

Instalaciones y faenas productivas

Medidas de Prevención Obligatorias



Uso mascarilla en transporte público y privado sujeto a pago, ascensores y funiculares, espacios cerrados, espacios comunes de condominios y vía pública en zonas urbanas o pobladas.

Distanciamiento físico a 1 metro lineal entre cada persona. En espacios cerrados de atención de público no puede haber más de 1 persona por m². Demarcación en lugares que se formen filas.

Higiene, limpieza y desinfección diaria de lugares de trabajo, herramientas, elementos de trabajo y espacios cerrados de uso comunitario. Baños con agua, jabón líquido, papel absorbente desechable (o secadores a aire) y basureros con tapa.

Información en recintos cerrados que atienden público sobre aforo máximo permitido, distanciamiento físico y recomendaciones de autocuidado

Recomendaciones

- Realizar desinfección de medio de transporte cada vez que se realice el traslado de trabajadores.
- Realizar limpieza y desinfección en comedor después de su uso.
- Reforzar la higiene de los baños con el fin de evitar la presencia de fluidos corporales.
- Reforzar con los trabajadores que los utensilios son de uso personal y deben ser almacenados separadamente y no en espacios comunes.
- Si el giro lo requiere y existen instalaciones para ello, facilitar el uso de duchas al ingreso y salida de la jornada.
- En caso de usar uniforme, proveer ropa de uso exclusivo para operar dentro de las instalaciones o faenas. Limpieza diaria de las mismas.
- Promover limpieza y desinfección de medios de transporte interno y uso de ventanas abiertas.
- Mantener distanciamiento en mesas de comedores.
- Velar por el lavado de manos previo al ingreso y a la salida de comedores.
- Disponer de contenedores de basura.
- Disponer de papel de secado de un solo uso.
- Supervisar que cada trabajador cuente con herramientas propias o entregadas por la empresa.

Trabajadores

- Horarios de ingreso y salida diferidos.
- Aislar a distintos grupos de trabajadores para que no tengan contacto entre sí.
- Horarios de alimentación y descanso por turnos.
- Evitar superposición de turnos, que los trabajadores de un turno se retiren antes del ingreso del turno siguiente.
- Evaluar formas de traslado de trabajadores que aumenten medidas de control, por ejemplo entregando insumos preventivos, tales como mascarillas y alcohol gel.

Ingreso

- Control de temperatura y/o encuesta relativa a presencia de síntomas de COVID-19, con prohibición de ingreso de detectarse síntomas.
- Lavado de manos
- Firma de libro asistencia con protocolo de lavado de manos o alcohol gel.
- Solicitar datos de contacto para eventual necesidad de trazabilidad.

Terceros (proveedores, contratistas)

- Reducir el ingreso de terceros.
- Informar a terceros sobre medidas del establecimiento con antelación.
- Solicitar declaración previa de que la empresa externa también está cumpliendo con estándares equivalentes, la que podrá ser enviada por medios electrónicos o ser llenada a la llegada del proveedor.
- Establecer un punto de ingreso para proveedores y horas de entrega escalonadas para evitar aglomeraciones