



# SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN -SSYMA-

## PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS

U.E.A. CAROLINA I  
CERRO CORONA

Código: SSYMA-P20.02

Versión 11

Página 1 de 7

### 1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para un proceso sistemático de control de los riesgos relacionados a la Seguridad y Salud Ocupacional asociados a enfermedades diarreicas agudas en las actividades e instalaciones de Gold Fields.

### 2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todos los trabajadores de todas las áreas operativas y administrativas de Gold Fields, así como a todos sus contratistas y visitantes.

### 3. DEFINICIONES

**3.1. Brote:** Situación epidémica localizada y que se caracteriza por la existencia de un número inusual de personas afectadas por signos y síntomas con una frecuencia superior a la esperada en condiciones normales, en un ámbito geográfico y periodo determinado.

**3.2. Enfermedad Diarreica Aguda (EDA):** Cambio súbito en el patrón de evacuación intestinal normal del individuo, caracterizado por aumento en la frecuencia y/o disminución en la consistencia de las deposiciones.

**3.3. Gold Fields La Cima S.A.:** En adelante se denomina Gold Fields.

**3.4. Sistema Integrado de Gestión (SSYMA):** Parte del Sistema de Gestión de una organización, empleada para desarrollar e implementar su política integrada de gestión en los aspectos de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente en sus procesos. Gold Field ha implementado, mantiene y mejora continuamente su Sistema Integrado de Gestión SSYMA en sus operaciones.

### 4. RESPONSABILIDADES

#### 4.1. Supervisor

- Proveer de cajas térmicas en cantidad necesaria para transportar los alimentos que serán repartidos a su personal en campo; a fin de que puedan conservar las características adecuadas para el consumo.
- Facilitar comedores con adecuadas condiciones de higiene para que el personal ingiera sus alimentos.
- Brindar las facilidades para el lavado de manos con agua y jabón en los comedores.
- Evacuar de inmediato a Unidad Médica al personal que presente deposiciones persistentes diarreicas o se encuentre deshidratado.
- Asegurar que todo el personal a su cargo conozca, entienda y cumpla el presente procedimiento.

#### 4.2. Trabajador

- Conocer y cumplir el presente procedimiento.
- Lavarse las manos con agua y jabón antes de ingerir sus alimentos.
- Asistir a la Unidad Médica en caso de presentar deposiciones diarreicas y brindar toda la información requerida por el personal médico para el análisis del caso.
- Evitar la ingesta de alimentos expendidos por comercio ambulatorio.
- Ingerir los alimentos exclusivamente en los comedores.
- Informar inmediatamente a su supervisor de cualquier condición sub estándar que se presente en los comedores.



# SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN -SSYMA-

## PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS

U.E.A. CAROLINA I  
CERRO CORONA

Código: SSYMA-P20.02

Versión 11

Página 2 de 7

### 4.3 Recursos Humanos - Servicios Generales

- Asegurar que el concesionario de alimentos aplique buenas prácticas de manufactura y brinde dicho servicio con la calidad adecuada en la adquisición de materia prima, preparación y distribución de alimentos.
- Asegurar la aplicación de procedimientos para distribución de la calidad del agua potable.

### 4.4 Subgerente de Salud

- Organizar, planificar y gestionar el sistema de vigilancia y prevención de enfermedades diarreicas agudas.
- Realizar el monitoreo y seguimiento de los programas médicos asociados a la prevención de enfermedades diarreicas agudas.
- Realizar la actualización preliminar del presente Procedimiento.

### 4.5 Director Médico

- Enviar al Ministerio de Salud el Reporte Semanal de Enfermedades Diarreicas Agudas.
- Realizar inspecciones sanitarias en cocinas y comedores.
- Actualización preliminar del presente Procedimiento.

### 4.5 Ingeniero Senior de Higiene Ocupacional

- Gestionar la realización de monitoreos agua potable para verificar el cumplimiento del presente procedimiento.
- Inspeccionar aleatoriamente las instalaciones y áreas de trabajo para verificar el cumplimiento del presente procedimiento.

### 4.6 Ingeniero de Seguridad Ocupacional

- Inspeccionar aleatoriamente las instalaciones y áreas de trabajo para verificar el cumplimiento del presente procedimiento.

## 5. ESPECIFICACIONES DEL ESTÁNDAR

### 5.1. Generales

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	REGISTRO
----	Subgerente de Salud/ Director Médico	5.1.1 Implementar y mantener el Programa de Prevención de Enfermedades Diarreicas Agudas con el apoyo de las áreas operativas, servicios generales y administrativas.  5.1.2 El Programa de Prevención de Enfermedades Diarreicas Agudas incluirá las siguientes etapas: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Monitoreo Biológico.</li><li>➤ Implementación de Controles.</li><li>➤ Evaluación Médica Ocupacional.</li></ul>	----



## SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN -SSYMA-

### PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS

U.E.A. CAROLINA I  
CERRO CORONA

Código: SSYMA-P20.02

Versión 11

Página 3 de 7

#### 5.2. Monitoreo Biológico

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	REGISTRO
Realizar Monitoreos Biológicos	Ingeniero Senior de Higiene Industrial	5.2.1 Realizar monitoreos de agua potable según lo establecido en el Programa Anual de Higiene Industrial y Salud Ocupacional con la finalidad de verificar que los niveles de microorganismos patógenos estén de acuerdo a lo establecido en la RM 591-2008 MINSA Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano y RM 461-2007 MINSA Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas.	Informes de Monitoreo

#### 5.3. Implementación de Controles

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	REGISTRO
Implementar controles	Responsable de área/Ingeniero Senior de Higiene Industrial/Servicios Generales/ Director Médico  Recursos Humanos - Servicios Generales	5.3.1 Establecer los controles a implementar cuando el nivel de microorganismos patógenos ha superado los Límites Máximos Permisibles definidos en el anexo SSYMA-P20.02-A01.  5.3.2 Definir los controles para la prevención de Enfermedades Diarreicas Agudas en base a Jerarquía de Controles: Eliminación, Sustitución, Ingeniería y Administrativos de acuerdo con el procedimiento de Gestión de Riesgos (SSYMA-P02.01). En caso no se pueda aplicar Eliminación o Sustitución se debe aplicar los otros controles priorizando los controles del tipo Ingeniería.  5.3.3 El control de Ingeniería debe considerar la mejora de los procesos de preparación de alimentos y potabilización del agua; los controles Administrativos como el lavado de manos antes de ingerir alimentos, implementación de comedores, inspecciones inopinadas, elaboración de loncheras y transporte de los alimentos en cajas térmicas deben ser usados para prevenir que los trabajadores sufran Enfermedades Diarreicas Agudas.	----



## SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN -SSYMA-

### PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS

U.E.A. CAROLINA I  
CERRO CORONA

Código: SSYMA-P20.02

Versión 11

Página 4 de 7

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	REGISTRO
	<p>Recursos Humanos - Servicios Generales</p> <p>Trabajadores/ Empresa Contratistas</p>	<p>5.3.4 Señalizar de acuerdo con lo establecido en el procedimiento de Señalización y Código de Colores (SSYMA-P10.02) y colocar en el ingreso a los servicios higiénicos y comedores.</p> <p>5.3.5 Utilizar como primera opción los comedores permanentes administrados por el área de Servicios Generales, de no ser posible utilizar dichos comedores, las Empresas Contratistas implementaran sus propios comedores en campo.</p>	
Implementar controles	<p>Recursos Humanos - Servicios Generales/ Empresas Contratistas</p> <p>Área de Seguridad y Salud Ocupacional</p>	<p>5.3.6 Los comedores deben contar como mínimo con sillas y mesas en condición y cantidad adecuadas. En caso de condiciones de epidemia, mantener el distanciamiento respectivo y/o gestionar el envío de alimentos a través de loncheras a cada área respectiva.</p> <p>5.3.7 En los comedores deben contar con las facilidades para el lavado manos con agua y jabón antes de ingerir los alimentos.</p> <p>5.3.8 En caso se requiera transportar los alimentos a campo, utilizar cajas térmicas adecuadas que eviten la contaminación de los alimentos.</p> <p>5.3.9 Realizar inspecciones inopinadas a las cocinas y comedores a fin de verificar las condiciones de los mismos.</p> <p>5.3.10 Registrar en el formato de Inspección Interna (SSYMA-P-04.02-F02).</p> <p>5.3.11 Implementar capacitaciones específicas sobre prevención de enfermedades diarreicas, dentro del programa anual de capacitaciones.</p> <p>5.3.12 Realizar campañas de higiene y lavado de manos cuando exista algún brote infeccioso para concientizar a los trabajadores.</p>	<p style="text-align: center;">----</p> <p>Inspección Interna (SSYMA-P04.02-F02)</p> <p>Registro de la Campaña</p>



## SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN -SSYMA-

### PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS

U.E.A. CAROLINA I  
CERRO CORONA

Código: SSYMA-P20.02

Versión 11

Página 5 de 7

#### 5.4. Evaluación Médica Ocupacional

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	REGISTRO
Realizar evaluaciones médicas	Área de Seguridad y Salud Ocupacional	5.4.1 Como parte de los Exámenes Médicos Ocupacionales realizar la evaluación de coprocultivo, parasitológico seriado x 3 en heces, hisopado nasofaríngeo y vacunación Hepatitis A, para el personal definido para manipulación directa de alimentos.	Resultados de exámenes médicos

#### 5.5. Atención y Seguimiento de Enfermedades Diarreicas Agudas

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	REGISTRO
Atender y hacer seguimiento de enfermedades diarreicas agudas	Supervisor	5.5.1 Los pacientes con deposiciones diarreicas deben asistir a la Unidad Médica para ser evaluados por el Médico de Turno.	Informe a las áreas de SSO y SSG
	Médico de Turno	5.5.2 En el escenario que el número de casos internos exceda los 5 en un día, realizar un análisis del posible origen de estos casos para determinar una causa común (consumo de alimentos en un mismo comedor o haber ingerido un mismo tipo de alimento) y proceder al seguimiento de la evolución médica de cada caso. Adicionalmente informar al área de Seguridad y Salud Ocupacional y Servicios Generales.	
	Recursos Humanos - Servicios Generales/ Seguridad y Salud Ocupacional/ Medico de Turno y el Concesionario de Alimentos.	5.5.3 Tomar muestras de alimentos y agua para su respectivo análisis y descartar la presencia de microorganismos patógenos.	Registros de tomas de muestras
	Seguridad y Salud Ocupacional	5.5.4 Realizar una inspección conjunta en cocinas y comedores. Registrar la inspección en el formato Inspección Interna (SSYMA-P04.02-F02).	Inspección Interna (SSYMA-P04.02-F02)
	Jefe de Desarrollo Sostenible	5.5.5 Emitir un informe de investigación de acuerdo con los hallazgos encontrados durante todo este proceso.	Informe de investigación
		5.5.6 Revisar el informe de investigación y determina la necesidad de generar una solicitud de acción correctiva de acuerdo con los indicado en el procedimiento Gestión de No Conformidades y Acciones Correctivas	Solicitud de Acción Correctiva (SAC) (SSYMA-P04.06-F02)



## SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN -SSYMA-

### PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS

U.E.A. CAROLINA I  
CERRO CORONA

Código: SSYMA-P20.02

Versión 11

Página 6 de 7

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	REGISTRO
	Personal de Unidad Médica	(SSYMA-P04.06). 5.5.7 Coordinar la limpieza y desinfección necesaria en las instalaciones y equipo de Unidad Médica cuando se haya presentado un brote de Enfermedad Diarreica Aguda.	----

#### 5.6. Comunicación de Casos de Enfermedades Diarreicas Agudas

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	REGISTRO
Comunicar casos de enfermedades diarreicas agudas	Área de Seguridad y Salud Ocupacional	5.6.1 Comunicar semanalmente al Ministerio de Salud RED – Hualgayoc DISA - CHOTA, los casos de Enfermedades Diarreicas Agudas y de manera inmediata en caso el brote de enfermedades diarreicas.	Registro de comunicación

## 6. ANEXOS

### 6.1. Límites Máximos Permisibles (anexo SSYMA-P20.02-A01).

AGENTE PATÓGENO	VALOR LIMITE PERMITIDO (NMP/100ml)
ESCHERICHA COLI	0.0
COLIFORMES FECALES	0.0
COLIFORMES TOTALES	0.0

## 7. REGISTROS, CONTROLES Y DOCUMENTACIÓN

7.1. Formato de Inspección Interna (SSYMA-P04.02-F02).

7.2. Formato de Formato de Participación (SSYMA-P03.05-F01).

## 8. REFERENCIA LEGALES Y OTRAS NORMAS

8.1. Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

8.2. D.S. 024-2016-EM Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional en Minería, Art. 112.

8.3. R.M. 591-2008 MINSA Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

8.4. R.M. 461-2007 MINSA Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas.



## SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN -SSYMA-

### PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS

U.E.A. CAROLINA I  
CERRO CORONA

Código: SSYMA-P20.02

Versión 11

Página 7 de 7

8.5. RM-066-2015-SA: Aprueba la NTS 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".

8.6. Norma ISO 45001:2018, Requisito 6.1.2, 8.1 y 9.1.

## 9. REVISIÓN

9.1 Este procedimiento será revisado y mejorado continuamente.

ELABORADO POR	REVISADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Boris Cabalcanti	Freddy Toribio	Freddy Toribio	Ronald Diaz
<b>Sub-Gerente de Salud</b>	<b>Gerente de Seguridad y Salud Ocupacional</b>	<b>Gerente de Seguridad y Salud Ocupacional</b>	<b>Gerente General/Gerente de Operaciones</b>
<b>Fecha: 11/07/2024</b>			<b>Fecha: 12/09/2024</b>