



FORTALECIMIENTO DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN LOS MERCADOS MUNICIPALES

PLAN DE TRABAJO 2023 SOBRE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DEL MERCADO REGIONAL DE USULUTÁN

**Incluye: Protocolos de Prevención de
Incendios y de Bioseguridad**

Usulután, diciembre de 2022



El presente documento es producto de la asistencia técnica “Fortalecimiento de la seguridad y la salud ocupacional en los mercados municipales”, brindada a las municipalidades de Ahuachapán, Quezaltepeque, Santa Ana, San Marcos, Tonacatepeque y Usulután, con el propósito de fortalecer capacidades en personas administradoras de mercados, personal municipal relacionado con la seguridad y salud ocupacional y miembros de los comités o juntas directivas de los mercados, considerando que todo lugar de trabajo debe contar con un plan anual de seguridad y salud ocupacional, con el objeto de tener por escrito las acciones que se deben implementar en el mercado, para velar por el bienestar de las personas, minimizando así los accidentes y las enfermedades laborales. Esta iniciativa forma parte de la estrategia de mejora de la prestación del servicio de mercados municipales, impulsada en el marco del Proyecto de USAID Gobernabilidad Municipal.

Diciembre, 2022.

Este documento es el “Plan de trabajo 2023 sobre seguridad y salud ocupacional del Mercado Regional, de la ciudad de Usulután, incluye los protocolos de prevención de incendios y de bioseguridad”, su elaboración ha sido posible gracias al apoyo del Pueblo de los Estados Unidos de América, a través de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). El contenido de este documento es responsabilidad exclusiva de la Asociación Salvadoreña de Educación Alternativa Bambú (Asociación Bambú) y no refleja necesariamente los puntos de vista de USAID o del Gobierno de los Estados Unidos.



CONTENIDO

A.	PLAN DE TRABAJO AÑO 2023 SOBRE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DEL MERCADO REGIONAL, CIUDAD DE USULUTÁN.....	6
1.	INTRODUCCIÓN.....	6
2.	OBJETIVOS DEL PLAN DE TRABAJO.....	7
2.1.	Objetivo general.....	7
2.2.	Objetivos específicos.....	7
3.	METODOLOGÍA EMPLEADA PARA ELABORAR EL PLAN DE TRABAJO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.....	7
4.	RIESGOS IDENTIFICADOS EN EL DIAGNÓSTICO.....	8
4.1.	Riesgos físicos.....	8
4.2.	Riesgos biológicos.....	9
4.3.	Riesgos eléctricos.....	10
4.4.	Riesgos psicosociales.....	10
4.5.	Orden y limpieza.....	11
4.6.	Sistema contra incendios.....	11
4.7.	Vigilancia de la SSO de las personas arrendatarias y trabajadoras de los mercados.....	12
4.8.	Respuesta a la emergencia.....	12
4.9.	Capacitación y formación.....	13
5.	MATRIZ DE ACCIONES DE MEJORA SEGÚN CLASIFICACION DE RIESGOS.....	14
5.1.	Reducción o eliminación de riesgos físicos y eléctricos.....	14
5.2.	Prevención manejo de riesgos biológicos y enfermedades comunes.....	16
5.3.	Emergencia y evacuación.....	18
5.4.	Manejo de riesgos psicosociales.....	20
5.5.	Formación y capacitación.....	21
B.	PROTOCOLO PARA LA PREVENCIÓN DE INCENDIOS EN EL MERCADO REGIONAL DE LA CIUDAD DE USULUTÁN.....	23
1.	INTRODUCCIÓN.....	23



2.	METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROTOCOLO	23
3.	INFORMACIÓN GENERAL.....	24
4.	DEFINICIONES	25
5.	OBJETIVO	25
6.	CUMPLIMIENTO LEGAL.....	25
7.	CAMPO DE APLICACIÓN.....	26
8.	RESPONSABILIDADES.....	26
9.	MEDIDAS PREVENTIVAS Y COMBATE DE INCENDIOS.....	26
9.1.	Capacitación	26
9.2.	Extintores.....	27
9.3.	Instalaciones eléctricas.....	27
9.4.	Manejo de cilindros de gas y cilindros a presión	28
9.5.	Área de cocinas	29
9.6.	Consumo de tabaco.....	30
9.7.	Trabajos en caliente.....	30
9.8.	Inspecciones.....	30
9.9.	Productos químicos	31
9.10.	Mejora continua.....	32
C.	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL MERCADO REGIONAL DE LA CIUDAD DE USULUTÁN.....	33
1.	INTRODUCCIÓN.....	33
2.	METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROTOCOLO	33
3.	GENERALIDADES.....	33
4.	DEFINICIONES	34
5.	OBJETIVO	35
6.	CUMPLIMIENTO LEGAL.....	35
7.	CAMPO DE APLICACIÓN.....	35
8.	RESPONSABILIDADES.....	35
9.	MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD	36
9.1.	Capacitación	36



9.2.	Lavado efectivo de las manos.....	36
9.3.	Sanitarios.....	37
9.4.	Limpieza de superficies.....	38
9.5.	Desechos sólidos.....	38
9.6.	Control de plagas.....	39
9.7.	Área de cocinas y venta de alimentos.....	39
9.8.	Contacto con dinero.....	40
9.9.	Higiene respiratoria.....	40
9.10.	Atención de primeros auxilios.....	41
9.11.	Vacunación del personal.....	42
9.12.	Mejora continua.....	42

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1:	Personal municipal y directiva identificando los riesgos en el Mercado Regional.....	43
Ilustración 2:	Persona vendedora exponiendo los riesgos identificados en el mercado.....	43
Ilustración 3:	Demostración de bomberos de cómo actuar en caso de que se incendie un cilindro de gas.....	44
Ilustración 4:	Práctica del uso adecuado de un extintor.....	44
Ilustración 5:	Demostración práctica de primeros auxilios a personas vendedoras.....	45
Ilustración 6:	Explicación de la importancia de los primeros auxilios a personas vendedoras.....	45



A. PLAN DE TRABAJO AÑO 2023 SOBRE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DEL MERCADO REGIONAL, CIUDAD DE USULUTÁN

I. INTRODUCCIÓN

El plan de trabajo sobre seguridad y salud ocupacional del Mercado Regional, de la ciudad Usulután, constituye una herramienta importante para propiciar y contribuir al bienestar físico, mental y social de la persona encargada de la administración del mercado, personal que labora en este, personas vendedoras, usuarias y proveedoras, en la interacción de la comercialización de productos y la prestación del servicio.

Este instrumento formaliza un esfuerzo integrado de construcción junto al personal de áreas claves de la municipalidad que están vinculadas a la seguridad y salud ocupacional (SSO), administración de mercados, personal clave que labora en este y representantes de la junta directiva de personas vendedoras del Mercado Regional. Es el primer paso en la prevención de riesgos ocupacionales, que requiere la adopción de medidas que deben ser implementadas paulatinamente por los actores involucrados en el proceso: principalmente por la administración de mercados y personas vendedoras.

El plan facilitará el trabajo del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional de la municipalidad, ya que constituye un avance importante en el acogimiento de disposiciones encaminadas a la eliminación y reducción de los riesgos ocupacionales identificados, que podrán ser monitoreados para acoger otras acciones que estime conveniente dicha instancia.

El objetivo general y los específicos establecen la ruta a recorrer, están orientados a la reducción o disminución de los riesgos físicos, eléctricos, biológicos, psicosociales, prevención de enfermedades, emergencia y evacuación, y por supuesto a los procesos de formación y capacitación, que son tan significativos para fortalecer la cultura de la prevención y la preparación ante los siniestros.

Posteriormente se describe la metodología utilizada en el proceso de elaboración del plan que fue asesorada por un Perito Especializado en Seguridad e Higiene Ocupacional, con registro RPSHO-03-22, por lo que el procedimiento fue muy dinámico, propositivo y colaborativo, que tuvo como punto de partida los riesgos identificados en el diagnóstico, su clasificación por áreas y su priorización.



2. OBJETIVOS DEL PLAN DE TRABAJO

2.1. Objetivo general

Identificar los diferentes tipos de riesgo en materia de seguridad y salud ocupacional en el mercado Regional de Usulután para adoptar medidas preventivas, correctivas y de gestión.

2.2. Objetivos específicos

- 1) Diseñar acciones de reducción o eliminación de riesgos físicos y eléctricos que garanticen la seguridad y salud ocupacional de las personas arrendatarias, usuarias y personal de la municipalidad.
- 2) Proponer acciones para prevenir enfermedades comunes y realizar un manejo adecuado de los riesgos biológicos de conformidad con la normativa de SSO.
- 3) Implementar acciones tendientes a garantizar una eficaz atención de la emergencia y evacuación en el momento que sea necesario de conformidad a los protocolos establecidos.
- 4) Generar condiciones en las personas arrendatarias y personal municipal para reducir y atender los riesgos psicosociales cuando sea necesario.
- 5) Implementar acciones de capacitación, sensibilización, ensayos y simulacros como una estrategia para garantizar la seguridad y la salud ocupacional de las personas en el Mercado Regional.
- 6) Evaluar con periodicidad la ejecución de las acciones realizadas en materia de seguridad y salud ocupacional en el Mercado Regional.

3. METODOLOGÍA EMPLEADA PARA ELABORAR EL PLAN DE TRABAJO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

El diagnóstico realizado en el Mercado Regional permitió identificar los principales riesgos físicos, biológicos, eléctricos, psicosociales, y las acciones de orden y limpieza, el sistema contra incendios, la vigilancia de la SSO de las personas arrendatarias y trabajadoras del



mercado, la respuesta a la emergencia, la capacitación y formación, que una vez validados y priorizados se convirtieron en acciones de mejora.

Los talleres de capacitación constituyeron una herramienta fundamental en la construcción del plan, ya que, a partir de los hallazgos del diagnóstico, se construyeron acciones de mejora, que fueron validados, mejorados o incorporados a través de ejercicios prácticos, incluyendo quienes serían las personas responsables de su ejecución, los recursos y el plazo de implementación.

Elaborado el documento final de plan fue validado por personal de la municipalidad y personas arrendatarias.

4. RIESGOS IDENTIFICADOS EN EL DIAGNÓSTICO

El diagnóstico permitió identificar los riesgos, que posteriormente fueron priorizados por personas claves de la municipalidad, la Administración de Mercados, Medio Ambiente, Gerencia de Servicios Ciudadanos, Comité de Seguridad Ocupación, Recursos Humanos, Cuerpo de Agentes Municipales y las personas vendedoras del mercado Regional.

A continuación, se presentan, según su clasificación.

4.1. Riesgos físicos

1. Algunas duralita del techo se encuentran quebradas, hay goteras las cuales no son visibles, pero durante el invierno se observan las filtraciones.
2. Los canales de desagüe de aguas lluvias presentan filtraciones y unos que bajan dentro del mercado están cortados.
3. Las canaletas de desagüe de aguas residuales se tapan constantemente, ocasionando inundaciones y mal olor dentro del mercado, sobre todo en el pasillo donde se encuentra la venta de mariscos.
4. El piso del edificio se encuentra disparejo y agrietado, la infraestructura en general no está pintada, lo que hace que se vea sucia. Los portones y cortinas metálicas presentan oxidación sobre todo en la parte baja.
5. La infraestructura cuenta con sanitarios separados, siete para mujeres y cinco para hombres, pero no hay un sanitario acondicionado para personas con discapacidad o adultos mayores.
6. El mercado no cuenta con espacios de estacionamiento para personas con discapacidad física o adultos mayores y las zonas del parqueo no están debidamente señalizados.



7. El mercado no cuenta con un mecanismo de extracción de vapores y gases que minimicen su concentración en el ambiente
8. No existe un área de cocina específico, las ventas de comida están distribuidas en diferentes lugares del edificio.
9. Los pasillos de circulación dentro del edificio se mantienen obstruidos con los productos que las personas arrendatarias colocan fuera del espacio establecido.
10. Dentro del mercado no se observan señales de advertencia o de riesgo, señales que identifiquen ubicación de los equipos utilizados para el combate de incendio (extintores, alarma, mangueras, etc.), o señales que identifiquen la ubicación de los equipos para atención de emergencias, rutas de evacuación y puntos de encuentro (botiquín, camilla, etc.).
11. El edificio no cuenta con un mapa de riesgos.
12. La infraestructura tiene varios accesos para salir en caso de emergencia, pero carece de extintores, botiquín de primeros auxilios e implementos como camillas, collarín, etc.

4.2. Riesgos biológicos

1. El mercado no cuenta con un programa integral para el manejo de los desechos sólidos generados en el edificio, la municipalidad presta el servicio de barrido y recolección de basura.
2. Dentro del mercado no hay recipientes donde depositar la basura, las personas arrendatarias colocan sus propios basureros, pero estos no cuentan con tapadera para evitar la proliferación de plagas y los malos olores.
3. La municipalidad no tiene un programa que fomente y facilite la realización de exámenes médicos en las personas vendedoras que preparan y venden alimentos.
4. Algunas personas que preparan alimentos no usan mantas o tapaderas para proteger la comida. Para el aseo de los puestos de venta, lavado y preparación de alimentos, cada puesto tiene agua potable.
5. En los espacios que se encuentran solos, dentro del mercado las personas y animales realizan sus necesidades fisiológicas, incrementando la proliferación de plagas y bacterias en el lugar.
6. En el área donde venden carnes se mantienen perros callejeros, que entran al lugar porque algunas personas arrendatarias les tiran huesos o ellos los sacan de la basura.
7. En este momento el mercado no tiene un protocolo para minimizar el riesgo de contagio de covid-19 o programa de concienciación para lavado de manos, higiene respiratoria, uso de mascarilla dentro de las instalaciones.
8. En el mercado Regional las canaletas de desagüe de aguas grises se rebalsan con frecuencia, esto ocasiona que el suelo del pasillo donde se encuentra la venta de mariscos se mantenga húmedo.



9. El sistema de alcantarillado de aguas residuales no tiene trampa de grasa, que permita separar físicamente la grasa y los sólidos de las aguas residuales, las personas vendedoras dentro de sus puestos no cuentan con un sistema diseñado de manera que permita la evacuación de las aguas utilizadas.
10. Las aguas residuales y negras que genera el edificio van a parar a una fosa séptica, desde inicios del 2021 la limpieza del desagüe se realiza cada cuatro meses, pero no es suficiente.
11. Los sanitarios no se encuentran en buenas condiciones, el piso de los baños permanece siempre mojado debido a que el sistema de descarga de los inodoros no funciona.
12. No existen campañas para promover el orden y la limpieza en las instalaciones del mercado.
13. Dentro del programa de fumigación para el control de plagas se ha establecido que la desinfección se realice cada 4 meses, pero últimamente no se ha hecho debido a que las bombas se encuentran dañadas.

4.3. Riesgos eléctricos

1. Para realizar cualquier reparación eléctrica en los puestos de venta, las personas vendedoras no acuden a los electricistas de la alcaldía, sino que buscan personas particulares que usan materiales más económicos de manera que la reparación les salga a bajo costo.
2. Las personas vendedoras colocan sobre los techos de los negocios cartones, este material es combustible y pueden producir un conato de incendio.
3. El personal municipal que participó en el grupo focal expresó que ellos realizan supervisiones en los puestos de venta por lo menos cada 4 meses, para verificar que no haya conexiones inadecuadas, pero las arrendatarias muchas veces no dejan que ellos se acerquen a revisar.
4. Hay zonas donde venden velas y plásticos, pero no están señalizadas, algunos establecimientos que trabajan con ese tipo de producto no tienen el cuidado de revisar si dejan velas encendidas al momento de retirarse.

4.4. Riesgos psicosociales

1. Las personas que participaron en el grupo focal mencionaron que sí existe conflicto entre personas arrendatarias, pero no pasa de habladurías.
2. También dijeron que las personas arrendatarias son maltratadas por el personal del CAM, sobre todo cuando es la hora de cierre del mercado, ellos llegan gritando y golpeando los puestos, diciéndoles que ya es hora de cerrar.



3. Dentro del edificio se dan algunos casos de violencia intrafamiliar.

4.5. Orden y limpieza

1. Durante la visita de observación realizada junto al especialista de SSO y personal municipal, se pudo constatar que en el lugar no existe un manejo adecuado de los desechos sólidos, las personas arrendatarias participantes del grupo focal expresaron que en el mercado no hay un programa o plan de divulgación para fomentar la práctica de colocar la basura en su lugar.
2. Dentro del mercado no hay basureros para depositar los desechos, las personas colocan cajas de cartón, pero siempre se desaparecen y la basura termina en el suelo.
3. Los desechos generados por los negocios que preparan y venden alimentos no realizan un manejo responsable, lo que genera el incremento de plagas.
4. En el área de carnes se encuentran perros callejeros que ingresan al mercado, debido a que las personas arrendatarias les dan comida, estos perros andan por el mercado arrastrando los huesos que las personas les tiran y los que sacan de la basura.
5. Los pasillos y locales que se encuentran abandonados son utilizados como servicios sanitarios porque las personas y los animales hacen sus necesidades fisiológicas en ellos.
6. La fosa séptica se tapa con frecuencia, debido a que no hay un buen manejo de las aguas residuales, las personas que venden chicharrones tiran el agua con grasa en los tragantes.
7. La fosa séptica del mercado Regional ya cumplió su vida útil y no tiene las medidas reglamentarias para un mercado municipal.
8. Los sanitarios del mercado no se encuentran en buenas condiciones el sistema de descarga no funciona.
9. El piso de los baños se mantiene mojado ocasionando accidentes en las personas usuarias.

4.6. Sistema contra incendios

1. Solamente hay 6 extintores en el mercado, se encuentran cargados, pero no se han colocado porque se desaparecen y no hay un espacio dentro del mercado donde los puedan guardar de manera segura.
2. Los agentes del CAM son los únicos que han recibido capacitaciones sobre el uso de extintores, pero los agentes no están asignados a ese lugar, solamente llegan a realizar rondas y en las horas de abrir o cerrar el edificio.
3. En el mercado no hay un control sobre el uso de gas propano porque no es exclusivo para las ventas de comida. Las instalaciones eléctricas de las ventas de comida no son



- anti chispas y no se concientiza a las personas en las buenas prácticas de manipulación y uso del cilindro de gas propano.
4. Algunos portones y pasillos del mercado se encuentran obstruidos con productos que las personas arrendatarias sacan fuera de su puesto de venta, ocasionando accidentes en las personas usuarias.

4.7. Vigilancia de la SSO de las personas arrendatarias y trabajadoras de los mercados

1. No existe un programa que fomente y facilite los exámenes médicos, es decir que a las personas que preparan y manipulan alimentos no se le exigen a pesar de ser uno de los requisitos que la ley estable para obtener la autorización para funcionar.
2. En el mercado el personal municipal, las personas vendedoras no están capacitadas para brindar atención de primeros auxilios e intervenir en situaciones de emergencia.
3. El edificio no cuenta con botiquines de primeros auxilios, camilla, cinchos, inmovilizador de cabeza, cuello cervical, es decir que ante una emergencia no están preparados.

4.8. Respuesta a la emergencia

1. Algunas salidas se encuentran obstruidas por ventas que colocan fuera del mercado, por lo tanto, la municipalidad debe buscar la solución o alternativa que permita a las personas vendedoras ubicadas frente a las rutas de evacuación, despejar los accesos.
2. Dentro del mercado no se observa ningún tipo de señalización de salvamento que indique a las personas buscar las salidas y puntos de encuentro.
3. Señales de prohibición solamente se observa la de no fumar, pero no hay de prohibición de venta de gas propano y pólvora, si bien es cierto que dentro del mercado no se comercializan estos productos, se hace en el contorno del mercado.
4. Tanto el MINEC como los gobiernos municipales son los responsables de corroborar la información de las distribuidoras y los puntos de venta, así como la licencia de operación con la certificación de Cuerpos de Bomberos de El Salvador, en el caso de los puestos de venta en el contorno del mercado, ninguno cumple con estos requisitos y no tienen autorización.
5. La municipalidad tiene un comité de SSO conformado y han desarrollado capacitaciones de primeros auxilios con el personal municipal.
6. En el mercado Regional no se realizan ensayos o simulacros de incendio y no existe protocolo para minimizar el riesgo en caso de incendio o de bioseguridad para prevenir enfermedades en las personas vendedoras.



4.9. Capacitación y formación

1. A pesar de que el mercado Regional sufrió un incendio recientemente, las personas arrendatarias no han recibido entrenamiento sobre el protocolo de actuación en caso de incendio o el uso de extintores, de manera que puedan responder efectivamente en situaciones de emergencia.
2. El mercado no cuenta con un programa integral para el manejo de los desechos sólidos generados en el edificio y las personas arrendatarias hacen un manejo inadecuado de la basura.
3. La municipalidad debe crear un plan para el manejo de los desechos sólidos y capacitar a las personas vendedoras y personal municipal que tenga relación con la prestación de servicios de mercados.
4. Las personas arrendatarias que trabajan en la preparación y venta de alimentos no reciben capacitación sobre el manejo e inocuidad de los alimentos.
5. Es importante que el personal municipal realice un plan de capacitaciones en relaciones interpersonales y comunicación asertiva, de manera que puedan relacionarse de forma adecuada con las personas arrendatarias.
6. Para que la comunicación mejore entre las personas arrendatarias es importante que la municipalidad establezca un protocolo o personal interventor para controlar y resolver este tipo de situación, además de promover charlas de convivencia ciudadana y resolución de conflictos en las personas vendedoras.



5. MATRIZ DE ACCIONES DE MEJORA SEGÚN CLASIFICACION DE RIESGOS

5.1. Reducción o eliminación de riesgos físicos y eléctricos

Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. Planificación participativa del reordenamiento de puestos de comida del mercado Regional.	Administración de mercado. Comisión municipal de mercados. Junta directiva.	Copia de ordenanza municipal de mercados y reglamento.														
2. Reparación o cambio de canales de aguas lluvias en toda la infraestructura del mercado Regional.	Administración de mercado. Comisión Municipal de Mercados.	Gerencia de servicios ciudadanos. Materiales de construcción.														
3. Elaboración y ejecución de un plan de mantenimiento preventivo del techo y drenajes de la infraestructura del mercado Regional.	Administración de mercados. Gerencia de servicios ciudadanos.	Albañil. Materiales de construcción. Gerencia de servicios ciudadanos.														
4. Perfil de proyecto para la gestión en la compra e instalación de nuevos servicios sanitarios que incluya dos de ellos para personas con discapacidad.	Administración de Mercados. Comisión municipal de mercados. Unidad de proyectos.	Administración de Mercados Gerencia de servicios ciudadanos.														
5. Carpeta de perfil de proyecto para gestionar el cambio de techo en toda la infraestructura del mercado Regional	Comisión de mercado. Gobierno central. Gerencia de servicios ciudadanos.	Administración de mercados, Unidad de Proyectos y Comisión de Mercados.														
6. Carpeta de perfil de proyecto para gestionar la construcción de una nueva fosa séptica, nuevos pozos de absorción y	Administración de mercados. Comisión de mercado. Gobierno central.	Administración de mercados, Comité														



Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
nuevas tuberías, con niveles apropiados y colocar trampas de grasa ya sea individuales o colectivas.	Ministerio de salud.	de SSO, Medio Ambiente. Comisión de mercados.															
7. Señalización de gradas con bordes de color amarillo en los accesos del mercado y colocación de pasamano en gradas del parqueo.	Administración de mercados. Comisión de mercados.	Pinturas y brochas Gerencia de servicios ciudadanos															
8. Señalización de espacios de parqueo posterior a su remodelación y asignar dos lugares para personas con discapacidad, adultos mayores y mujeres embarazadas.	Administración de Mercados. Referente municipal del Proyecto para USAID.	Administración de mercados Gerencia de servicios ciudadanos.															
9. Realización de inspecciones trimestrales a los sistemas eléctricos y verificación mensual en los negocios.	Administración de mercados. Unidad de medio ambiente.	Ficha de seguimiento a casos. Carta de compromiso de la persona arrendataria.															
10. Perfil de proyectos para gestionar la instalación de luminarias donde llega poca luz o colocar láminas traslucidas.	Administración de mercados y Unidad de Proyectos,	Administración de mercados. Comité de SSO. Junta directiva.															
11. Instalación de maya de gallinero en el pasillo de venta de mariscos, para evitar la introducción de palomas al mercado Regional.	Gerencia de servicios ciudadanos.	Maya metálica y materiales de instalación. Gerencia de servicios generales.															



Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
12. Gestionar la asignación de un puesto desocupado del mercado, para ser usado como bodega y guardar materiales de limpieza del mercado Regional.	Administración de mercados. Comisión de mercados.	Presentar propuesta al concejo para su aprobación.														

5.2. Prevención manejo de riesgos biológicos y enfermedades comunes

Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. Diseño y ejecución de un plan de limpieza y desinfección general del mercado que contenga distribución de limpieza por áreas, responsables de tareas específicas, método y frecuencia de limpieza y desinfección, medidas de vigilancia.	Administración de mercados. Junta directiva. Comisión municipal.	Materiales de limpieza. Personal de medio ambiente. Junta directiva, Administración de mercados.														
2. Diseño y ejecución de un plan de limpieza de la fosa séptica.	Administración de mercados. Unidad de medio ambiente. Unidad de servicios generales.	Materiales de limpieza y equipo de protección.														
3. Gestionar la asignación de personal de limpieza para el mercado Regional y mantener supervisión con el apoyo de la junta directiva.	Administración de mercados. Comisión de mercados. Junta directiva.	Personal de limpieza.														
4. Ubicar en cada entrada y pasillos, señales de prohibición de no fumar, ingerir bebidas alcohólicas y prohibir el ingreso	Administración de mercados. Unidad de comunicaciones. Junta directiva.	Señales de prohibición. Personal administrativo y														



Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
y alimentación de animales dentro del mercado Regional.		comisión de mercados.														
5. Definición y colocación de señales obligatorias de uso de redecillas, mascarilla, delantal, vestimenta de acorde a la Normas Sanitarias del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en lugares visibles para las personas que venden alimentos.	Administración de mercados. Unidad de comunicaciones. Junta directiva.	Señales de obligación. Personal administrativo y comisión de mercados.														
6. Colocar dentro de los sanitarios implementos establecidos por la ley sobre los lavamanos, jabón para manos toallas de papel y rótulos que le indiquen a las personas arrendatarias y usuarias que deben lavarse las manos.	Administración de mercados. Unidad de comunicaciones. Junta directiva.	Productos de limpieza y señal de obligación del lavado de manos.														
7. Implementación de supervisiones periódicas para verificar el uso de medidas de inocuidad alimentaria en la manipulación y comercialización de alimentos.	Administración de mercados. Unidad de medio ambiente. Unidad de salud.	Ficha de seguimiento de control de personas arrendatarias que preparan y venden alimentos														
8. Monitoreo de la realización de exámenes médicos de las personas arrendatarias que manipulan alimentos, establecidos en las Normas Sanitarias del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.	Administración de mercados. Unidad de medio ambiente. Unidad de salud.	Ficha de seguimiento de control de personas arrendatarias que preparan y venden alimentos.														



Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
9. Definición y colocación de señales de obligación que indique a las personas arrendatarias ubicar basureros con tapadera en sus negocios, para evitar la proliferación de plagas, insectos y roedores.	Administración de mercados. Unidad de comunicaciones. Junta directiva.	Señales de obligación. Personal administrativo y comisión de mercados.														
10. Realizar campañas de divulgación para la prohibición del uso de plaguicidas dentro del mercado y las consecuencias para la salud de todas las personas.	Administración de mercados. Unidad de medio ambiente. Unidad de salud.	Panfletos informativos.														
11. Realizar inspecciones e informar a las personas arrendatarias que deben mantener separados los productos químicos de limpieza como detergentes, desinfectantes, cloros, maquillajes, alcohol, quita esmalte, entre otros; de los productos alimenticios como granos básicos, cereales, queso, etc.	Administración de mercados. Unidad de medio ambiente	Fichas de control por cada negocio.														
12. Reubicar a la persona que vende productos lácteos que se encuentra al lado de los servicios sanitarios.	Administración de mercado. Comisión Municipal de Mercado.	Administradora de mercado.														

5.3. Emergencia y evacuación



Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. Creación de una brigada de prevención de incendios en el mercado municipal con las personas arrendatarias.	Administración de mercados Junta directiva. Comité de SSO municipal. Protección civil.	Personas vendedoras y personal municipal.	■	■	■											
2. Creación de una brigada de primeros auxilios en el mercado municipal.	Administración de mercados Comité de SSO municipal Protección civil. Junta directiva.	Personas vendedoras y personal municipal.	■	■	■											
3. Realización de ensayos y simulacros de situaciones de emergencia que pueden darse en el mercado.	Administración de mercados en coordinación con protección civil. Comité de SSO municipal. CAM.	Demostraciones para actuar en emergencia, con personal municipal y del mercado.		■									■			
4. Colocación de señales de prohibición y advertencia, mapa de riesgos, en las instalaciones del mercado municipal.	Administración de mercados. Protección civil. Comité de SSO municipal.	Señales de advertencia. Mapa de riesgos.	■	■	■											
5. Definición y señalización de ruta de evacuación del mercado municipal.	Administración de mercados. Protección civil. Directiva de mercados.	Plan de ruta de evacuación. Señales impresas según requisitos de ley.	■	■	■											
6. Implementación de medidas, para que las personas arrendatarias no saquen los productos fuera del espacio establecido.	Administración de mercados. CAM.	Ordenanza municipal de mercados.	■	■	■											
7. Supervisiones periódicas para verificar si las personas arrendatarias hacen un manejo adecuado del cilindro de gas.	Administración de mercados. Unidad de medio ambiente.	Fichas de control por cada negocio	■			■		■			■					■



Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
8. Perfil de proyectos para gestionar de compra e instalación de alarma contra incendios en el mercado Regional.	Administración de mercados. Comisión municipal Mercados. Unidad de Proyectos.	Administración de mercados, Comité de SSO, Comisión de Mercados.															

5.4. Manejo de riesgos psicosociales

Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1. Realización permanente de acciones de negociación y mediación entre personas en conflicto.	Administración de mercados.	Local ambientado para realizar la mediación.															
2. Realización de reuniones periódicas entre administración de mercados y junta directiva de mercado para definición de acciones de mejora.	Administración de mercados. Junta directiva.	Local de reuniones.															
3. Definición de acuerdos de convivencia entre las personas vendedoras.	Administración de mercados. Junta directiva.	Alimentación para talleres. Local para reuniones.															
4. Ubicar señales que indiquen la prohibición de ingerir bebidas alcohólicas, para las personas arrendatarias dentro del mercado.	Administración de mercados. Comité de mercados. CAM.	Señal de prohibición y aplicación de la ordenanza municipal.															
5. Perfil de proyecto para gestionar la compra de cámaras de seguridad, para colocarlas dentro de las instalaciones del mercado.	Administración de mercados. Unidad de proyectos. CAM	Administración de Mercados.															



Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
		Junta Directiva, Unidad de Proyectos. CAM.														
6. Gestionar a la PNC o brigada de la FAES, que realicen rondas de vigilancia, dentro y fuera del mercado Regional.	Administración de mercados. Comisión municipal de mercados. Junta directiva.	Personal del CAM, PNC Y FAES.														

5.5. Formación y capacitación

Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
7. Capacitación a personas vendedoras sobre la adecuada manipulación de cilindros de gas.	Administración municipal. Protección civil municipal.	Local de reuniones. Alimentación. Personas facilitadoras.														
8. Crear y ejecutar un programa de capacitación que incluya prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, la limpieza y desinfección de los utensilios y espacios de cocina.	Administración de mercados. Junta directiva.	Local de reuniones. Personal administrativo. Unidad de medio ambiente.														
9. Capacitación a personas vendedoras y personal municipal sobre el manejo y uso de extintores.	Administración municipal. Protección civil municipal.	Local de reuniones. Alimentación. Personas facilitadoras.														
10. Capacitación a personas vendedoras y personal municipal sobre atención de	Administración municipal. Unidad de salud	Local de reuniones. Alimentación. Personas facilitadoras.														



Acciones de Mejora	Responsable/s	Recursos	Meses 2023												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
primeros auxilios en situación de emergencia.															
11. Capacitaciones para agentes del CAM y reordenamiento, sobre atención al usuario, comunicación asertiva y resolución de conflictos.	Recursos humanos. Comité de SSO.	Local de reuniones. Alimentación. Personas facilitadoras.													
12. Revisar y actualizar periódicamente el programa de capacitación de manera que las personas arrendatarias se mantengan al día con el control de las normas sanitarias.	Administración municipal. Comité de SSO. Unidad medio ambiente Unidad de salud.	Local de reuniones, alimentación, material didáctico													



B. PROTOCOLO PARA LA PREVENCIÓN DE INCENDIOS EN EL MERCADO REGIONAL DE LA CIUDAD DE USULUTÁN

I. INTRODUCCIÓN

Ante la falta de control de los riesgos que pueden ocasionar incendios, muchas veces incontrolables, se hace necesario instrumentar un protocolo de actuación que incorpore todas las medidas preventivas que faciliten la preservación de la integridad física de las personas vendedoras, proveedoras, personal de la administración y compradores en el Mercado Regional de Usulután y garantice la preservación de los bienes materiales.

Conocer las condiciones actuales del mercado, las áreas de peligro y como minimizar los riesgos existentes es una labor conjunta impostergable para la administración de mercados y la junta directiva de personas vendedoras.

El tomar medidas preventivas, conocer la ubicación de los equipos y como usarlos, identificar las rutas de evacuación, contar con brigadas de emergencias, y actuar en los momentos precisos puede hacer la diferencia entre una situación de conato o un incendio.

Este protocolo, cuyo punto de partida es el diagnóstico realizado en el Mercado Regional de Usulután, establece un conjunto de conductas o reglas que deben ser implementadas por las personas arrendatarias y la administración de mercados, y constantemente supervisadas por el CSSO de la municipalidad quien deberá hacer los correctivos o ajustes, cuando estos sean necesarios, a efectos de prevenir un incendio.

2. METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROTOCOLO

Los pasos para la elaboración del protocolo fueron los siguientes:

Identificación de los riesgos relacionados con las fuentes que pueden generar un incendio especialmente de instalaciones eléctricas, manejo de cilindros de gas propano y cilindros a presión, condiciones en las áreas de cocina, consumo de tabaco, trabajo en caliente, acciones de inspección y capacitación realizadas por la administración de mercados.

- I. Identificación de los riesgos relacionados con las fuentes que pueden generar un incendio especialmente de instalaciones eléctricas, manejo de cilindros de gas propano y cilindros a presión, condiciones en las áreas de cocina, consumo de tabaco, trabajo en caliente, acciones de inspección y capacitación realizadas por la administración de mercados.



2. La persona consultora asignada al municipio con el especialista en SSO analizaron la información sistematizada, y este último construyó una propuesta considerando las disposiciones de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y las propuestas generadas por los participantes en la capacitación.
3. La propuesta fue validada por el personal de la administración de mercados, las áreas claves y estratégicas de la municipalidad vinculadas con la SSO y las personas integrantes de la junta directiva de personas vendedoras.

3. INFORMACIÓN GENERAL

Cuando un fuego se genera puede desencadenar en un incendio, y de acuerdo con las características del lugar donde se produzca, este puede salirse de control y ocasionar grandes pérdidas tanto materiales como humanas, así como originar daños perjudiciales al medio ambiente.

Ante tal situación, lo ideal es que el fuego no se produzca, por tal motivo el enfoque debe ser en la prevención de incendios, y en casos extremos, saber combatirlo y tener los recursos necesarios para atender la emergencia, no obstante, en estas circunstancias, el conocimiento por parte de las personas tanto para prevenir como para combatir un fuego, es de vital importancia, porque no se sabe en qué circunstancias puede suceder y debemos saber qué hacer y cómo reaccionar.

Lo primero que se debe saber es cómo se origina el fuego, y para que se produzca se necesita la combinación de 3 elementos:

1. **Calor o temperatura:** es la fuente de energía que necesitamos para que un combustible encienda.
2. **Oxígeno:** la proporción ideal de oxígeno para que el fuego se produzca es 21%, que precisamente es el porcentaje de oxígeno que existe en el aire que respiramos, pero en atmósferas entre el 14% y 26% existe el riesgo de incendio.
3. **Combustible:** es el material que arderá produciendo un incendio, el cual lo podemos encontrar en 3 estados: sólido, líquido, gaseoso.

Ejemplos de combustibles.

Estado	Materiales
Sólidos	Papel, madera, cartón, plástico, tela, etc.
Líquidos	Gasolina, keroseno, thinner, acetona, etc.
Gaseosos	Gas propano, butano, etano, etc.



4. DEFINICIONES

Protocolo: conjunto de reglas o normas que guían la forma en que se debe realizar una actividad.

Fuego: proceso de combustión caracterizado por una reacción química de oxidación (desde el punto de vista del combustible) de suficiente intensidad para emitir luz, calor y en muchos casos llamas.

Incendio: es la ocurrencia de fuego no controlada que puede afectar o abrasar algo que no está destinado a quemarse. Puede afectar a estructuras y a seres vivos. La exposición de los seres vivos a un incendio puede producir daños muy graves y hasta la muerte.

MSDS: siglas en inglés de Material Safety Data Sheet, que en castellano se traduce a Hoja de Datos de Seguridad del Material, la cual es un documento que brinda toda la información de un producto químico y que se debe conocer para saber cómo manipularlo, utilizarlo y almacenarlo de forma segura, para evitar situaciones de riesgo y emergencia.

5. OBJETIVO

Definir el protocolo a implementar en las instalaciones del Mercado Regional de Usulután, con las medidas requeridas para prevenir el origen de un fuego, salvaguardando así la integridad física de las personas.

6. CUMPLIMIENTO LEGAL

La Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo establece en su Art. 34 que “Todo lugar de trabajo debe contar con planes, equipos, accesorios y personal entrenado para la prevención y mitigación de casos de emergencia ante desastres naturales, casos fortuitos o situaciones causadas por el ser humano.”

De igual manera en el Art.35 menciona que “Todo lugar de trabajo debe reunir las condiciones de prevención en materia de seguridad y salud ocupacional, establecidas en la presente ley y su reglamento, en lo referente a sus equipos e instalaciones en general.”

Por tal motivo, el siguiente Protocolo para la Prevención de Incendios en el Mercado Regional de Usulután, va enfocado específicamente a establecer las medidas mínimas requeridas para anticiparnos a la generación de un fuego.



7. CAMPO DE APLICACIÓN

Este protocolo para la prevención de incendios es de aplicación única y exclusiva para las instalaciones del Mercado Regional, se encuentra ubicado en la Colonia Tropicana, entre la 2ª y 4ª Calle Oriente, cerca de la terminal de buses de Puerto Parada.

8. RESPONSABILIDADES

Es responsabilidad de:

- a) La Administración de Mercados cumplir y velar porque se cumpla con lo establecido en el protocolo para la prevención de incendios, con el objeto de minimizar el riesgo de generación de fuego en las instalaciones del mercado.
- b) Los integrantes del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional de la municipalidad monitorear y dar seguimiento a la implementación del protocolo para la prevención de incendios, así como recomendar, sugerir y promover cambios necesarios para tener actualizado el protocolo con lo requerido por las autoridades correspondientes.
- c) Los integrantes de las brigadas de emergencias velar porque se cumpla con lo establecido en el protocolo para la prevención de incendios, así como recomendar, sugerir y promover los cambios necesarios para tener actualizado el protocolo con lo requerido por las autoridades correspondientes.
- d) Las personas arrendatarias, aceptar y aplicar las medidas establecidas en el protocolo para la prevención de incendios, así como también sugerir y recomendar cambios o mejoras de este, para garantizar las buenas prácticas y evitar la generación de fuego en las instalaciones.

9. MEDIDAS PREVENTIVAS Y COMBATE DE INCENDIOS

Para poder prevenir el origen de un fuego, es necesario considerar las siguientes medidas:

9.1. Capacitación

- 9.1.1. Todas las personas, tanto vendedoras como personal de la municipalidad que labora en el mercado, deben recibir capacitación o instrucción especializada en



materia de prevención de incendios, por parte de una persona especialista en el tema.

- 9.1.2. La capacitación en prevención de incendios debe ser periódica, como mínimo una vez al año.
- 9.1.3. La capacitación en prevención de incendios debe incluir una práctica en el uso de extintores manuales. En este caso, se debe aprovechar la fecha de vencimiento de los extintores para programar una práctica o entrenamiento.

9.2. Extintores

- 9.2.1. Para casos en que se produzca un conato de incendio, se debe contar con extintores adecuados para el tipo de fuego identificado en las áreas del mercado.
- 9.2.2. La capacidad y número de extintores debe ser acorde al cálculo de carga de fuego requerida en el Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.
- 9.2.3. Los extintores deben estar colocados a la altura acorde a los requerimientos establecidos en el Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.
- 9.2.4. La señalización de los extintores debe estar acorde a lo establecido en el Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.
- 9.2.5. Los extintores deben inspeccionarse por lo menos 1 vez al mes por medio de las personas designadas para tal efecto (brigadistas, personal administrativo, etc.), para garantizar que se encuentran en buen estado de funcionamiento.

9.3. Instalaciones eléctricas

- 9.3.1. Todas las instalaciones eléctricas deben ser adecuadas para la demanda energética del lugar en lo que se refiere a transformadores, tableros, calibre del cableado, condiciones del cableado entre otras cosas, y deben ser certificadas por la SIGET o por alumbrado público de la municipalidad.
- 9.3.2. Todas las instalaciones eléctricas deben ser revisadas y reparadas única, exclusiva y estrictamente por personal capacitado y certificado.
- 9.3.3. Requerir el apoyo de la empresa distribuidora de energía eléctrica en cuanto al establecimiento de las condiciones técnicas que se deben cumplir para un mejor aprovechamiento de la energía eléctrica y minimizar el riesgo de conato de incendio.
- 9.3.4. Evitar el uso excesivo de extensiones y regletas por parte de las personas arrendatarias, y concientizar que, en caso sea necesario utilizar las que sean



adecuadas, bajo norma y de uso temporal, es decir, para casos excepcionales y durante un corto período de tiempo.

- 9.3.5. Evitar la improvisación de conexiones e instalaciones eléctricas por parte de las personas arrendatarias, sobre todo con cables no adecuados para los equipos utilizados.
- 9.3.6. Los tomacorrientes eléctricos y las instalaciones deben ser acorde al tipo de electrodomésticos, herramienta o equipo que se utiliza en los locales, para evitar sobre carga o corto circuito.
- 9.3.7. De preferencia debe haber un tomacorriente independiente por equipo, herramienta o electrodoméstico utilizado.
- 9.3.8. Todas las instalaciones eléctricas deben estar debidamente polarizadas a tierra.
- 9.3.9. El área de transformadores y tableros eléctricos o dados térmicos, deben conservarse despejados, no utilizarlos como bodega, deben estar señalizados con el símbolo de riesgo de choque eléctrico y de ser posible, información de la cantidad de voltios que corresponde.
- 9.3.10. Los transformadores deben cumplir con las características de seguridad indicadas por la SIGET, así como también tener acceso restringido y debidamente acordonado.
- 9.3.11. Cualquier anomalía o condición insegura en instalaciones eléctricas, debe ser notificado y reparado por personal autorizado, capacitado y certificado para dichos trabajos.
- 9.3.12. Prohibir a las personas arrendatarias que realicen cualquier reparación, mejora, cambio o adaptación que incluya instalaciones eléctricas, e indicar que lo correcto es notificar a la persona responsable de dicha actividad.
- 9.3.13. Realizar inspecciones periódicas, por parte de personal capacitado y certificado, de todas las instalaciones eléctricas del lugar.

9.4. Manejo de cilindros de gas y cilindros a presión

- 9.4.1. El manejo, manipulación y almacenamiento de cilindros de gas propano y cilindros a presión, debe ser siempre en posición vertical.
- 9.4.2. Nunca almacenar cilindros vacíos junto con los llenos.
- 9.4.3. No atarlos o amarrarlos entre sí, mucho menos con cadenas.
- 9.4.4. El traslado de cilindros de gas y cilindros a presión debe ser en carretillas y siempre en posición vertical, nunca en la espalda de la persona, arrastrado o rodado, mucho menos rodarlo acostado sobre el piso.
- 9.4.5. Los cilindros a presión, por tener riesgo de explosión al exponerse a altas temperaturas, deben almacenarse en lugares seguros e identificar el área con el símbolo de riesgo de explosión.



- 9.4.6. Los cilindros de gas propano nunca deben utilizarse acostados, dentro de un huacal con agua, ni debajo de la cocina, deben colocarse a una distancia prudencial de la fuente de ignición, combustión o incendio.
- 9.4.7. Si se desea cambiar un cilindro de gas propano que se está terminando por uno lleno, se debe apagar la cocina mientras se realiza el cambio, verificar que el cilindro usado no quede con fuga y luego instalar la válvula en el recipiente nuevo para posteriormente encender la cocina.
- 9.4.8. Si el cilindro usado queda con fuga, es necesario retirarlo a un lugar ventilado para que se disipe el gas hasta que se haya escapado todo.
- 9.4.9. Los cilindros de gas propano deben estar despejados, no colocar adornos sobre ellos ni trapos húmedos.
- 9.4.10. Si existen distribuidores de gas propano dentro del mercado, el lugar debe cumplir con las condiciones adecuadas de seguridad para poder ser distribuidor de gas, autorizado por Bomberos de El Salvador, con señales de prohibición y advertencia adecuadas, aunque lo ideal es que no existan distribuidores de gas propano dentro del mercado municipal.
- 9.4.11. Si existen tanques de gas propano estacionarios, deben cumplir con la NFPA 58 a través de la empresa proveedora de gas propano, así como las características mínimas requeridas de señalización del Ministerio de Economía.

9.5. Área de cocinas

- 9.5.1. Los puestos con cocina o donde se preparan alimentos y utilizan gas propano, deben estar ubicados en una misma zona, para evitar que el uso de gas propano esté en todas partes.
- 9.5.2. Capacitar a las personas en las buenas prácticas de uso del gas propano.
- 9.5.3. Entrenar a las personas cómo actuar en caso de que un cilindro de gas propano se incendie.
- 9.5.4. Entrenar a las personas sobre qué hacer en caso un cilindro de gas propano tenga fuga.
- 9.5.5. Realizar inspecciones periódicas para verificar las condiciones del sistema o instalaciones de gas propano de las cocinas o planchas.
- 9.5.6. Garantizar que todas las personas del área de cocinas sepan cómo se utiliza un extintor y que tengan acceso a uno en caso de emergencias.
- 9.5.7. Garantizar que en el área de cocinas las instalaciones eléctricas estén en perfecto estado.
- 9.5.8. Capacitar a las personas del área de cocina sobre cómo actuar en caso de incendio originado por aceite, grasa o manteca de tipo alimenticio, hacer énfasis en que no se utilice agua por ningún motivo.



9.6. Consumo de tabaco

- 9.6.1. De acuerdo con la Ley para el Control de Consumo del Tabaco del Ministerio de Salud, está prohibido fumar dentro de cualquier edificio.
- 9.6.2. Debe existir la señal de prohibición de fumar en todas las instalaciones acorde a lo establecido en la ley.
- 9.6.3. Si se observa a una persona fumando, debe procederse acorde a lo establecido en la ley.
- 9.6.4. Verificar constantemente el cumplimiento de esta prohibición y concientizar a las personas arrendatarias y visitantes a no fumar dentro del mercado y que, si desean hacerlo, tienen que abandonar el lugar y fumar en la vía pública, no en el parqueo.
- 9.6.5. Por ley y por salud está prohibido establecer áreas de fumado dentro del edificio.

9.7. Trabajos en caliente

- 9.7.1. Trabajo en caliente es toda actividad que genera llama abierta, chispa o alta temperatura, como por ejemplo soldadura, pulidora, esmeril, fundición entre otros.
- 9.7.2. Cuando se realicen trabajos en caliente sea por personal de mantenimiento o contratistas, debe contarse con un protocolo o procedimiento para dicha actividad y velar porque se cumpla.

9.8. Inspecciones

- 9.8.1. Una herramienta utilizada como medida proactiva y recomendada por la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo son las inspecciones, y para dar cumplimiento al protocolo de prevención de incendios deberán programarse de forma periódica.
- 9.8.2. Deben inspeccionarse las instalaciones eléctricas para detectar de forma anticipada malas prácticas.
- 9.8.3. Se debe inspeccionar el uso, manejo y almacenamiento de productos químicos que puedan generar incendios o explosiones.
- 9.8.4. Se debe inspeccionar que el gas propano y las instalaciones de cocinas estén en buen estado de funcionamiento.
- 9.8.5. Inspeccionar que los trabajos en caliente que se realicen sean ejecutados de acuerdo con el procedimiento establecido.



- 9.8.6. Inspeccionar mensualmente los extintores para garantizar que están en buen estado de funcionamiento.
- 9.8.7. Productos combustibles e inflamables
- 9.8.8. Se debe identificar la clase de combustibles existentes en el lugar, así como la cantidad y ubicación donde se utilizan o almacenan.
- 9.8.9. Se debe identificar los lugares donde se utilizan y almacenan los productos inflamables, y verificar que la bodega donde se guardan sea adecuada para el tipo de producto acorde a lo establecido a la Norma de Almacenamiento de Sustancias Químicas Peligrosas del Ministerio de Salud.
- 9.8.10. Las personas que utilizan los productos inflamables deben estar capacitadas y contar con los elementos necesarios para la manipulación y manejo de dichas sustancias.
- 9.8.11. Se debe contar con la información necesaria para saber qué hacer en casos de emergencia con los productos inflamables, por lo tanto, se debe tener a la mano la Hoja de Datos de Seguridad del Material (MSDS).
- 9.8.12. Los lugares donde se almacenen o utilicen productos inflamables o combustibles deben contar con instalaciones eléctricas adecuadas para evitar fuentes de ignición, lo cual debe ser verificado por Alumbrado público para certificar las instalaciones.

9.9. Productos químicos

- 9.9.1. Se deben identificar todos los productos químicos que por sus características de peligrosidad puedan ser explosivos, inflamables, comburentes, pirofóricos; ya que son idóneos para que se genere un incendio.
- 9.9.2. Identificar aquellos productos que, por sus características fisicoquímicas o componentes, pueden generar atmósferas explosivas, como por ejemplo harinas, mota de algodón, vapores de sustancias inflamables, concentrado para animales, nitritos y nitratos (agroquímicos).
- 9.9.3. Todos los productos químicos que por sus características son idóneos para que se produzca un incendio, deben ser controlados y manipulados por personal entrenado, así como contar con la respectiva MSDS de cada producto para saber qué hacer en caso de emergencias.
- 9.9.4. Las bodegas, almacenes o recintos donde se guarden productos químicos que pueden producir incendios, deben contar con las características adecuadas establecidas en la MSDS de cada producto y en la Norma de Almacenamiento de Sustancias Químicas Peligrosas del Ministerio de Salud.
- 9.9.5. Todo el personal que manipula o utilice productos químicos debe estar entrenado en el uso de cada producto y saber de primera mano las condiciones



de seguridad que deben cumplirse al momento de utilizar la sustancia, en especial las que pueden producir un incendio.

9.10. Mejora continua

- 9.10.1. El protocolo para la prevención de incendios en los mercados municipales, como toda documentación de un plan de SSO, está sujeto a la mejora continua de los procesos.
- 9.10.2. Será responsabilidad del administrador del mercado o de la persona a quien designe, la revisión y/o actualización de dicho protocolo apegado a las observaciones, cambios e indicaciones brindadas por las personas arrendatarias, comité de SSO de la alcaldía, brigadistas de emergencias, con el objeto de mantener al día el documento e implementar los cambios dentro del mercado Regional para prevenir incendios.
- 9.10.3. La revisión y/o actualización del protocolo estará apegada a los requerimientos establecidos en el Art. 49 del Reglamento de Gestión de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y el Plan de Emergencia y Evacuación del Mercado Regional de Usulután.



C. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL MERCADO REGIONAL DE LA CIUDAD DE USULUTÁN

I. INTRODUCCIÓN

Un protocolo de bioseguridad es un conjunto de normas y medidas de protección personal, de auto cuidado y defensa aplicables en las diferentes actividades que realizan las personas arrendatarias, personal de la administración de mercados, proveedores y personas compradoras, que han sido formuladas teniendo como base los riesgos de exposición a determinados agentes infecciosos, y que están orientados a minimizar los factores que puedan generar exposición a los microorganismos y su transmisión.

2. METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROTOCOLO

Los pasos para la elaboración del protocolo fueron los siguientes:

1. Identificación las principales actividades generadoras de riesgo para contraer enfermedades comunes o infecciosas.
2. La persona consultora asignada al municipio con el especialista en SSO analizaron la información sistematizada, y este último construyó una propuesta considerando las disposiciones del Reglamento de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, especialmente lo referido a Sección V Riesgos Biológicos: las medidas de protección, higiene, vigilancia de la salud y documentación que debe poseerse respecto a los riesgos de origen biológico, y medidas de concienciación y capacitación del personal para la aplicación de los protocolos preventivos de enfermedades comunes e infectocontagiosas.
3. La propuesta fue validada por el personal de la administración de mercados, las áreas claves y estratégicas de la municipalidad vinculadas con la SSO y las personas integrantes de la junta directiva de personas vendedoras.

3. GENERALIDADES

El ser humano está expuesto y es vulnerable a una gama de contaminantes que existen en el ambiente y que pueden ocasionarle distintas clases de enfermedades, las cuales a lo largo de



la historia se han convertido en las peores amenazas para la humanidad. Sin embargo, el organismo con el tiempo se va adaptando a estas variantes del entorno, ya que cuenta con un mecanismo de defensa llamado “sistema inmunológico”, el cual reacciona ante cualquier ataque externo, e incluso lo refuerza para futuras agresiones.

No obstante, lo anterior, el cuerpo humano sigue siendo vulnerable, ya que los contaminantes externos van cambiando y mutando, y eso los convierte en amenazas latentes a cada instante y no podemos quedarnos de brazos cruzados, por lo que se requiere tomar medidas adicionales para podernos defender de todos estos elementos.

Como primer paso es necesario brindar conocimiento básico a las personas, concientizarlas sobre nuestra vulnerabilidad y que debemos poner en práctica buenos hábitos de higiene, y sobre todo de prevención de enfermedades para no lamentarnos después y que pueda generar dolor y luto a quienes nos rodean.

Los agentes externos que pueden afectar la salud de las personas son de diferentes tipos como por ejemplo de origen biológico, dentro de este grupo tenemos los siguientes: virus, bacterias, hongos, protozoos, endoparásitos. Su principal característica es su tamaño y su forma de vida, ya que podemos encontrarlos en cualquier lugar y de ahí ingresar a nuestro organismo.

4. DEFINICIONES

Enfermedad común: es toda aquella enfermedad causada por situaciones, condiciones o factores no laborales, es decir, no atribuibles en forma directa a las condiciones de trabajo, independientemente de las consecuencias de dicha enfermedad.

Enfermedad infectocontagiosa: son aquellas generadas por microorganismos patógenos, tales como virus, bacterias, hongos y parásitos, que pueden ser transmitidas mediante el contacto directo con pacientes infectados, su sangre o sus secreciones.

Zoonosis: es una enfermedad infecciosa que ha pasado de un animal a humanos. Los patógenos zoonóticos pueden ser bacterias, virus, parásitos o agentes no convencionales y propagarse a los humanos por contacto directo o a través de los alimentos, el agua o el medio ambiente.

Sistema inmunológico: conjunto de elementos y procesos biológicos en el interior de un organismo que le permite mantener la homeóstasis o equilibrio interno frente a agresiones externas, ya sean de naturaleza biológica o fisicoquímicas, e internas, reconoce lo dañino y reacciona frente a ello.



Lixiviado: líquido resultante de un proceso de filtrado de un fluido a través de un sólido. El lixiviado generalmente arrastra gran cantidad de los compuestos presentes en el sólido que atraviesa.

OMS: siglas que identifican a la Organización Mundial de la Salud, el cual es una instancia de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) especializada en gestión de políticas de prevención, promoción e intervención a nivel mundial en materia de salud.

Riesgo biológico: es la posibilidad o probabilidad de que ocurra un evento adverso ocasionado por la liberación no deseada de agentes biológicos.

5. OBJETIVO

Definir el protocolo a implementar en las instalaciones del Mercado Regional de Usulután, con las medidas requeridas para disminuir el riesgo de contraer enfermedades comunes e infectocontagiosas en las personas.

6. CUMPLIMIENTO LEGAL

El Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo establece, en su Sección V Riesgos Biológicos, las medidas de protección, medidas de higiene, vigilancia de la salud y documentación que debe poseerse respecto a los riesgos de origen biológico que existen en los lugares de trabajo; adicional a esto, establece medidas de concientización y capacitación del personal para la aplicación de los protocolos preventivos de enfermedades comunes e infecto contagiosas a las que se expone el personal de la administración de mercados, las personas arrendatarias, proveedores y personas compradoras.

7. CAMPO DE APLICACIÓN

Este protocolo para la prevención de incendios es de aplicación única y exclusiva para las instalaciones del Mercado Regional, se encuentra ubicado en la Colonia Tropicana, entre la 2ª y 4ª Calle Oriente, cerca de la terminal de buses de Puerto Parada.

8. RESPONSABILIDADES

Es responsabilidad de:

- a) La Administración del Mercado cumplir y velar porque se cumpla con lo establecido en el protocolo en el protocolo de bioseguridad, con el objeto de minimizar el riesgo de contraer enfermedades en las instalaciones.



- b) Los integrantes del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional de la municipalidad monitorear y dar seguimiento a la implementación del protocolo de bioseguridad, así como recomendar, sugerir y promover cambios necesarios para tener actualizado el protocolo con lo requerido por las autoridades correspondientes.
- c) Las personas arrendatarias, aplicar y aceptar las medidas establecidas en el protocolo de bioseguridad, así como también sugerir y recomendar cambios o mejoras de este, para garantizar las buenas prácticas y evitar la propagación de enfermedades.

9. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD

Para poder minimizar el riesgo de enfermarnos con estos microorganismos, es necesario implementar las siguientes medidas:

9.1. Capacitación

- 9.1.1. Todas las personas, tanto vendedoras como personal de la administración de mercados, deben recibir instrucción especializada en materia de prevención de enfermedades comunes e infectocontagiosas, por parte de una persona especialista en el tema.
- 9.1.2. Las capacitaciones en la materia deben ser constantes, así como permitir que las personas practiquen de forma lúdica en la implementación de las medidas de higiene.
- 9.1.3. Se debe promover e incentivar a cada instante la ejecución de lo aprendido en la capacitación y divulgar el contenido por medio de afiches o folletos.

9.2. Lavado efectivo de las manos

- 9.2.1. Todas las personas, tanto vendedoras como personal de la administración de mercados, deben recibir inducción sobre cómo realizar la metodología del lavado efectivo de las manos propuesto por la OMS, y divulgar esta instrucción en los lugares donde sea requerido, como sanitarios, áreas de comedor entre otros.
- 9.2.2. Vigilar e incentivar a las personas sobre esta práctica, ya que es uno de los métodos más eficaces en la prevención de enfermedades, según la OMS el 85% de las enfermedades se evitan realizando la técnica efectiva del lavado de manos durante 20 segundos como mínimo.
- 9.2.3. Brindar acceso a los insumos necesarios para poder realizar esta práctica de manera consciente y eficaz, recordando que solo se necesitan dos elementos: agua y jabón para lavarse las manos.



- 9.2.4. Concientizar a las personas que nada sustituye al agua y al jabón para lavarse las manos, que el alcohol gel es un elemento secundario o complementario, pero no sustitutivo.
- 9.2.5. Hay que informar que el uso de jabones abrasivos o detergentes no son para el lavado de las manos, pues pueden dañar la piel y dar origen a otro tipo de enfermedades cutáneas.

9.3. Sanitarios

- 9.3.1. Una de las áreas de los mercados donde existe mayor riesgo de contraer enfermedades son los sanitarios, por tal razón deben contar con un programa de limpieza intensivo y constante para minimizar el riesgo de contraer enfermedades por medio de fluidos biológicos.
- 9.3.2. Los desechos sanitarios deben colocarse dentro de un recipiente con tapadera, de preferencia que se active por medio de un pedal a nivel del pie para evitar el contacto con el contenedor.
- 9.3.3. Concientizar y exigir a las personas usuarias de los sanitarios sobre el buen uso de ellos, pues hay alguien más que lo utilizará después y tenemos que ser responsables de las buenas prácticas.
- 9.3.4. Los inodoros deben ser de descarga de agua y garantizar su funcionamiento efectivo.
- 9.3.5. Se debe proveer de papel higiénico a los usuarios y solicitar de favor que no depositen los desechos de papel dentro del inodoro.
- 9.3.6. En los sanitarios para mujeres debe existir un recipiente, de preferencia de color rojo y con el símbolo de riesgo biológico, para depositar los desechos de toallas sanitarias, ya que, por contener fluido sanguíneo, se convierte en un desecho de característica peligrosa.
- 9.3.7. Todos los recipientes para desechos sanitarios deben tener bolsa plástica para facilitar el retiro, está terminantemente prohibido trasegar los desechos de los recipientes al contenedor recolector.
- 9.3.8. La limpieza de los sanitarios debe hacerse de manera frecuente, como mínimo cada hora, tanto los inodoros como los pisos, con productos adecuados para la limpieza de estos que no generen vapores tóxicos para las personas que limpian ni para los usuarios. Para ello debe existir un procedimiento para limpieza de sanitarios.
- 9.3.9. Se debe llevar un registro que evidencie la ejecución continua de la limpieza de los sanitarios, así como realizar auditorías de limpieza frecuentemente por parte de la administración del mercado.



9.4. Limpieza de superficies

- 9.4.1. Todas las superficies que entren en contacto con las personas deben conservarse limpias y desinfectadas, pues está demostrado que se contaminan constantemente con microorganismos existentes en el ambiente o diseminados por personas con síntomas de alguna enfermedad.
- 9.4.2. Las superficies deben limpiarse con lejía diluida en agua al 0.5%, o cualquier otro químico para limpieza de superficies que no desprenda vapores peligrosos. No es requerida alguna sustancia especial o de alto costo para dicha actividad.
- 9.4.3. La limpieza de las superficies también incluye la limpieza de los pisos, el cual también puede realizarse con lejía diluida en agua u otra sustancia para tal fin.
- 9.4.4. En las áreas donde se venden carnes, mariscos, aves, etc. deben lavarse los pisos con agua, y deben existir condiciones de infraestructura adecuada para que el agua no se empoce o acumule, sino que corra de forma efectiva hacia las canaletas de aguas residuales.
- 9.4.5. Los implementos utilizados para limpieza de superficies o pisos deben ser utilizados únicamente para esa actividad, no deben considerarse para usos múltiples, ya que también están contaminados.
- 9.4.6. Los implementos utilizados para limpieza de superficies o pisos deben ser lavados periódicamente y colocarlos en lugares específicos para que no se encuentren tirados en cualquier parte.

9.5. Desechos sólidos

- 9.5.1. Los desechos sólidos deben ser clasificados por tipo, para que los que se puedan reutilizar o reciclar se manejen adecuadamente.
- 9.5.2. Todos los recipientes que contengan desechos sólidos deben tener tapadera y estar señalizados por tipo de desecho.
- 9.5.3. Todos los recipientes que contengan desechos sólidos deben estar identificados con el símbolo de riesgo biológico.
- 9.5.4. Los centros de acopio o contenedores de desechos sólidos deben contar con el símbolo de riesgo biológico, y cuando el camión recolector esté en proceso de retiro de los desechos, se debe señalar el área y limitar la circulación de las personas por el lugar mientras se realice la actividad.
- 9.5.5. Los centros de acopio o contenedores de desechos sólidos deben estar accesibles a las personas vendedoras o personal que retira la basura dentro del mercado, pero inaccesible a los animales callejeros y plagas.
- 9.5.6. Los centros de acopio o contenedores de desechos sólidos deben lavarse periódicamente con lejía y las instalaciones deben ser adecuadas para que el lixiviado no llegue a la canaleta de aguas lluvias ni mantos acuíferos.



- 9.5.7. Concientizar a las personas vendedoras de no arrojar desechos sólidos a las canaletas de aguas residuales.

9.6. Control de plagas

- 9.6.1. Debe contarse con un plan de fumigación para minimizar la existencia de plagas, tanto vertebradas como invertebradas. Al menos debe realizarse una fumigación al mes.
- 9.6.2. Concientizar a las personas vendedoras de no alimentar a las aves, perros, gatos, etc. que ingresan a los mercados, pues también transmiten zoonosis por medio de sus residuos y desechos, en especial pelo, plumas, excremento, esporas y otros fluidos.
- 9.6.3. Evitar que los animales callejeros permanezcan dentro del mercado, en especial en el área de cocinas, con el objeto de evitar las zoonosis parasitarias.
- 9.6.4. Concientizar a las personas vendedoras de evitar la acumulación de agua estancada en recipientes y otros objetos para evitar la proliferación de zancudos.
- 9.6.5. Definir un programa de limpieza en áreas externas del mercado, mantenimiento de áreas verdes, limpieza de canaletas y canales, para evitar la proliferación de plagas.

9.7. Área de cocinas y venta de alimentos

- 9.7.1. Los locales donde se venden y preparan alimentos cocinados, deben contar con acceso a agua potable y concientizar a las personas cocineras en las buenas prácticas de inocuidad alimentaria.
- 9.7.2. Los alimentos líquidos como sopas, consomés, refrescos entre otros se deben preparar con agua apta para consumo humano.
- 9.7.3. Las legumbres, frutas, hortalizas, etc. que se consumen crudas, deben lavarse con una solución especial que elimine el riesgo de contraer enfermedades o intoxicación por alimentos por mala práctica.
- 9.7.4. Los recipientes para desechos sólidos en el área de cocina deben mantenerse con tapadera, para evitar plagas de cucarachas y moscas.
- 9.7.5. Todos los alimentos frescos o preparados deben permanecer debidamente tapados, para evitar que las plagas entren en contacto con ellos.
- 9.7.6. Todas las personas que, directa o indirectamente, preparen alimentos deben estar en buen estado de salud, utilizar redecilla y mascarilla, para evitar que los fluidos corporales y cabellos contaminen los alimentos, se recomienda además utilizar guantes adecuados para comestibles.



- 9.7.7. Todas las personas que, directa o indirectamente, preparen alimentos deben realizarse los exámenes médicos requeridos por el Ministerio de Salud y con la frecuencia que se establece.
- 9.7.8. El área de cocina debe cumplir con lo establecido por la Norma Técnica de Alimentos del Ministerio de Salud, y lo ideal sería que el local esté autorizado por dicho ministerio.
- 9.7.9. En el área de cocina y donde se preparen alimentos no deben existir plagas de ninguna índole, mucho menos mascotas ni animales callejeros.
- 9.7.10. Todas las personas que manipulan o preparan alimentos, deben eliminar por completo la mala práctica de llevarse los dedos a la boca cuando han entrado en contacto o han probado alimentos, lo mejor es lavarse las manos con agua y jabón inmediatamente.
- 9.7.11. Al manipular o servir alimentos, lo ideal es utilizar implementos extras como pinzas, cucharones, tenedores, etc. nunca servir o manipular directamente con las manos, y menos llevarse los dedos a la boca o limpiarlos con paños contaminados después de haberlo hecho.

9.8. Contacto con dinero

- 9.8.1. Todas las personas vendedoras, después de entrar en contacto con dinero, deben lavarse las manos con agua y jabón, o en su defecto con alcohol gel, ya que tenemos la práctica de tocarnos el rostro o las mucosas mientras realizamos diferentes actividades.
- 9.8.2. Todas las personas que, directa o indirectamente, preparen o sirvan alimentos, no deben entrar en contacto con dinero por ninguna razón, para ello debe haber una persona que única y exclusivamente realice dicha actividad.

9.9. Higiene respiratoria

- 9.9.1. Muchas enfermedades se transmiten por medio de las secreciones de las personas, por lo que se debe fomentar la práctica de la higiene respiratoria y divulgarla por medio de afiches y carteles.
- 9.9.2. Si se siente la necesidad de toser o estornudar, debe realizarse cubriéndose la nariz y la boca con la parte interna del codo y direccionar el impulso hacia abajo o a un lado, donde no se encuentre ninguna persona ni alimentos.
- 9.9.3. También se puede cubrir la nariz y la boca con un pañuelo, manta, toalla, etc. siempre y cuando el implemento utilizado no sirva para otras actividades, caso contrario debe lavarse bien con agua y jabón antes de reutilizarlo.



- 9.9.4. En caso se utilice la mano sola para cubrir la boca y la nariz al toser o estornudar, que no se recomienda, posteriormente se debe lavar bien las manos aplicando la técnica efectiva para el lavado de manos recomendada por la OMS, para evitar un posible contagio de enfermedades.
- 9.9.5. Si una persona tiene secreciones nasales, está agripada o tiene síntomas similares, debe ir a consultar con un médico para recibir tratamiento e indicaciones idóneas para el malestar, y si es personal de cocina, lo ideal es que utilice mascarilla o que no se presente a laborar.

9.10. Atención de primeros auxilios

- 9.10.1. Las personas vendedoras, personal de la administración de mercados y personas que forman parte de la brigada de primeros auxilios, deben estar atentos que cuando se preste ayuda a una persona herida o lesionada, y exista la posibilidad de entrar en contacto con flujo sanguíneo, deben protegerse primero las personas que auxilian antes de prestar ayuda, con guantes quirúrgicos, gafas de protección y mascarilla, la idea es que las mucosas oculares, nasales y bucales no entren en contacto con residuos sanguíneos que puedan salpicar al momento de asistir a la víctima.
- 9.10.2. El objeto punzo cortante que produjo la lesión, debe ser retirado con cuidado de la zona de la emergencia, de igual manera por personas que estén protegidas y tratar de no entrar en contacto directo con el fluido sanguíneo.
- 9.10.3. Las superficies contaminadas con fluido sanguíneo deben limpiarse acorde a un procedimiento seguro, primero neutralizarlo con lejía y luego limpiar con trapos o paños desechables.
- 9.10.4. Los trapos o paños utilizados para limpiar fluido sanguíneo del accidente o acontecimiento no deseado deben ser tratados como desecho peligroso, no lavarlo para reutilizarlo, mucho menos en otras actividades.
- 9.10.5. Al desechar los trapos o paños contaminados con fluido sanguíneo, debe realizarse de manera segura, en una bolsa de color rojo, debidamente anudada y señalizada con el símbolo de riesgo biológico, las personas equipadas con sus guantes de látex, mascarilla y gafas de seguridad.
- 9.10.6. Evitar arrastrar la bolsa sobre el piso o acercarla al cuerpo para cargarla para minimizar el riesgo de contacto con residuo biológico.
- 9.10.7. Debe contarse con un procedimiento para manejo seguro de desechos bioinfecciosos, acorde a lo establecido en el Reglamento Técnico Salvadoreño para el Manejo de los Desechos Bioinfecciosos del Ministerio de Salud.
- 9.10.8. Si la persona herida es del área de cocina y recibió un corte leve en su mano, del cual sale poco flujo sanguíneo, debe proceder a la curación efectiva y no seguir cocinando o manipulando alimentos, aunque la herida esté protegida con un



vendaje, ya que se corre el riesgo de contaminación alimenticia. De igual manera, se debe desinfectar el elemento punzo cortante que hizo la herida antes de volver a utilizarlo en la preparación de alimentos.

9.11. Vacunación del personal

9.11.1. Las personas arrendatarias y personal de la administración de mercados, deben atender las indicaciones e instrucciones que promuevan las entidades de salud pública de El Salvador, respecto a las medidas que se implementen para la prevención de enfermedades, en especial con enfermedades recientes, epidémicas o pandémicas, sobre todo en la instrucción de la vacunación voluntaria, ya que no se puede obligar a las personas a atender el llamado debido a que existen diferentes tipos de creencia religiosa en los ciudadanos y debe respetarse la libertad de culto y sus prácticas.

9.12. Mejora continua

9.12.1. El protocolo de bioseguridad en los mercados municipales, como toda documentación de un plan de SSO, está sujeto a la mejora continua de los procesos.

9.12.2. Será responsabilidad de la persona administradora del mercado o de la persona a quien designe, la revisión y/o actualización de dicho protocolo apegado a las observaciones, cambios e indicaciones brindadas por las personas arrendatarias y el comité de SSO de la alcaldía de Usulután, con el objeto de mantener al día el documento e implementar los cambios dentro del mercado municipal para prevenir enfermedades.

9.12.3. La revisión y/o actualización del protocolo estará apegada a los requerimientos establecidos por las autoridades de salud pública.

Ilustración 1: Personal municipal y directiva identificando los riesgos en el Mercado Regional



Ilustración 2: Persona vendedora exponiendo los riesgos identificados en el mercado



Ilustración 3: Demostración de bomberos de cómo actuar en caso de que se incendie un cilindro de gas



Ilustración 4: Práctica del uso adecuado de un extintor



Ilustración 5: Demostración práctica de primeros auxilios a personas vendedoras



Ilustración 6: Explicación de la importancia de los primeros auxilios a personas vendedoras

