



BLUMAR

PROTOCOLO
MANEJO PREVENTIVO
Y CONTROL COVID-19

Área Pesca



ÍNDICE

Medidas Generales **1**

Planta Congelados Rocuant **2**

Chequeo preventivo de salud	3
Control sanitario en Casino	4
Trabajo en sala de procesos	5

Bahía – Flota **6**

Chequeo preventivo de salud	7
Control sanitario	8

Planta de Harina San Vicente **9**

Chequeo preventivo de salud	10
Control sanitario en oficinas	11
Control sanitario en casino	12

Planta Jurel Congelado **13**

Chequeo preventivo de salud	14
Control sanitario en ofi. y casino	15
Traslado en todas las áreas de pesca	16

Protocolos Internos **17**

Línea 800 Blumar	18
Atención presencial	19
Casos sospechosos de Covid-19	20

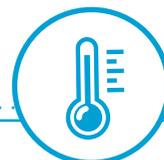
MEDIDAS GENERALES



Línea 800 gratuita atendida las **24 horas** de Lunes a Sábado.



Material gráfico de difusión sobre **medidas sanitarias**.



Control de temperatura en Instalaciones.



Fomento de medidas de higiene personal.



Inspecciones periódicas del equipo de seguridad y salud ocupacional para velar por el cumplimiento de los protocolos.



Suspensión de reuniones masivas, capacitaciones y viajes.



Para el ingreso del personal a cualquier instalación de Blumar se requiere que este complete una **encuesta de ingreso**.



Entrega periódica a trabajadores en faena de **implementos de protección personal**.



Sanitización constante de superficies.

Este protocolo fue evaluado con la Mutual de Seguridad y validado por la Seremi de Salud de Talcahuano.

A photograph of a large industrial building with a corrugated metal roof. The building has the logo 'BLUMAR SEAFOODS' on its side. In the foreground, a worker wearing a white protective suit and a backpack is walking across a paved area. A white pickup truck is parked on the left side of the image. The entire scene is overlaid with a blue tint.

BLUMAR
SEAFOODS

Planta Congelados Rocuant

CHEQUEO PREVENTIVO DE SALUD



Chequeo temperatura.



Lavado de manos obligatorio previo ingreso.



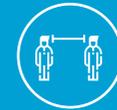
Instalación de pediluvios para sanitización de calzado.



Sanitizaciones periódicas en oficinas y dependencias de la planta.



Instalación arco sanitario en ingreso.



Distanciamiento al momento de ingresar a la planta.



Uso obligatorio de mascarillas dentro de las instalaciones.



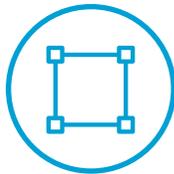
CONTROL SANITARIO EN CASINO



Turnos definidos para ingreso.



Demarcaciones en mesas para conservar el distanciamiento social de 1,5 mts.



Demarcaciones en fila del casino.



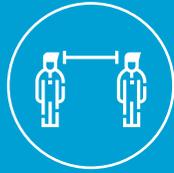
Sanitización mesas y utensilios.



TRABAJO EN SALA DE PROCESOS



Dispensadores de alcohol gel en entradas y salidas a planta.



Distanciamiento entre personas durante la jornada laboral, ingresos y salidas.



uso obligatorio de mascarillas e implementos de protección.



Bahía – Flota



CHEQUEO PREVENTIVO DE SALUD



Chequeo temperatura



Uso obligatorio de mascarillas dentro de las instalaciones.



Instalación arco sanitario en ingreso.



Sanitización completa de flotas.



CONTROL SANITARIO



sanitizaciones periódicas en oficinas y dependencias de bahía y flota.



BLUMAR
SEAFOODS

Planta de Harina San Vicente



CHEQUEO PREVENTIVO DE SALUD



Chequeo temperatura.



Instalación de dispensadores de alcohol gel.



Demarcaciones de 1,5 metros en Ingresos y salidas.



Lavado de manos obligatorio previo al ingreso.



Instalación de pediluvios para sanitización de calzado.



Sanitizaciones periódicas en oficinas y dependencias de la planta.



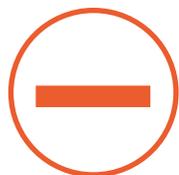
Instalación arco sanitario en ingreso.



Distanciamiento al momento de ingresar a la planta.



CONTROL SANITARIO EN OFICINAS



Demarcaciones en mesas para conservar el distanciamiento social de 1,5 mts.



Separadores de acrílico en oficinas y salas de reuniones.



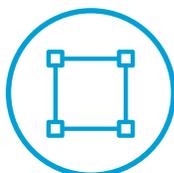
CONTROL SANITARIO EN CASINO



Turnos definidos para ingreso.



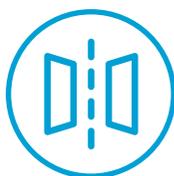
Demarcaciones en mesas para conservar el distanciamiento social de 1,5 mts.



Demarcaciones en fila del casino.



Despacho de almuerzos a flota y bodega para evitar aglomeraciones.



Separadores de acrílico en oficinas y salas de reuniones.





BLUMAR
SEAFOODS

Planta Jurel Congelado

AVISO
INGRESO A PLANTA CONGELADO
SOLO PERSONAL AUTORIZADO



CHEQUEO PREVENTIVO DE SALUD



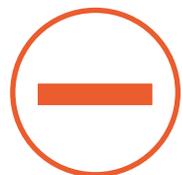
Chequeo temperatura



Instalación de dispensadores de alcohol gel.



Uso estricto de mascarillas dentro de las instalaciones.



Demarcaciones de 1,5 metros en Ingresos y salidas.



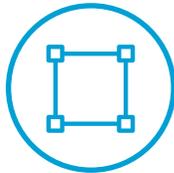
CONTROL SANITARIO EN OFICINAS Y CASINO



Turnos definidos para ingreso.



Demarcaciones en mesas para conservar el distanciamiento social de 1,5 mts.



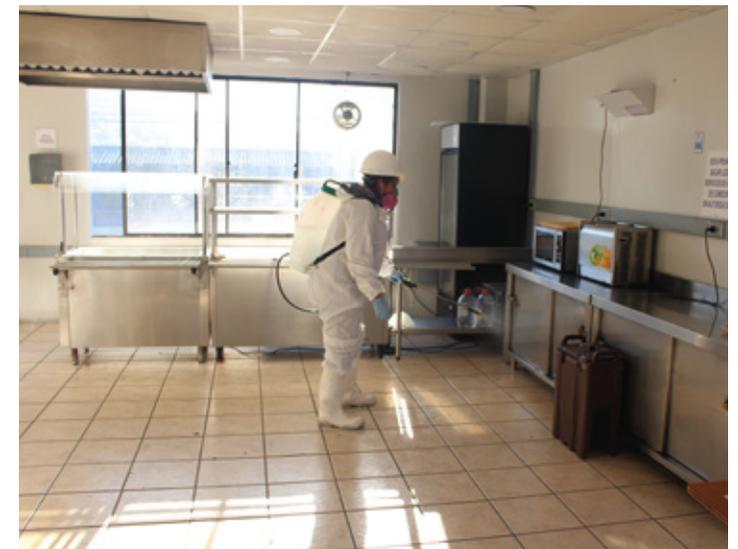
Demarcaciones en fila del casino.



Despacho de almuerzos a flota y bodega para evitar aglomeraciones.



Separadores de acrílico en oficinas y salas de reuniones.



TRASLADO EN TODAS LAS ÁREAS DE PESCA



Contratación de buses particulares para personal de toda el área de pesca.



Sanitización Buses.



Distanciamiento dentro del bus.



Entrega de alcohol gel y mascarilla al ingreso de la locomoción.

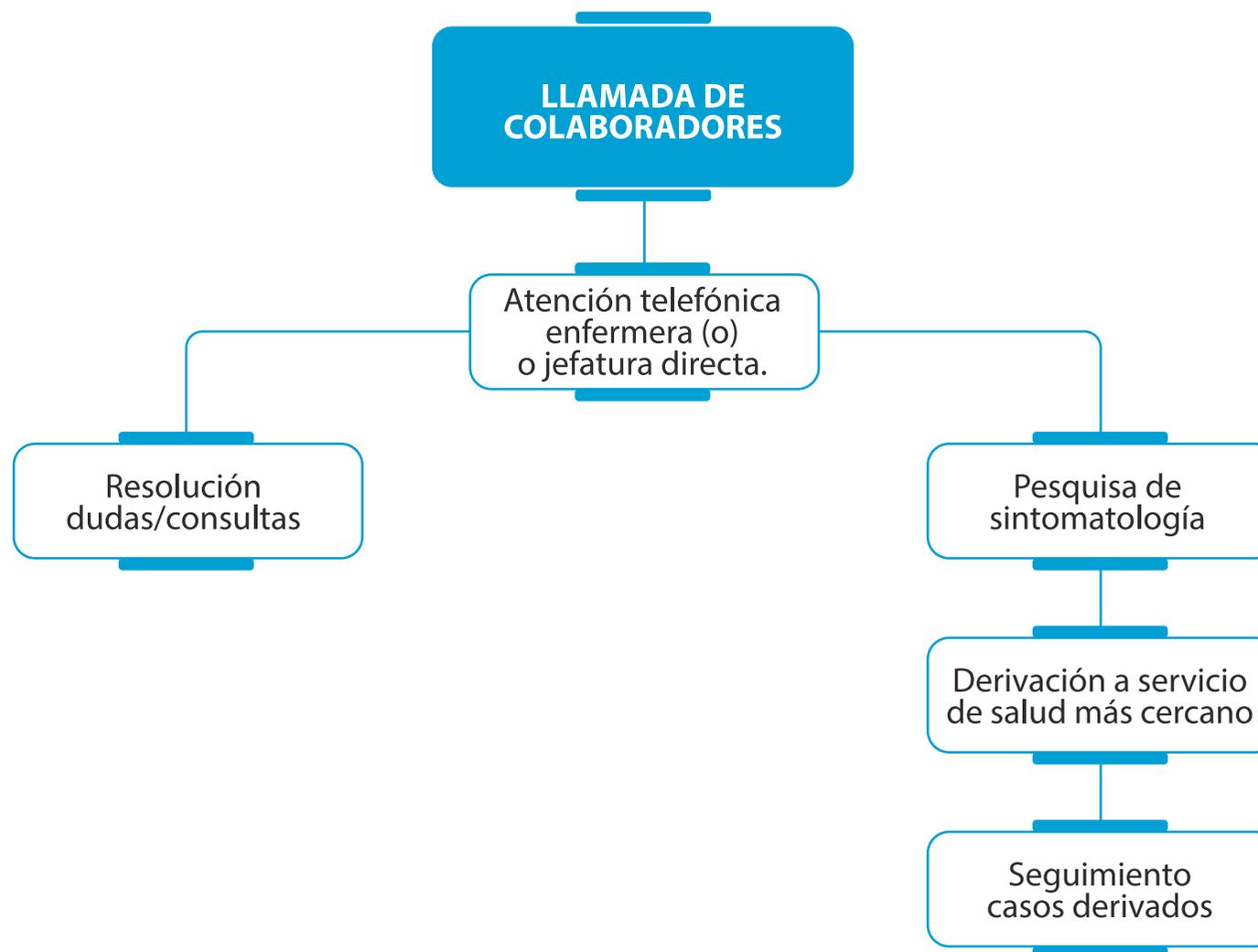


PROTOCOLOS INTERNOS

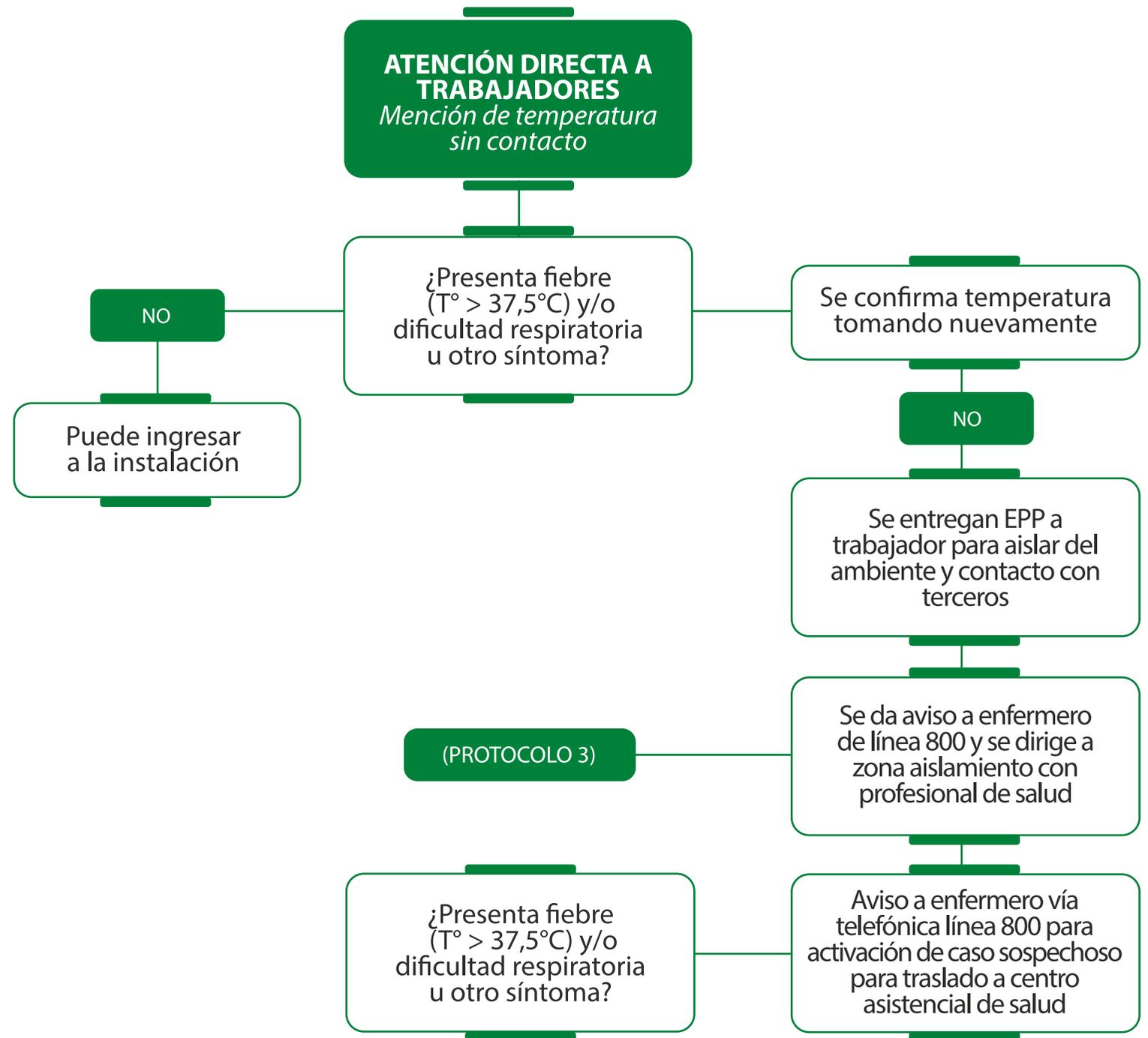
A continuación, se presentan los flujogramas de los Protocolos asociados al manejo preventivo y control de COVID-19 en Blumar SA:

- **Línea 800 Blumar**
- **Atención presencial**
- **Casos sospechosos de COVID-19**

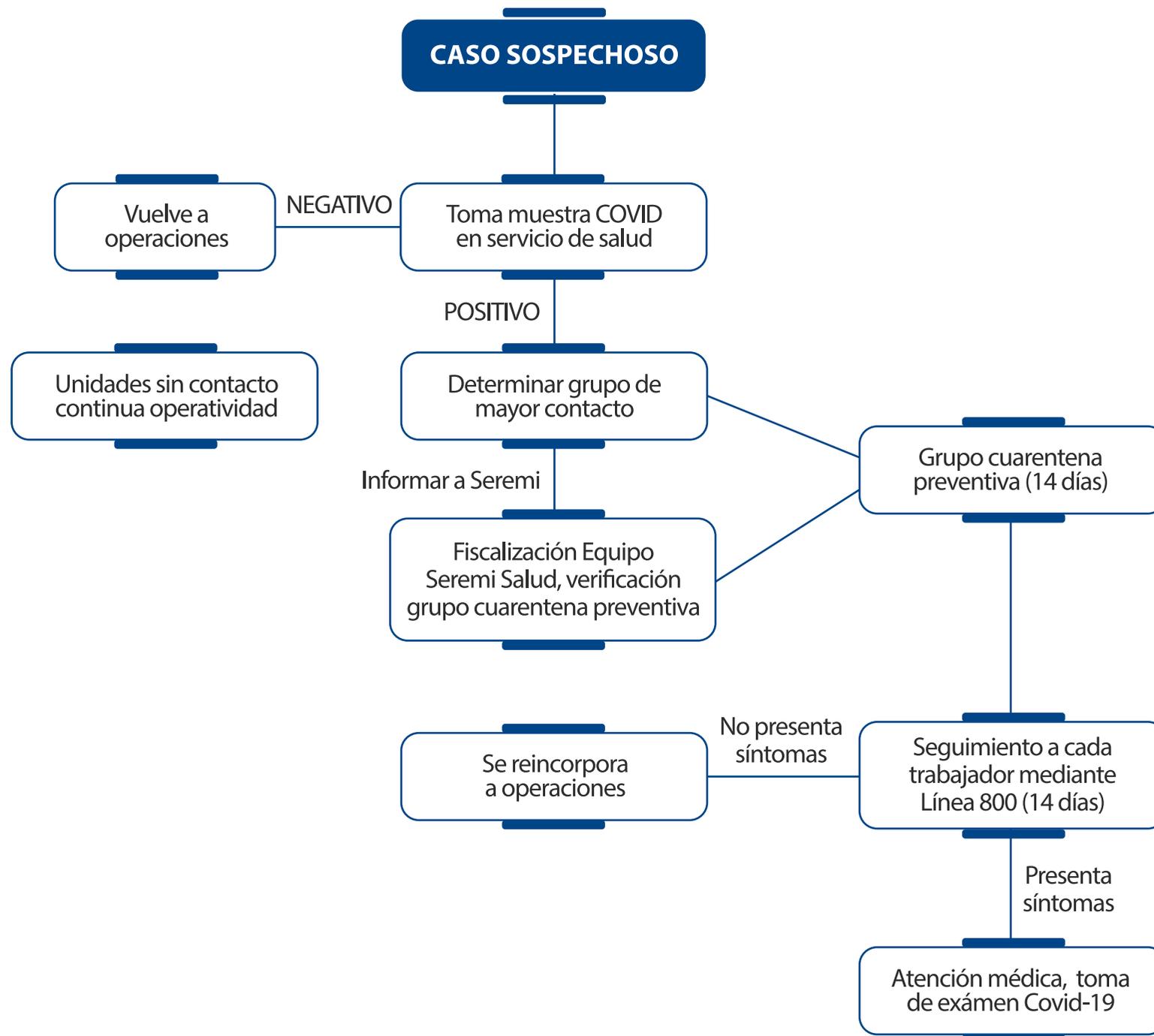
LÍNEA 800 BLUMAR



ATENCIÓN PRESENCIAL



CASOS SOSPECHOSOS DE COVID-19





Todos prevenimos el Coronavirus, juntos nos cuidamos.