

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACION”	Fecha: Julio 2021

PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19

*“PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”
(RUT 88.091.100-7)*



	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

I. ANTECEDENTES GENERALES

En el marco de la situación sanitaria que vive el país y considerando lo establecido en la Ley N° 21.342, la entidad *empleadora PIATTO, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN* establece las siguientes acciones para la gestión preventiva, dirigidas a prevenir el contagio de COVID-19 en los lugares de trabajo, estableciendo un procedimiento y medidas que permitan brindar protección y tranquilidad para quienes desempeñan sus labores en esta entidad empleadora. Estas medidas deberán ser cumplidas por todos los trabajadores(as).

1. Objetivo

Este documento tiene por objetivo establecer las medidas preventivas para evitar el contagio de COVID-19, que se implementarán en la entidad *PIATTO, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN*, como así mismo, los procedimientos a seguir en el evento que existan trabajadores(as) contagiados(as) o que sean casos sospechosos o identificados como contacto estrecho.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

2. Principios y/o medidas para el control del riesgo

Para la protección de la salud de los trabajadores(as) y el control de riesgo de contagio de COVID-19, se aplicarán las siguientes medidas de control del riesgo:

Tipo de medidas de control del riesgo
<ul style="list-style-type: none"> • Eliminar el riesgo de contagio en el lugar de trabajo mediante el control del ingreso de personas enfermas.
<ul style="list-style-type: none"> • , Ventilar de forma permanente los ambientes cerrados.
<ul style="list-style-type: none"> • Redistribución de espacios de trabajo, manteniendo distancia entre trabajadores.
<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza, desinfección de las dependencias, aseo personal, capacitación, etc.
<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de elementos de protección personal (mascarillas) y capacitación para su uso adecuado, y cuando sea necesario, la entrega de guantes, delantales, protectores faciales, entre otros.
<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Habilitar barreras físicas de acrílico transparente en cajas.
<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de cubiertos, servilletas, aderezos en bolsa sellada para cada comensal.
<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Inspecciones por parte de Nutricionista de Gestión de Calidad y Supervisora del establecimiento de alimentación, para asegurar que el método de limpieza e higiene se realiza de manera consistente.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

Además, se aplicarán los siguientes principios para la gestión preventiva del riesgo:

- La comunicación entre los empleadores y trabajadores para permitir su involucramiento y el conocimiento de la situación en la entidad empleadora respecto a la implementación de las medidas.
- El autocuidado de los trabajadores en el cumplimiento de las medidas a implementar, cuidando de cada uno de ellos y de su entorno.
- La participación de los trabajadores en las acciones que se definan en esta materia, lo que se aborda en el número 5. Organización para la gestión del riesgo, de este capítulo.

3. Alcance

Este Protocolo aplicará a todos los trabajadores presentes *de PIATTO, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, dependencia o dependencias de la entidad empleadora, según corresponda.* Además, se aplicará, en lo que resulte pertinente, a las visitas, usuarios o clientes que acudan a nuestras dependencias.

4. Definiciones

¿Qué es un coronavirus?

El Nuevo Coronavirus COVID o Sars-CoV2, es una cepa de la familia de coronavirus que no se había identificado previamente en humanos.

Los coronavirus son causantes de enfermedades que van desde el resfrío común hasta enfermedades más graves, como insuficiencia respiratoria aguda grave.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

¿Cómo se contagia?

El virus se transmite principalmente de persona a persona, cuando existe un contacto cercano con una persona contagiada. Por ejemplo, al vivir bajo el mismo techo con un enfermo, compartir la misma sala en un hospital, viajar por varias horas en un mismo medio de transporte o cuidar a un enfermo sin las debidas medidas de protección.

¿Cuáles son los signos y síntomas?

Los principales síntomas son:

- A. Fiebre, esto es, presentar una temperatura corporal de 37,8 °C o más.
- B. Tos.
- C. Disnea o dificultad respiratoria.
- D. Congestión nasal.
- E. Taquipnea o aumento de la frecuencia respiratoria.
- F. Odinofagia o dolor de garganta al comer o tragar fluidos.
- G. Mialgias o dolores musculares.
- H. Debilidad general o fatiga.
- I. Dolor torácico.
- J. Calofríos.
- K. Cefalea o dolor de cabeza.
- L. Diarrea.
- M. Anorexia o náuseas o vómitos.
- N. Pérdida brusca y completa del olfato (anosmia).
- O. Pérdida brusca y completa del gusto (ageusia).

Se considerarán signos o síntomas cardinales los indicados en los literales A., N. y O. precedentes, los demás, se consideran signos o síntomas no cardinales.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

¿Existe tratamiento para el Nuevo Coronavirus COVID-19?

En la actualidad no existe tratamiento específico. El tratamiento es solo de apoyo, depende del estado clínico del paciente y está orientado a aliviar los síntomas y, en los casos graves, al manejo hospitalario de sus consecuencias o complicaciones.

¿Cuáles son las principales medidas preventivas?

El uso adecuado de mascarilla, el distanciamiento físico, limpieza y desinfección e información.

¿Dónde se puede llamar en caso de dudas?

PIATTO, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN y/o los trabajadores(as) se pueden comunicar a Salud Responde: 600 360 77 77 o visitar el sitio web www.saludresponde.cl. Además, el empleador podrá contactarse con el Instituto de Seguridad Laboral para recibir asistencia técnica y el trabajador se podrá comunicar *con la Supervisora del establecimiento de alimentación, Gerente General Piero Zunino y la Nutricionista de Gestión de Calidad.*

5. Organización para la Gestión de Riesgos

En la confección de este Protocolo participaron las siguientes personas:

Nombre del participante	Cargo	Correo Electrónico
Gisselle Bravo T.	Nutricionista	gbravo@piattoservicios.com

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

Es responsabilidad de *PIATTO, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN* la implementación y supervisión del cumplimiento de las medidas establecidas en este Protocolo y la comunicación con cualquier organismo fiscalizador con competencias sobre la materia. Para estos fines, la entidad empleadora ha designado a LA Nutricionista en Gestión, gbravo@piattoservicios.com.

Se informará a los trabajadores sobre el riesgo de contagio de COVID-19, las medidas preventivas y los métodos de trabajo correcto mediante capacitaciones de forma presencial y video conferencia, siendo responsabilidad de la Nutricionista de Gestión y Calidad Gisselle Bravo Tello. Los trabajadores(as) podrán manifestar sus dudas e inquietudes referente a lo indicado en el Protocolo a Gisselle Bravo Tello, correo: gbravo@piattoservicios.com

6. Difusión

Se entregará una copia de este Protocolo a los trabajadores(as) y se dará a conocer su contenido, mediante los siguientes medios: correo electrónico y video conferencia.

Además, se les informará los cambios en el protocolo, producto de modificaciones de las medidas decretadas por la autoridad, mediante correo electrónico y video conferencia.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

II. MEDIDAS PREVENTIVAS – GESTIÓN DEL RIESGO COVID-19

1. Reincorporación Laboral

El establecimiento de alimentación es considerado como esencial de acuerdo al plan paso a paso que indica el Gobierno de Chile.

De acuerdo a los turnos establecidos a los trabajadores es de 8:00 a 18:00 horas de lunes a viernes.

2. Elementos de protección

a. Uso de mascarilla

Se hará entrega a los trabajadores de 3 mascarillas diarias tipo quirúrgicas.

Se deberá hacer uso de la mascarilla¹ dentro de la entidad empleadora, en lugares abiertos o cerrados. En los espacios cerrados, se exceptúan de esta obligación a aquellos trabajadores(as) que estén solos, o con un máximo de dos trabajadores siempre que entre ellos exista una separación física que impida el contacto estrecho.

Se dispondrá de señalización o letreros visibles con la indicación de “uso obligatorio de mascarilla” en la entrada del establecimiento de alimentación y en cuartos de elaboración de alimentos sobre el uso correcto de la mascarilla.

Se les indicará a los trabajadores, la obligación del uso correcto de la mascarilla y se supervisará su cumplimiento.

¹ Se entenderá por mascarilla certificada aquella que se encuentre certificada por entidades competentes nacionales o extranjeras, de acuerdo a lo señalado en el Ord. B33/N°1963, de 31 de mayo de 2021, de la Subsecretaría de Salud Pública.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

Cuando sea necesario el recambio de la mascarilla, ésta se debe eliminar en los contenedores (basureros) para la disposición de los residuos, ubicados en la entrada del servicio de alimentación y cercano a la línea de servicio.

b. Otros elementos de protección

Al personal que realice la limpieza y desinfección en *PIATTO, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN* se le entregarán los elementos de protección señalados en el número 5 siguiente.

Los trabajadores requerirán el uso de guantes, lentes, ropa exclusiva de trabajo y pecheras desechables *para prevenir el contagio de COVID-19*.

3. Lavado de manos

Todos los trabajadores(as) deberán lavarse las manos al ingresar a las dependencias de la entidad empleadora y se hará presente la importancia del lavado de manos como medida de higiene básica (antes de comer, después de ir al baño, antes y después de tocarse los ojos, nariz y boca; tocar su mascarilla y tocar artículos o superficies que otras personas toquen frecuentemente).

Para lo anterior, se ha dispuesto de agua limpia, jabón líquido y toalla de papel desechable, en los siguientes lugares: cuartos de elaboración de alimentos y lugar de ingreso del Servicio de Alimentación. En los lugares donde no exista fácil acceso a agua limpia o potable, se mantendrá dispensadores alcohol gel o una solución de alcohol al 70%, en pasillos y accesos a la dependencia.

La entidad empleadora se preocupará de mantener un stock adecuado de alcohol gel o una solución de alcohol al 70% con registro sanitario del Instituto de Salud Pública, considerando el número de trabajadores y consumo diario.

Para ingresar al Servicio de Alimentación se deberá pasar por la caja, en la cual, se dispondrá de alcohol gel. De esta forma, se dispondrá la misma medida durante el ingreso de proveedores.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

La supervisora del establecimiento de alimentación estará a cargo de mantener el stock y velar por la existencia de jabón líquido, toalla de papel desechable, alcohol gel, en los lugares señalados.

Se instalará señalética al ingresar a la dependencia y en los lugares de elaboración de alimentos, para instruir a los trabajadores sobre el lavado de manos durante al menos 20 segundos con agua limpia y jabón y/o el uso de alcohol gel o solución líquida de alcohol al 70%.

4. Organización del trabajo y distanciamiento físico

Se mantendrá en el centro de trabajo un distanciamiento físico entre las personas de a lo menos un metro lineal, para lo que se implementaran las siguientes medidas:

- Los espacios y puestos de trabajo, en donde sea posible y de acuerdo a la actividad que se realice, se adaptarán para mantener dicha distancia entre trabajadores(as).
- Se mantendrá la señalización de la obligación del distanciamiento de, al menos, un metro lineal entre las personas, por un medio visible y permanente.
- 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.
- *Durante la atención de clientes en el servicio, este deberá respetar 1 metro de distancia y ser atendido cada dos personas en la línea de servicio para así respetar el distanciamiento social y evitar aglomeraciones. Todo comensal debe respetar al interior del recinto y, las obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado, conforme a la normativa dispuesta por la autoridad sanitaria.*

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

- *En el acceso del Casino (lugar donde se encuentra la caja y línea de servicio) se demarcará el distanciamiento físico de un metro lineal al momento de formar fila para comprar alimentos. Esto será por medio de cinta, señales adhesivas.*

- Durante la compra de alimentos por medio de señaléticas *se demarcará el sentido de la circulación para el ingreso y para la salida de las personas.*

- Se revisará la señalización y condiciones de las vías de escape, las que se mantendrán en buen estado y libre de obstrucciones.

- Las reuniones de trabajo se realizarán preferentemente por medios remotos o virtuales. Sin embargo, cuando sea imprescindible realizar reuniones presenciales de trabajo, se deberán adoptar las siguientes medidas:
 - Se invitará al menor número posible de personas.
 - Los asistentes deben mantener al menos un metro de distancia entre sí y utilizar adecuadamente la mascarilla, que cubra nariz y boca. Se prohibirá el consumo de alimentos y bebestibles durante la reunión.
 - Se dispondrá de los medios para el lavado de manos o el uso alcohol gel o una solución en base a alcohol al 70%.
 - Se conservarán los nombres, RUT y teléfonos de los participantes a la reunión durante al menos un mes.
 - Luego de realizada la reunión se deberá limpiar y desinfectar el lugar donde se efectuó.
 - El responsable de coordinar la reunión deberá asegurar el cumplimiento de estas medidas.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

5. Limpieza y desinfección

- Se realizará una limpieza y desinfección de las instalaciones de las dependencias de la entidad empleadora, diariamente al comenzar las actividades laborales, durante la elaboración de alimentos y al finalizar la jornada laboral
- Esta limpieza y desinfección será realizada por *todos los trabajadores del Servicio de Alimentación.*

Los elementos de protección personal que se entregarán a quienes realicen la limpieza y desinfección serán mascarilla, pecheras desechables o reutilizables, guantes para aseo desechables o reutilizables resistentes de manga larga, no quirúrgicos.

Los trabajadores(as) que realizan tareas de limpieza y desinfección serán informados del procedimiento para la limpieza y desinfección, del correcto uso y retiro de los elementos de protección personal, su desinfección o eliminación.

Para esta actividad se utilizarán productos desinfectantes con registro del Instituto de Salud Pública de Chile, y se seguirá lo señalado en el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19 disponible en https://s3.amazonaws.com/gobcl-prod/public_files/Campañas/Corona-Virus/documentos/paso-a-paso/Protocolo-Nacional-091120.pdf o aquel que lo reemplace.

La entidad empleadora supervisará que se sigan las instrucciones y las medidas preventivas para esta actividad.

- Se mantendrán contenedores (basureros) para la disposición de los residuos (mascarillas desechables, papel de secado de mano, guantes desechables, otros), ubicados en los cuartos de elaboración y acceso al establecimiento de alimentación.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

- Se mantendrán los ambientes ventilados durante la jornada de trabajo, al menos, al inicio y término de ésta, y durante el proceso de limpieza y desinfección. *se deberá mantener la ventilación natural abriendo puertas y ventanas, cuando las condiciones climáticas lo permitan, o al menos al inicio y término de la jornada.*

6. Información y capacitación de los trabajadores(as)

Los trabajadores(as) serán informados y capacitados sobre los riesgos del COVID-19: Las vías de transmisión de la enfermedad, sus signos y síntomas, las acciones que debe adoptar si presenta síntomas de esta enfermedad, las medidas preventivas y de autocuidado, los métodos de trabajo correcto, el uso correcto de elementos de protección personal en los casos que corresponda, la disposición de desechos (guantes, mascarillas, papel u otro).

Asimismo, se promoverán medidas preventivas individuales para prevenir el contagio, teniendo en consideración lo señalado en el Apéndice N°1 de este Protocolo.

Las actividades de capacitación estarán a cargo de La Nutricionista.

Estas actividades se realizarán preferentemente utilizando medios tecnológicos, cuando esto sea posible.

La entidad empleadora mantendrá los documentos u otros medios que acrediten la realización de estas actividades.

7. Factores de riesgo psicosocial en el trabajo para una mejor salud mental

La entidad empleadora está comprometida con la salud de los trabajadores y entiende que el temor al contagio del COVID-19 es normal ante la situación que vivimos actualmente, por lo que ha tomado todas las medidas preventivas que han recomendado e instruido las autoridades competentes.

Asimismo, se informará a los trabajadores(as) las medidas implementadas y sus modificaciones. Lo anterior se realizará mediante las siguientes acciones: *reuniones virtuales y/o correos electrónicos informativos.*

Por otra parte, para que los trabajadores(as) planteen sus dudas y realicen sugerencias en

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

relación a las medidas preventivas, se podrán comunicar por vía correo electrónico o telefónico señalada en el número 5 del Capítulo I de este Protocolo.

8. Revisión y actualización del plan de emergencia y evacuación y actualización del reglamento interno de higiene y seguridad

Se revisará y si corresponde se actualizará el plan de emergencia y evacuación ya disponible en la entidad empleadora (implementos, responsables, vías de evacuación, capacitación, entre otros), para estar preparados en caso de algún evento que requiera su implementación (como incendios, terremotos, evacuación, etc.) considerando el riesgo de contagio por COVID 19.

El reglamento interno de higiene y seguridad será revisado y actualizado y contendrá todas las medidas de prevención para evitar el contagio de COVID-19.

III. ACCIONES ANTE CASOS SOSPECHOSOS, CONTACTOS ESTRECHOS DE COVID-19 EN LOS TRABAJADORES(AS) Y TESTEO DE CONTAGIO

La entidad empleadora cuenta con un procedimiento para la detección de síntomas de COVID-19 en los trabajadores(as); saber qué hacer en caso de detectar algún trabajador con dos o más síntomas de la enfermedad o cuando se requiera que se identifiquen posibles contactos estrechos.

El procedimiento está a cargo de *la Supervisora del establecimiento de alimentación* y contempla lo siguiente:

- Verificar que se realice a las personas del casino el control diario de la temperatura al ingreso a las dependencias de la Universidad Diego Portales y cada vez que algún trabajador manifieste sentirse mal.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

- El control de la temperatura de clientes y demás personas que ingresen al recinto de la entidad empleadora.

“No se permitirá el ingreso de clientes o usuarios con temperatura igual o superior 37,8° C y se le solicitará que se retire y acuda a un centro de salud”

- En caso de que un trabajador, mientras se encuentra en las dependencias de la entidad empleadora, manifieste o se detecte que presenta un síntoma cardinal o dos signos y síntomas no cardinales de la enfermedad, será derivado de forma inmediata a un centro de salud con las medidas preventivas correspondientes, debiendo el empleador otorgar las facilidades necesarias.
- Los trabajadores que presenten síntomas de la enfermedad en su casa, el fin de semana o durante sus vacaciones, deben acudir a un centro de salud para su control y presentarse en las dependencias o centro de trabajo solo cuando el médico lo haya indicado.
- La supervisora controlará que no asistan a las dependencias o centro de trabajo los trabajadores con licencias médicas o en cuarentena por ser contacto estrecho laboral.
- La entidad empleadora dará cumplimiento a las acciones indicadas por la autoridad sanitaria para la identificación de los contactos estrechos en el ámbito del trabajo o laboral, cuando corresponda, así como de otras normas que se establezcan en la materia.
Los trabajadores que sean definidos como contactos estrechos en el ámbito laboral, serán determinados según lo establezca la estrategia nacional de Testeo, Trazabilidad y Aislamiento y sus disposiciones normativas, en la que participa el Instituto de Seguridad Laboral

El seguimiento de los contactos estrechos que se determinen como de origen laboral, será realizado por el Instituto de Seguridad Laboral con el fin de verificar el cumplimiento

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

de aislamiento domiciliario y detectar la presencia de sintomatología de la enfermedad. Es obligación del trabajador(a) responder a los llamados y entregar la información requerida en su seguimiento, además, de seguir las indicaciones que se le entreguen.

- Cuando la entidad empleadora o el trabajador considere que el posible contagio fue por exposición en el lugar de trabajo, podrá presentarse en un centro de salud del Instituto de Seguridad Laboral, para su evaluación médica y calificación de origen de la enfermedad.

En el Apéndice N°2 de este Protocolo se incluye la lista de los centros de salud del Instituto de Seguridad Laboral, más cercana a las dependencias de la entidad empleadora.

En el caso señalado anteriormente, el empleador efectuará la Denuncia Individual de Enfermedad Profesional (DIEP), para ser entregada en el Instituto de Seguridad Laboral

En esta materia, se debe tener presente que:

- Los casos sospechosos tienen derecho a un reposo laboral por 4 días o hasta que se tenga el resultado del examen PCR, de ser positivo, la licencia se extiende hasta los 11 días. De ser negativo, se suspende el reposo laboral, determinándose el regreso al trabajo.
- Los trabajadores con COVID 19 confirmado y contactos estrechos tiene derecho a reposo laboral o licencia médica, según corresponda. Lo anterior lo autoriza a ausentarse de las funciones laborales. Las prestaciones médicas serán entregadas por el sistema de seguro laboral o común, dependiendo de la calificación de origen de la enfermedad. En todo caso, los trabajadores(as) en estas condiciones tienen derecho a reposo laboral por un periodo de 11 días para su aislamiento o la cuarentena en caso de contacto estrecho.
- Los contactos estrechos son aquellas personas, que han estado en contacto con un caso confirmado o probable con COVID-19, entre 2 días antes del inicio de síntomas y 11 días

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

después del inicio de síntomas del enfermo. En el caso de una persona que no presente síntomas (con un caso confirmado sin síntomas), el contacto deberá haberse producido entre 2 días antes de la toma de muestra del test RT- PCR o prueba de antígenos para SARS-CoV-2 y durante los 11 días siguientes. En ambos supuestos, para calificarse dicho contacto como estrecho deberá cumplirse además alguna de las siguientes circunstancias:

- Haber mantenido más de 15 minutos de contacto cara a cara o contacto físico, a menos de un metro, sin el correcto uso de mascarilla.
- Haber compartido un espacio cerrado por 2 horas o más, en lugares tales como oficinas, trabajos, reuniones, colegios, entre otros, sin el correcto uso de mascarilla.
- Cohabitar o pernoctar en el mismo hogar o lugares similares a hogar, tales como hostales, internados, instituciones cerradas, hogares de ancianos, hoteles, residencias, viviendas colectivas y recintos de trabajo entre otros.
- Haberse trasladado en cualquier medio de transporte cerrado a una proximidad menor de un metro con otro ocupante del medio de transporte que esté contagiado, sin el correcto uso de mascarilla.
- Haber brindado atención directa a un caso probable o confirmado, por un trabajador de la salud, sin mascarilla de tipo quirúrgico y, si se realiza un procedimiento generador de aerosoles, sin respirador N95 o equivalente, ni antiparras.

No se considera contacto estrecho a una persona durante un periodo de 90 días después de haber sido un caso confirmado de COVID-19.

Se requerirá apoyo al Instituto de Seguridad Laboral, para efectos de que éste entregue asesoría técnica respecto de:

- Establecimiento de nóminas de trabajadores contactos estrechos, cuando corresponda.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

- Implementación de medidas generales de prevención para evitar el contagio por COVID 19. Lo anterior incluye la asistencia técnica, para la aplicación del Formulario Único de Fiscalización (FUF).
- Implementación de medidas específicas de prevención de contagio, en casos que ya se tengan trabajadores diagnosticados con COVID 19 en la entidad empleadora.

En relación con el testeo de contagio, la búsqueda activa de casos (BAC) en el lugar de trabajo, se realizará considerando lo siguiente:

- **Búsqueda Activa de Casos (BAC) con recursos propios**

- *La empresa realizará con recursos propios, la búsqueda activa de casos (BAC) COVID-19, siguiendo el “Procedimiento búsqueda activa de casos (BAC), para empresas que lo realicen con recursos propios” establecido en el Ord B 33/N°4613, de 23 de octubre 2020, de la Subsecretaría de Salud Pública del MINSAL y sus correspondientes actualizaciones.*
- *La empresa solicitará asesoría al Instituto de Seguridad Laboral, para ejecutar la planificación de la BAC.*
- *La persona encargada del BAC en la entidad empleadora PIATTO, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN es la Supervisora.*
- *Los trabajadores serán informado vía whatsapp y /o correo electrónico de la estrategia del BAC.*

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

El testeo se realizará en esta entidad empleadora [o en uno de sus centros de trabajo] cuando corresponda que implemente la vigilancia por COVID-19, lo que será informado por el Instituto de Seguridad Laboral. El procedimiento de testeo de la búsqueda activa de casos (BAC) se efectúa según lo señalado en el Protocolo de Vigilancia COVID-19 en Centros de Trabajo, por el Instituto de Seguridad Laboral. Esta vigilancia no se realiza a petición de la entidad empleadora.

Esta entidad empleadora dará las facilidades para que el Instituto de Seguridad Laboral realice el testeo de la búsqueda activa de casos (BAC) y todas las actividades que deba realizar al respecto, incluyendo la entrega de la información que le sea requerida, cuando corresponda que se efectúe esta vigilancia.

El Instituto de Seguridad Laboral realizará el testeo, notificará al sistema EPIVIGILA del Ministerio de Salud y entregará las prestaciones que corresponda a los trabajadores contagiados con COVID-19 de origen laboral, de acuerdo con las instrucciones de la Superintendencia de Seguridad Social.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

IV. RESPONSABILIDAD EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS ACCIONES PARA LA GESTIÓN PREVENTIVA DEL COVID-19

Medidas descritas, es responsabilidad de *PIATTO, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN* velar por las condiciones de seguridad y salud de los trabajadores (as), implementando todas las medidas descritas en este documento. Será responsabilidad de la Nutricionista en Gestión y calidad Y Supervisora del Servicio de Alimentación vigilar el cumplimiento de las medidas descritas. No obstante, los trabajadores(as) deberán dar cumplimiento a las velando por su propia salud y la de sus compañeros(as) y entorno.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

Apéndice N°1 Promoción de medidas preventivas individuales

Las medidas que se detallan a continuación son aspectos importantes a considerar en la prevención del contagio de COVID-19.

1. Mantener en todo momento una distancia física de al menos 1 metro entre las personas, salvo aquellas que, por la naturaleza de las funciones que realizan, no puedan cumplir con esta medida durante el ejercicio de sus labores, caso en el cual se debe mantener el uso permanente de mascarilla.

2. Utilizar en todo momento mascarilla que cubra nariz y boca, con excepción de:
 - a. Aquellos trabajadores que se encuentren solos en un espacio cerrado o con un máximo de dos personas, siempre que entre ellas exista una separación física que impida el contacto estrecho.
 - b. Aquellos trabajadores que estén comiendo en lugares especialmente habilitados para ello.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

Considerar las siguientes instrucciones respecto del uso de la mascarilla:

¿Cómo usar y quitarse una mascarilla?

PLAN DE ACCIÓN CORONAVIRUS COVID-19

- 1** Antes de ponerte una mascarilla, lávate las manos con agua y jabón o usa una solución de alcohol.
- 2** Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrate que no haya espacios entre tu cara y la máscara.
- 3** Evita tocar la mascarilla mientras la usas. Si lo haces, lávate las manos con agua y jabón o usa una solución de alcohol.
- 4** Quítate la mascarilla por detrás, sin tocar la parte delantera, y deséchala de inmediato en un recipiente cerrado. Lávate las manos con agua y jabón.

LLAME A SALUD RESPONDE
600-360-7777

El Ministerio de Salud recomienda el uso de mascarillas **sólo si vas a estar a menos de un metro de distancia de cualquier persona.**

#CuidémonosEntreTodos

- Cubrir la boca y nariz con el antebrazo o pañuelo desechable al toser y estornudar, no reutilizando este último. En lo posible, desechar pañuelos en contenedores con tapa.
- Abstenerse de tocar nariz, boca y ojos.
- Evitar contacto físico al saludar, NUNCA hacer saludos de mano o beso (se debe mantener siempre la separación de al menos 1 metro).
- No compartir artículos de higiene ni otros artículos de uso personal, tales como jabón, shampoo, peinetas, cubiertos, toalla, etc.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

7. No compartir los elementos de protección personal ni los artículos de trabajo que son de uso exclusivo para los trabajadores y trabajadoras que lo requieran.

8. Se debe informar a la jefatura, supervisor y/o responsable, de cualquier dificultad frente al uso del equipo de protección personal indicado.

9. Es **MUY IMPORTANTE**, que, en adición a las medidas de limpieza y desinfección implementadas por la entidad empleadora, cada trabajador(a) debe:
 - Al llegar al lugar de trabajo, lavar las manos con agua y jabón líquido.
 - Limpiar la superficie de trabajo antes de iniciar la jornada con una solución de alcohol al 70%, o cloro al 5% (4 cucharaditas de cloro por litro de agua).
 - Usar con frecuencia solución de alcohol gel al 70% en las manos, pero lavándolas para mantenerlas limpias.

10. Al llegar a su casa: Una vez dentro del hogar. Quítate la mascarilla, lava tus manos con abundante jabón y agua durante 30 segundos.

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

Apéndice N°2

Centros Asistenciales de Salud en Convenio con el Instituto de Seguridad Laboral

N°		Horario de Funcionamiento	Dirección (avenida o calle, número, comuna)	Teléfono
1	Mutual de Seguridad C.Ch.C	Lunes a domingo/ 24 hrs.	Av. Libertador Bernardo O'Higgins N° 4848, Estación Central	600 2000 555
2	Capredena, Santiago Centro	Lunes a viernes de 08:30 a 18:00 hrs.	Paseo Bulnes N° 284, comuna de Santiago	(2) – 24227800
3	Estación Central Servicios Médicos Bicentenario SPA.	Lunes a viernes de 8:00 a 20:00 hrs. / Sábado de 8:00 a 14:00 hrs.	Av. Alameda Bernardo O'Higgins N° 4850, comuna de Estación Central	(2) – 2299 83600

	PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19 (Ley N 21.342)	REV-01
		Versión N°01
	EMPRESA “PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”	Fecha: Julio 2021

PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA LABORAL COVID-19

*“PIATTO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”
(RUT 88.091.100-7)*

