



JUNAEB
Ministerio de
Educación

Gobierno de Chile

Protocolo N°1:

Cocinas Junaeb

13 marzo 2020

 **PLAN DE ACCIÓN**
CORONAVIRUS
COVID-19

Objetivo

El objetivo es proporcionar información a las empresas prestadoras del Programa de Alimentación Escolar de Junaeb y a sus trabajadoras manipuladoras de alimentos respecto a:

1. La enfermedad por nuevo coronavirus COVID-19
2. Cómo prevenir la infección por COVID-19
3. Qué hacer si se confirma un caso de infección por COVID-19 en personal manipulador establecimientos educacionales adscritos al programa de alimentación escolar de Junaeb.
4. Qué hacer en caso de sospecha de infección por COVID-19 en personal manipulador de establecimientos educacionales adscritos al programa de alimentación escolar de Junaeb.
5. Detección temprana de síntomas en trabajadoras manipuladoras de alimentos.
6. Disminuir el riesgo de diseminación de COVID-19 en establecimientos educacionales adscritos al programa de alimentación escolar de Junaeb.

1. La enfermedad por coronavirus COVID-19

La enfermedad COVID-19 la produce un nuevo tipo de coronavirus que puede afectar a las personas y se ha detectado por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China.

El periodo de incubación está en 2 y 14 días y los síntomas más comunes incluyen **fiebre, tos, y sensación de falta de aire**. La infección en niños suele ser asintomática o presentar síntomas leves. Los casos más graves, generalmente ocurren en personas de edad avanzada o que padecen alguna otra enfermedad como, por ejemplo, enfermedades cardiovasculares, respiratorias o trastornos inmunitarios.

Las empresas prestadoras del servicio de alimentación deberán comunicar y difundir información siguiendo las recomendaciones de fuentes oficiales para lo que pueden apoyarse en el siguiente material desarrollado por el Ministerio de Salud:

- Información general sobre COVID-19:

<https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/>.

- Material de descarga:

<https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/material-de-descarga/>.

2. Duración del documento

Este documento estará vigente durante la fase II del brote COVID-2019. Una vez decretado el inicio de la fase III en el país, se deberá estudiar los brotes por esta causa en los establecimientos educacionales según lo establece el **Decreto Supremo de Enfermedades de Notificación Obligatoria (ENO)** y se deberán actualizar las recomendaciones de este documento.

- Fase II: Ocurrencia de casos importados con casos secundarios trazables.
- Fase III: Ocurrencia de casos importados con casos secundarios cuyos contactos no pueden ser trazados.

3. Responsables

Los responsables del seguimientos de casos confirmados y contactos son los profesionales del Departamento de Epidemiología de la Seremi de Salud, pudiendo solicitar apoyo a otras áreas de la Seremi, Servicios de Salud o Departamentos de Salud Municipal.

4. Casos confirmados de infección por COVID-19 en personal manipulador de alimentos y/o familiar directo

1) Si una manipuladora de alimentos estuvo en contacto estrecho (de alto riesgo) con una persona contagiada con COVID-19 deberá permanecer en aislamiento por 14 días, tal como lo indica el protocolo sanitario.

2) Si una manipuladora de alimentos confirma caso de COVID-19, deberá informar tal circunstancia inmediatamente al Director y/o a un responsable del Establecimiento Educacional, para que se tome las medidas que correspondan conforme a los protocolos establecidos para los establecimientos educacionales. En este caso, la manipuladora deberá mantenerse en aislamiento y no concurrir al establecimiento educacional.

3) Las manipuladoras de alimentos que estuvieron en contacto con la manipuladora que presenta caso confirmado de COVID-19, deberán mantenerse en aislamiento por 14 días.

4) La autoridad que corresponda podrá determinar la continuidad o suspensión de funcionamiento del establecimiento educacional. Asimismo, se podrá determinar el cierre de la cocina del establecimiento. Tal circunstancia deberá ser comunicada a la Dirección Regional de JUNAEB para efectos de coordinar mecanismos alternativos que aseguren la entrega de alimentación a los estudiantes.

5) Si se determina la continuidad del funcionamiento del establecimiento educacional, las empresas deberán efectuar las siguientes acciones:

- Disponer de personal de reemplazo para dar continuidad a la prestación del servicio de alimentación, en el caso de tener manipuladoras de alimentos en aislamiento.
- Realizar una limpieza profunda y desinfectar con productos establecidos por la autoridad sanitaria todas las superficies, mesones, mobiliario, manillas de puertas de acceso a cocina, a comedores, bodegas y baños, manillas de muebles, barandas, mesas, interruptores, electrodomésticos, máquinas, puertas de hornos, lavaderos, baños, etc., de la infraestructura de cocina. recipiente de basura con tapa y pedal. Si no se dispone de pañuelos, toser y estornudar sobre la parte interna del codo para no contaminar las manos.
- Ventilar la cocina al menos 3 veces al día.

5. Qué hacer en caso de sospecha de infección por COVID-19 en personal manipulador de alimentos

En caso de que alguna trabajadora sospeche haberse contagiado con COVID-19, conforme a la definición del Ministerio de Salud, se recomienda:

- Aislar a la trabajadora y, de manera inmediata, contactar con la autoridad sanitaria regional responsable y/o llamar a Salud Responde (teléfono 600 360 7777) e informar de la sospecha de infección por COVID-19. Por ese medio se le brindarán las orientaciones del caso. Los organismos pertinentes podrán evaluar la situación clínica del paciente y los antecedentes epidemiológicos y determinarán la conducta a seguir.
- Informar al Director o a un responsable del Establecimiento Educacional de la sospecha de infección por COVID-19.
- Informar a la Dirección Regional de JUNAEB de la sospecha de infección por COVID-19.
- Se deberá instar a la trabajadora a cubrirse la boca y la nariz con mascarilla, la cual deberá estar disponible en todo momento en la cocina del establecimiento educacional.
- A la espera de la evaluación del Servicio de Salud y/o del organismo que se establezca por las autoridades, se debe separar a la trabajadora del resto del personal de la cocina y de personas del establecimiento educacional.

6. Cómo prevenir la infección por COVID-19

Principios generales que se deben seguir para prevenir la propagación de los virus respiratorios:

- Las personas enfermas que presentan síntomas de infección respiratoria aguda no deben acudir a los establecimientos educacionales y deben evitar el contacto cercano con personas sanas.
- Se deben extremar las medidas de higiene y lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón especialmente después de toser, estornudar y tocar o manipular pañuelos. Se debe prestar especial atención a la salida y llegada a casa, al llegar al establecimiento educacional, después de usar el baño, después de los descansos y las actividades deportivas, antes de preparar las comidas o antes de comer cualquier alimento.
- Implementar rutinas de lavado de manos al menos cada 2 – 3 horas.
- Evitar, en la medida de lo posible, tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos.
Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un

En las cocinas, las empresas proveedoras deberán:

- Asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios para la higiene y lavado de manos, y limpieza tales como agua, jabón, papel para el secado de manos, papelera con pedal, alcohol gel, mascarillas, desinfectantes, etc.
- Realizar una limpieza diaria con productos establecidos por la autoridad sanitaria para desinfectar, haciendo especial hincapié en las superficies de manipulación frecuente, por ejemplo: mesones, mobiliario, manillas de puertas de acceso a cocina, a comedores, bodegas y baños, manillas de muebles, barandas, mesas, interruptores, electrodomésticos, máquinas, puertas de hornos, lavaderos, baños, etc.
- Dedicar tiempo a la promoción de la salud e higiene sobre las principales medidas de prevención de la infección entre sus trabajadoras manipuladoras de alimentos, a través de su personal de terreno, supervisores y agentes zonales.

7. Detección temprana de síntomas en trabajadoras manipuladoras de alimentos y personal de terreno y supervisores de la empresa prestadora

Las empresas deberán instruir a su personal para que al menos en tres ocasiones durante la jornada laboral diaria, realicen una autoevaluación del cuadro clínico compatible con la enfermedad (ver punto 1). En caso que se detecte una sospecha de contagio de COVID-19, aplicar el presente protocolo (ver puntos 4 y 5).

a) CONTACTO ESTRECHO

Persona que está involucrada en cualquiera de las siguientes situaciones:

- Brindar atención directa sin el equipo de protección personal (EPP) adecuado a casos confirmados con COVID-19.
- Permanecer en el mismo entorno cercano de un caso confirmado con COVID-19 (sintomático), incluyendo el lugar de trabajo, el aula, hogar y reuniones en ambientes cerrados y a menos de 1 metro de distancia.
- Viajar en estrecha proximidad (a menos de 1 metro) con un caso confirmado con COVID-19 (sintomático) en cualquier tipo de medio de transporte.

b) CASO SOSPECHOSO

- Paciente con enfermedad respiratoria aguda (fiebre y/o al menos un signo o síntoma de enfermedad respiratoria) y con historia de viaje o residencia en un país / áreas o territorio que reporta transmisión local de COVID-19 en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- Paciente con cualquier enfermedad respiratoria aguda y haber estado en contacto con un caso confirmado o probable de COVID-19 en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- Paciente con infección respiratoria aguda grave (que presente fiebre, tos y dificultad respiratoria) y que requiera hospitalización y con ninguna otra etiología que explique completamente la presentación clínica.



JUNAEB
Ministerio de
Educación

Gobierno de Chile

Protocolo N°1:

Cocinas Junaeb

13 marzo 2020

 **PLAN DE ACCIÓN**
CORONAVIRUS
COVID-19