



SEREMI de Salud e ISL realizan una visita inspectiva las fondas de El Pretil previo a Fiestas Patrias

Autoridades realizaron un llamado a empleadores y trabajadores a resguardar su salud y mantener condiciones óptimas para resguardar la salud de quienes visiten o trabajen en fondas, ramadas y cocinerías durante el 18 XL.

Con el objetivo de entregar recomendaciones sobre salud y seguridad laboral, la SEREMI de Salud de Atacama junto al Instituto de Seguridad Laboral (ISL) realizaron un recorrido por las instalaciones de fondas, cocinerías y ramadas del Parque El Pretil de Copiapó, para conversar con trabajadores y locatarios.

En la ocasión, la titular de salud, Jéssica Rojas, indicó que

“previo a Fiestas Patrias, como gobierno hemos estado trabajando arduamente para brindar seguridad en diferentes áreas a quienes, por motivos laborales o de esparcimiento, concurren a fondas, cocinerías y ramadas. En esta ocasión, quisimos venir junto al ISL previo a la apertura de estas instalaciones transitorias para entregar recomendaciones y directrices sobre la importancia de la inocuidad de los alimentos, el aseo y acceso a servicios higiénicos básicos para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos y disfrutar de unas celebraciones sin inconvenientes”.

Por su parte, Paula Saavedra, directora subrogante del ISL en Atacama, señaló que

“nos hemos desplegado en terreno para entregar material en búsqueda de resguardar la seguridad de trabajadores en estas Fiestas Patrias. Esto bajo lo establecido en la Ley 16.744, además de ser reconocido por la 110ª conferencia de la OIT como un derecho fundamental en el trabajo. Estamos en búsqueda de resguardar la protección que asegura la entrega de prestaciones preventivas, económicas y salud laboral. Nos gustaría especificar que las fondas cuentan con la asesoría en Prevención de Riesgos entregada por el ISL. En caso de accidentes, el principio de Automaticidad de las prestaciones garantiza la cobertura del seguro, esto desde el primer día de vigencia de su relación laboral, aun cuando no se hubiere escriturado el contrato de trabajo”.

Dentro de las recomendaciones entregadas por ambas entidades, se encuentran:

En restaurantes y locales, más higiene, más salud y una mejor atención:

- Disponga de agua potable.
- En el caso de los baños para las personas trabajadoras, se debe cumplir con lo estipulado en el art. 21, del Decreto Supremo 594.
- Disponga de un área limpia de cocina; con pisos, paredes y mesones de material lavable.



- Mantenga los recipientes y bolsas de basura bien cerrados y alejados de las áreas de manipulación de alimentos.
- Disponga de jabón y papel secante para el constante lavado de manos.

Para que en Fiestas Patrias todos tengan una alimentación segura:

- Asegúrese de que los alimentos y materias primas, como carnes, provengan de fábricas, mataderos o locales autorizados.
- Mantenga refrigerados los alimentos perecibles (si corresponde) o en envases protegidos para evitar su contaminación.
- Los alimentos que no necesiten frío se deben mantener en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar y humedad.
- Es importante mantener siempre la cadena de frío de los alimentos que los requieran.
- Lave las hortalizas y verduras antes de prepararlas.
 - Preocúpese de que al servir los alimentos estén bien cocidos. Una vez preparados, deben ofrecerse al consumo inmediatamente.
 - Manipule en forma separada los alimentos crudos de los cocidos para su consumo. Utensilios y alimentos

no pueden estar en contacto con el suelo.

Higiene y Seguridad al preparar los alimentos:

- Lávese las manos con agua y jabón antes de entrar en contacto con alimentos, después de usar los servicios higiénicos, tocar el celular y almacenar o recoger basura.
- Use delantal, mascarilla, guantes quirúrgicos y un gorro que cubra la totalidad de su pelo.
- No use adornos en las manos y mantenga las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No comer ni fumar al manipular alimentos y evitar conductas antihigiénicas, como toser o estornudar en la zona donde se preparen comidas.
- Mantenga los alimentos alejados de productos tóxicos, como líquidos de limpieza.

Medidas frente a una emergencia:

- Contemple un procedimiento para incendios y otras emergencias.
- La o el encargado de coordinar y ejecutar dicho procedimiento deberá contar con capacitación en primeros auxilios y evacuación, además de contar con elementos para el manejo de la emergencia (megáfonos, distintivos personales y otros). Les recomendamos visitar campusprevencionisl.cl.
- Los locales deben contar con vías de evacuación adecuadas que permitan el flujo de personas y equipos de emergencia. Estas vías deben estar señalizadas y visibles en los locales y en zonas aledañas, como calles y pasajes interiores.
 - Se debe contar con una zona de seguridad debidamente acordada o indicada.
 - Se recomienda que los sectores donde se ubiquen los prestadores de primeros auxilios y de seguridad pública se mantengan señalizados y reconocibles.