

Ficha de Apoyo Preventivo

Actuación frente a emergencias, desastres y catástrofes en centros de trabajo, ocasionadas por **intoxicación alimentaria**

Intoxicación alimentaria es un evento que puede generar graves riesgos para la salud de las personas que trabajan. Los síntomas de intoxicación alimentaria con frecuencia incluyen diarrea, vómitos, malestar estomacal y náuseas. Nuestros centros de trabajo se encuentran expuestos a la manifestación de amenazas de origen natural y/o humano, las cuales pueden ocasionar graves daños a personas, instalaciones e interrumpir sus actividades.

Por esta razón se indica en el artículo 184 bis del Código del Trabajo indica, que el empleador debe “adoptar medidas para la suspensión inmediata de las faenas afectadas y la evacuación de los trabajadores, en caso que el riesgo no se pueda eliminar o atenuar”. Además, Dictamen 5299 del 21.02.2019 - Contraloría General de la República, extiende esta obligación para funcionarios de la Administración Pública.

Este informativo tiene como objetivo dar a conocer las acciones básicas frente a la ocurrencia de intoxicaciones alimentarias, las que deben ser complementadas con otras que la organización haya establecido frente a esta situación.

Recomendaciones frente a intoxicación alimentaria

A. Antes de una intoxicación alimentaria

El empleador debe identificar la amenaza, reconociendo además condiciones de vulnerabilidad tanto internas y externas. Estos elementos permitirán posteriormente definir medidas preventivas y de actuación frente a su potencial de ocurrencia.

Medidas recomendadas

- Lavarse las manos y limpie las superficies de trabajo antes, durante y después de preparar los alimentos.
- Respete las temperaturas de conservación y cocine los alimentos para eliminar agentes patógenos. Evalúe permanentemente esta condición con el uso de instrumentos y registre.

- Separe las carnes, las aves, el pescado, los mariscos y los huevos crudos de los alimentos listos para comer. Compre siempre a proveedores debidamente establecidos y que aseguren condiciones de inocuidad y seguridad alimentaria.

B. Durante una intoxicación alimentaria

El empleador deberá suspender las labores de forma inmediata y proceder al resguardo de los trabajadores frente a riesgo grave e inminente, es decir afecte seriamente la visibilidad.

Medidas recomendadas

- Ante la aparición de síntomas, no subestime el riesgo pues escenarios de intoxicaciones alimentarias pueden ocasionar graves riesgos para la salud.
- Mantenga alimentos que ocasionaron el evento, pues podrían ser analizados por parte de la autoridad en caso de una investigación.
- Contacte al número 131 frente a la ocurrencia de una intoxicación alimentaria y lleve a cabo las indicaciones establecidas por el personal sanitario.

C. Después de una intoxicación alimentaria

Después de ocurrido, la reanudación de las labores sólo podrá efectuarse cuando se garanticen condiciones seguras y adecuadas para la prestación de los servicios.

Medidas recomendadas

- Verifique el estado de salud de los trabajadores.
- Colabore en la investigación establecida por la autoridad sanitaria respecto al origen de la intoxicación alimentaria.
- Cuando finalice la situación de emergencia y la empresa compruebe que se garantizan condiciones seguras, puede retornar a su lugar de trabajo.