

Ficha de Apoyo Preventivo

Actuación frente a emergencias,
desastres y catástrofes en

por **intoxicación alimentaria**

Intoxicación alimentaria es un evento que puede generar graves riesgos para la salud de los docentes, alumnos y trabajadores. Incluyen diarrea, vómitos, malestar estomacal y náuseas.

Nuestros establecimientos educacionales se encuentran expuestos a la manifestación de amenazas de origen natural y/o humano, las cuales pueden ocasionar graves daños a la comunidad escolar, instalaciones e interrumpir sus actividades.

Por esta razón se indica a Dirección debe velar por la seguridad de sus alumnos y profesores, y a la vez cada profesor, en su clase, tiene la responsabilidad de proteger la vida de los alumnos que se encuentran en su aula.

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 establecimiento 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 antes de comer o durante la manipulación de 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 Director deberá suspender las labores de forma inmediata y proceder al resguardo de los alumnos, docentes y trabajadores.

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 alumnos, profesores y trabajadores.
- Colabore en la investigación establecida por la autoridad sanitaria respecto al origen de la intoxicación alimentaria.
- Cuando finalice la situación de emergencia y el establecimiento compruebe que se garantizan condiciones seguras, puede retornar a las actividades.