementadas, el que será compartido con todos los colaboradores del establecimiento.
- » Previo a la reapertura, y de forma permanente, se deberá capacitar a todo el equipo sobre la enfermedad COVID-19, sus formas de transmisión, síntomas, medidas de prevención y medidas de manejo. Capacitar además sobre nuevas funciones específicas, comunicación con clientes y canales de comunicación con la administración sobre incidentes relativos a la implementación de este protocolo.
- » Llevar registro de trabajadores capacitados.
- » Definir un coordinador responsable de implementar y monitorear las medidas, evaluando su efectividad permanentemente.
- » Asignar personal para implementar y monitorear las medidas de prevención y manejo. Por ejemplo, personal para controlar la entrada al establecimiento, personal para limpieza permanente y personal con función de asegurar que siempre haya agua limpia, alcohol u alcohol gel, contenedores de basura con tapa, que se resguarde el distanciamiento y uso de mascarillas, llevar registro de trabajadores capacitados, de implementación continua de medidas de higiene, etc.
- » Preparación de materiales de limpieza e insumos de prevención, limpieza e higiene para trabajadores y clientes.
- » Difusión constante y clara a los trabajadores, por la mayor cantidad de medios posible, de las medidas de prevención y manejo.
- » Realizar operativos de simulación para evaluar implementación de medidas en los equipos.
- » La implementación de este protocolo y la efectividad de las medidas aplicadas deberán ser evaluadas de forma permanente, corrigiendo falencias en las prácticas implementadas y adaptando las medidas a la práctica a fin de incrementar su eficacia.
- » Se recomienda llevar un registro diario de todas las medidas de prevención aplicadas y las mejoras implementadas.
- » Se deberá mantener una comunicación permanente entre la administración y los trabajadores, a fin de que todos conozcan las medidas de prevención que deben seguir, sus mejoras, cómo comunicar medidas a clientes, etc., así como establecer canales de comunicación claros para reportar incidentes que puedan surgir en la implementación de medidas de prevención y manejo e ir mejorando permanentemente los planes.

3. Recomendaciones generales para la implementación de medidas

¿Cuáles son las recomendaciones generales para el COVID-19?



Lavado frecuente de manos.



Estornudar o toser con el antebrazo o en pañuelo desechable.



Mantener distancia social de un metro.



Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.



No compartir artículos de higiene ni de alimentación.



Evitar saludar con la mano o dar besos.



Mantener ambientes limpios y ventilados.



Estar alerta a los síntomas del COVID-19: fiebre sobre 37,8°, tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta, dolor muscular, dolor de cabeza.



En caso de dificultad respiratoria acudir a un servicio de urgencia, de lo contrario llamar a SALUD RESPONDE.



Subsecretaría de Turismo

Gobierno de Chile

SERNATUR
Ministerio de Economía, Fomento y Turismo

Gobierno de Chile

4. Medidas preventivas a implementar en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19

4. Medidas preventivas a implementar en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos 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 con las particularidades y capacidad de cada establecimiento

A. Medidas relativas al lugar

El día anterior a la reapertura, se deberá realizar una limpieza y desinfección exhaustiva del establecimiento, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el “Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19”¹. Además, realizar una ventilación natural al momento de la limpieza y desinfección del establecimiento, asegurando la renovación de aire suficiente en el local.

Una vez en funcionamiento, el local deberá tomar en consideración lo siguiente:

I. Respecto de las entradas y salidas del establecimiento

- » Disponer zonas segregadas de entrada y salida con señalética visible a distancia.
- » Establecer en las entradas y salidas mecanismos de desinfección de manos (alcohol gel).
- » Restringir la cantidad de accesos disponible y sólo dejar habilitados los accesos principales.

- » En lo posible, promover sistema de reservas previas mediante sus páginas web, redes sociales o número telefónico, a fin de evitar aglomeraciones.
- » En lo posible, contar con termómetros infrarrojos para tomar la temperatura de los clientes antes de ingresar al establecimiento y/o hacer una revisión visual de su estado de salud.
- » En lo posible contar con acceso independiente para proveedores. Cuando ello no sea posible, el ingreso de mercaderías debe realizarse en horarios diferentes al del servicio estableciendo horarios para dichas labores.
- » Reflejar en el exterior del restaurante la información sobre los servicios y oferta brindados, horarios de atención y cantidad máxima de clientes que puede atender de acuerdo con su capacidad de atención.
- » Diseñar un proceso para garantizar que los clientes que esperan ingresar al establecimiento se mantengan con la distancia mínima establecida, como por ejemplo un tótem con números de atención.

4. Medidas preventivas a implementar en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos para disminuir el riesgo de contagio de covid-19

II. Respecto las áreas de atención de mesas

- » Organizar las mesas de forma que se pueda cumplir con el debido distanciamiento social entre clientes.
- » Indicar claramente, en lugares visibles, las siguientes recomendaciones de cuidado y protección personal:
 - ✓ Cubrir nariz y boca con antebrazo al toser o estornudar.
 - ✓ 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.
 - ✓ Uso obligado de mascarilla por parte del cliente, para desplazarse dentro del establecimiento.
 - ✓ Evitar tocarse la cara.

En aquellos establecimientos que cuenten con página web y redes sociales también deberán publicar dicha información.

- » Ventilar de forma permanente los ambientes cerrados.
- » Cuando se utilicen sistemas de ventilación mecánica, evitar la recirculación del aire en el local. Utilizar sistemas que permitan la extracción y renovación del aire.
- » Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- » Si procede, redistribuir mesas, generando flujos de circulación dentro de los establecimientos que permitan reducir al máximo la interacción entre clientes.
- » En servicios de buffet, habilitar barreras físicas para proteger los alimentos, como láminas de plástico verticales, y disponer colaboradores para entregar comida a los clientes, evitando el autoservicio.
- » Habilitar barreras físicas de acrílico transparente en cajas.
- » Se recomienda marcar en el piso el espacio a considerar entre clientes en los distintos espacios del local.

- » Contar con las cantidades necesarias de utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y mantelería sanitizadas para cubrir las necesidades de máxima ocupación y permitir su limpieza adecuada.
- » Eliminar de la carta platos compartidos.
- » Realización de las siguientes acciones mínimas frente a la ejecución del servicio, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el “Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19” del Ministerio de Salud:
- » Limpiar y desinfectar después de cada uso mesas, sillas, barras y cualquier accesorio que sea manipulado por los clientes.
- » Limpiar alcuizas entre cada servicio y evitar uso de servilleteros (las servilletas deben ir junto con los cubiertos).
- » En lo posible eliminar las cartas de menú y sustituirlas por otra forma de mostrar la oferta de cada establecimiento. Se sugiere por ejemplo que el menú se encuentre escrito en una pared, en individuales, o en las redes sociales o página web del establecimiento en donde cada cliente pueda revisarlas desde su celular o por medio de códigos QR.
- » Promover el uso de papel absorbente o servilletas para evitar el contacto directo al manipular manillas u otras superficies de uso común.

4. Medidas preventivas a implementar en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos para disminuir el riesgo de contagio de covid-19

III. Respeto de los Servicios Sanitarios

- » Todos los baños del establecimiento deben disponer de:
- » Inodoros con tapas, basureros con tapa, lavamanos, iluminación, jabón, papel higiénico en portarrollos. Evitar uso de toallas, mediante secador de aire caliente o dispensador de toallas de papel absorbente desechable.
- » Instalar infografía de lavado correcto de manos en lavaderos para clientes y colaboradores.
- » Potenciar sistemas de ventilación. En lo posible, contar con un sistema de ventilación o renovación del aire adecuado a las dimensiones del espacio del sanitario.
- » Realizar limpieza periódica de los servicios sanitarios, asegurando su higiene y desinfección antes, durante y después de la prestación del servicio, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el “Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19”.

IV. Respeto de la Cocina

- » Se debe contar con áreas de trabajo diferenciadas y delimitadas para la preparación o elaboración de alimentos, marcando en el piso la distancia mínima de distanciamiento de un metro para los trabajadores.
- » El uso de mascarillas será obligatorio y lavado de manos debe ser constante, independiente del uso de guantes si la función lo requiere. La cocina debe estar siempre equipada con desinfectante para manos.
- » El personal de la cocina deberá evitar el uso de celular u otros objetos personales. De hacerlo, debe lavar posteriormente sus manos por al menos 20 segundos y desinfectar el celular.
- » Se deberá establecer un procedimiento de desinfección de la vajilla. Los platos, cubiertos y demás utensilios idealmente deberán lavarse en máquinas lavavajillas,

comprobando el funcionamiento de estos, a fin de que sean correctas las temperaturas alcanzadas (superior a 80°C en el enjuague) y la dosificación de productos químicos. De no ser posible lo anterior, el lavado manual deberá ser profundo cumplimiento con las temperaturas definidas para el correcto lavado y el secado deberá hacerse con papel absorbente desechable.

- » Limpiar y desinfectar los desagües de la cocina y elementos con grasa.
- » Inspecciones diarias por parte del encargado para asegurar que el método de limpieza e higiene se realiza de manera consistente.
- » Desinfección y limpieza extrema de refrigeradores y cualquier contenedor de comidas.

4. Medidas preventivas a implementar en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos para disminuir el riesgo de contagio de covid-19

V. Respeto de la Limpieza, desinfección y sanitización general

- » La Administración debe definir, implementar y controlar un plan de limpieza, desinfección y sanitización, considerando:
- » Rutina de limpieza para mobiliario, elementos decorativos y otros objetos ornamentales del restaurante. Desinfección diaria antes de la apertura. Limpieza especial en zonas de alto contacto (botoneras, manillas de mamparas, pasamanos, etc.) y limpieza y desinfección periódica de pisos y superficies de todo el establecimiento.
- » Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo a más de 60° C.
- » Desinfectar y limpiar los casilleros de los trabajadores con solución desinfectante.
- » Mantener espacios ventilados.
- » En caso de pago con tarjeta, limpiar el POS después de cada uso. En caso de pago con efectivo, lavar manos después de recibir el dinero y entregar el vuelto.

VI. Respeto de Espacios comunes

- » Cerrar/eliminar zonas de descanso.
- » Cerrar/eliminar áreas infantiles y juegos de niños.

1 Disponible en el anexo 2 y en: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECCION-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf>

4. Medidas preventivas a implementar en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19

B. Medidas relativas a trabajadores

- » Se sugieren las siguientes medidas, a fin de evitar aglomeraciones en el traslado de trabajadores:
 - ✓ Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de trabajadores que comparten un mismo espacio².
 - ✓ Evaluar sistemas de turnos entre grupos de trabajadores evitando interacción entre grupos (ej. sistemas de trabajo 14x14).
 - ✓ Flexibilizar horarios o celebrar pactos sobre horarios diferidos de ingreso y salida de los trabajadores, con el objeto de evitar aglomeraciones y/o adaptarse a la disponibilidad de transporte público³.
 - ✓ Evaluar formas de traslado de trabajadores que puedan maximizar medidas de prevención y entregar insumos de prevención para traslado, como mascarillas y alcohol gel.
 - ✓ Pactar otras medidas tendientes a evitar la aglomeración, como turnos para colación y descanso.
- » Llevar a cabo un protocolo de limpieza para ingresar al establecimiento, consistente en lo siguiente:
 - ✓ Si es posible, cada trabajador deberá llevar un cambio de ropa o muda, de manera de que al llegar al establecimiento se cambie la ropa con la que ingresó. En caso contrario, el trabajador deberá ponerse un delantal o uniforme, el que deberá quedar en el local al término de cada turno para evitar contacto con el exterior.
 - ✓ Al llegar al establecimiento el trabajador deberá lavarse las manos inmediatamente con agua y jabón por a lo menos 20 segundos.
 - ✓ Las mascarillas con que lleguen los trabajadores, si son desechables, deberán ser descartadas en basureros con tapa, y reemplazadas por otra que usarán durante su jornada laboral. En caso de tratarse de mascarillas reutilizables, el trabajador deberá guardarla en una bolsa plástica, la que se mantendrá durante toda la jornada en su casillero, debiendo utilizar una mascarilla nueva durante su jornada laboral.
 - ✓ Ponerse los uniformes o delantales correspondientes.

2 Medida autorizada expresamente por Dictamen N. 1.239

3 Medida autorizada expresamente por Dictamen N. 1.239/005 de la Dirección del Trabajo, de Fecha 19 de marzo de 2020 (en adelante, Dictamen N. 1.239).

4. Medidas preventivas a implementar en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19

- » Mantener estricto cuidado e higiene personal, lo que implica:
 - ✓ Contar con acceso a lavado de manos o, en su defecto, alcohol o alcohol gel.
 - ✓ Lavar las manos con jabón cada vez que el profesional cambie de actividad o cada 30 minutos, durante al menos 20 segundos.
 - ✓ Uso de mascarilla en todo momento.
- » Mantener uniforme limpio y contar con uniformes o delantales de recambio en caso que sea necesario. Se sugiere incrementar la frecuencia de cambio de uniforme para el personal de sala y de cocina, de acuerdo a lo siguiente:
 - ✓ En cocina, establecer la frecuencia de cambio de uniforme (diaria).
 - ✓ En sala, establecer frecuencia del cambio de mandiles (por servicio).
 - ✓ Los uniformes o ropa de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos entre 60-90 °C.
- » El personal tiene prohibido salir del restaurante mientras dure su turno. Si por alguna razón el personal debe salir del local deberá repetir el protocolo de limpieza para ingresar al establecimiento.
- » Se debe designar un colaborador responsable del servicio durante el horario de cada turno, para informar a clientes sobre las medidas del establecimiento y asegurar que estas se cumplan.
- » Tomar medidas necesarias para controlar el estado de salud del personal.
- » Evitar aglomeración en reuniones grupales del equipo, para lo que se recomienda organizar la reunión de manera que los participantes estén al menos a un metro de distancia entre sí y evitar disponer de alimentos y bebestibles durante la reunión.

4. Medidas preventivas a implementar en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19

C. Medidas relativas a clientes

- » Se sugiere medir la temperatura del cliente con termómetro infrarrojo y/o hacer una revisión visual de su estado de salud. En caso de presentar algún síntoma, deberá prohibirse su ingreso, y sugerírsele que se dirija a un centro de atención de salud cercano, entregándole un listado de centros asistenciales donde recurrir.
- » Los clientes deberán lavar sus manos con alcohol y/o con jabón en lavaderos al ingreso y/o en sus mesas.
- » Solicitar a clientes guardar sus mascarillas de forma higiénica en bolsillos o carteras, evitando dejarlas en la mesa.
- » Limitar las reservas de clientes de acuerdo con su capacidad de atención, a fin de evitar las aglomeraciones en los locales.

D. Otras medidas

- » En lo posible, tomar temperatura con termómetro infrarrojo y/o hacer revisión visual de estado de salud de los proveedores y solicitar completar la declaración de estado de salud (ver anexo 1), la que deberá ser manipulada y llenada por el administrador del local o su reemplazante para evitar que el proveedor entre en contacto con objetos propios del local.
- » En caso de interacción con empresas externas, hay que asegurar que en la interacción se cumpla con medidas preventivas. Informar sobre dichas medidas y pedir declaración jurada previa de que la empresa externa también está cumpliendo con estándares equivalentes.
- » Idealmente se establecerá un punto de ingreso para proveedores, y horas de entregas escalonadas para evitar aforos. Éstos deben cumplir con las medidas establecidas por la empresa, de lo contrario se prohibirá su ingreso. Este punto de ingreso, se sanitizará y desinfectará frecuentemente durante el día.

DECLARACIÓN JURADA DE SALUD

Por medio de mi firma, declaro que, en los últimos 14 días previos a esta fecha, yo no he:

- Sido declarado como caso confirmado de COVID-19.
- Experimentado síntomas comúnmente asociados con COVID-19 (fiebre sobre 37,8 grados, tos, dificultad para respirar, dolor de cabeza, dolor de garganta).
- Estado a sabiendas en contacto estrecho con un caso confirmado.
- Sido declarado en cuarentena por viaje u otra causa.

NOMBRE COMPLETO	RUT O PASAPORTE	CORREO ELECTRONICO	FIRMA

Esta declaración debe ser completada por el cliente por medios electrónicos y entregado a su llegada.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - COVID-19

(EXCLUIDOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE ATENCIÓN DE SALUD)



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.