



GERENCIA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	Página 1 de 4
FICHA TECNICA RESUMEN PROTOCOLO VIGILANCIA DE TRABAJADORES EXPUESTOS A <i>Coxiella burnetii</i> , agente biológico de Fiebre Q.	

FICHA RESUMEN PROTOCOLO VIGILANCIA DE TRABAJADORES EXPUESTOS A *Coxiella burnetii*

1. Antecedentes Generales.

La fiebre Q es una zoonosis, altamente transmisible, clasificada como enfermedad profesional, según el artículo 19 del Decreto Supremo N° 109 de 1968, Mintrab. Causada por la bacteria *Coxiella burnetii*, cuyo reservorio lo constituyen animales rumiantes en quienes la infección en la mayoría de los casos es asintomática; sin embargo, la presencia de esta en cantidades infectivas es posible de encontrar diferentes fluidos y desechos animales, como placenta, líquido amniótico, leche, heces, orines u otros fluidos orgánicos de animales infectados.

La transmisión a los seres humanos ocurre principalmente por inhalación de polvo, gotas o aerosoles de fluidos de animales infectados (placentas, heces, leche, otros), los que también pueden infectar la conjuntiva y la piel escoriada, situación en la que la inhalación de tan sólo unos pocos organismos, es suficiente para causar la infección.

En este sentido, reconociendo la complejidad del problema, el Ministerio de Salud ha elaborado el denominado Protocolo de Vigilancia de Trabajadores Expuestos a *Coxiella burnetii* ⁽¹⁾, cuyo objetivo principal es estandarizar la vigilancia epidemiológica de trabajadores expuestos al agente biológico de fiebre Q, a través de una herramienta normativa y unificadora de criterios de vigilancia ambiental y de salud de los trabajadores.

2. Fuentes de Exposición Laboral.

Se consideran fuentes de exposición laboral, las tareas que involucran contacto con ganado bovino, ovino, caprino, en áreas geográficas endémicas en procesos productivos asociados a:

- Cría de ganado bovino para la producción lechera.
- Cría de ganado para producción de carne, o como ganado reproductor.
- Cría de ganado ovino y/o explotación lanera.
- Matanza de ganado bovino y procesamiento de su carne.

En particular, aquellas tareas que involucran:

- Asistencia del parto.
- Atención de las crías
- Manejo de residuos orgánicos del parto.
- Procedimiento de toma de muestras biológicas.
- Realización de tratamientos preventivos de enfermedades infecciosas.
- Cuidado de animales enfermos.
- Tareas de ordeña.
- Limpieza de animales.
- Manejo de excretas.
- Limpieza de instalaciones.
- Manejo de leche de descarte
- Arreo y alimentación de ganado.
- Amputación de cornamenta.

1 Resolución Exenta N° 409 del 9 de marzo de 2018.

FECHA	REV. N° : 1	PREPARÓ	REVISÓ	APROBÓ
05-04-2018	FECHA PROX. REVISIÓN: 30-06-2020	Esteban Villarroel Especialista Senior SST		



GERENCIA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	Página 2 de 4
FICHA TECNICA RESUMEN PROTOCOLO VIGILANCIA DE TRABAJADORES EXPUESTOS A <i>Coxiella burnetii</i> , agente biológico de Fiebre Q.	

3. Trabajador Expuesto

- Se entenderá como trabajador expuesto aquel trabajador que se desempeñe en una empresa del rubro pecuario y que desarrolle actividades con riesgo de estar en contacto con fluidos orgánicos de animales infectados.
- Se entenderá como trabajador expuesto sujeto a vigilancia a todo trabajador que se desempeñe en empresas del rubro pecuario en las que se haya presentado o se presente al menos un caso (evento centinela) de fiebre Q o aquel trabajador/a que se desempeñe en un área en que el resultado de la aplicación anual de la lista chequeo arroje una condición en categoría roja incumplida.

4. Vigilancia Ambiental.

Para efecto de determinar el nivel de riesgo, se deberá realizar una evaluación cualitativa del riesgo a través de la aplicación de una lista chequeo que verificará el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de trabajo señaladas en Anexo N°1 del protocolo, categorizando el incumplimiento de los requisitos según riesgo. En rojo aquellas condiciones que su incumplimiento es grave y debe ser remediado en forma inmediata y en naranja y amarillo aquellas condiciones que deben ser corregidas o remediadas en diferentes tiempos, según lo establece este Protocolo. En este sentido, los resultados de la aplicación de la lista de chequeo deberán ser informados por el OAL a la Autoridad Sanitaria regional respectiva según los siguientes criterios:

- 4.1. Incumplimiento categoría rojo: cada vez que exista un incumplimiento en categoría roja, el OAL deberá asesorar a la empresa e informar inmediatamente a la Unidad o Subdepartamento de Salud Ocupacional de la Autoridad Sanitaria Regional.
- 4.2. Incumplimiento categoría naranja: cada vez que exista un incumplimiento en categoría naranja, el OAL deberá asesorar a la empresa y realizar una segunda visita al mes de la evaluación, si se mantiene el incumplimiento deberá informar inmediatamente a la Unidad o Subdepartamento de Salud Ocupacional de la Autoridad Sanitaria Regional.
- 4.3. Incumplimiento categoría amarillo: cada vez que exista un incumplimiento en categoría amarillo, el OAL deberá asesorar a la empresa y realizar una segunda visita a los tres meses, si se mantiene el incumplimiento deberá informar inmediatamente a la Unidad o Subdepartamento de Salud Ocupacional de la Autoridad Sanitaria Regional.

Cuadro N°1: Esquema Operacional Protocolo.

Categoría Requisito	Plazo Ejecución
rojo	Inmediato
naranja	1 mes
amarillo	3 meses

FECHA	REV. N°: 1	PREPARÓ	REVISÓ	APROBÓ
05-04-2018	FECHA PROX. REVISIÓN: 30-06-2020	Esteban Villarroel Especialista Senior SST		



GERENCIA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	Página 3 de 4
FICHA TECNICA RESUMEN PROTOCOLO VIGILANCIA DE TRABAJADORES EXPUESTOS A <i>Coxiella burnetii</i> , agente biológico de Fiebre Q.	

5. Capacitación de los Trabajadores

El empleador será responsable de capacitar a todos/as los/as trabajadores/as expuestos/as a *Coxiella Burnetii*, agente biológico de fiebre Q, al menos en los siguientes temas:

- Qué es la Fiebre Q.
- Formas de transmisión de la fiebre Q.
- Síntomas y Signos de Fiebre Q.
- Medidas de prevención.
- Correcto uso de EPP.
- Correcto lavado de manos.

Esta capacitación deberá tener una duración mínima de tres horas y replicarse una vez por año. El empleador deberá mantener un registro de los/as trabajadores/as capacitados/as.

6. Vigilancia de la Salud

La vigilancia en salud se iniciará en las siguientes dos situaciones:

- 6.1. Cuando en una empresa del rubro pecuario se presente un caso humano de fiebre Q que cumpla con la definición de caso (evento centinela,) se dará inicio a la vigilancia a todos los trabajadores y trabajadoras expuestos que se desempeñan en el centro de trabajo del trabajador afectado.
- 6.2. Cuando en la aplicación anual de la lista de chequeo exista una categoría en rojo.

7. Calificación como Enfermedad Profesional

La calificación como enfermedad profesional se realizará según lo establece la Circular SUSESO N° 3.241 del 27 de julio del 2016 en su numeral VI, a saber:

- 7.1. Calificación en el contexto de un brote de enfermos profesionales.
- 7.2. Calificación a partir de un caso centinela.

8. Medidas Preventivas

Las medidas de control se deben mantener permanentemente y el principal objetivo de ello es establecer una barrera que impida el contacto directo con fluidos orgánicos de los animales, por lo que el empleador deberá implementar las medidas que se señalan en protocolo, así como el OAL deberá asesorarlos en su implementación.

Desde el punto de vista del control de la exposición, será responsabilidad del empleador ⁽²⁾ implementar, administrar y gestionar los medios de contención suficientes y necesarios, que garanticen el cumplimiento de los requisitos que establece la autoridad. En particular los puntos relativos a la existencia, uso y estado de elementos de barrera y protección personal, definidos para cada una de las tareas involucradas en recintos e instalaciones destinadas a explotación pecuaria de ganado bovino.

² Además de la necesaria capacitación a los trabajadores involucrados en cada una de las tareas.

FECHA	REV. N°: 1	PREPARÓ	REVISÓ	APROBÓ
05-04-2018	FECHA PROX. REVISIÓN: 30-06-2020	Esteban Villarroel Especialista Senior SST		



GERENCIA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	Página 4 de 4
FICHA TÉCNICA RESUMEN PROTOCOLO VIGILANCIA DE TRABAJADORES EXPUESTOS A <i>Coxiella burnetii</i> , agente biológico de Fiebre Q.	

9. Funciones y Responsabilidades

Empleador.

- Entregar información sobre los riesgos a los que el/la trabajador/a se encuentra expuesto/ según el artículo 21 del Decreto Supremo N°40 de 1969 del MINTRAB.
- Llevar registro de las capacitaciones, en relación al riesgo, realizada a los/las trabajadores/as (fecha, contenido y asistentes), a lo menos en forma anual.
- Incorporar en el reglamento interno de higiene y seguridad las obligaciones establecidas en Protocolo.
- Implementar las medidas de control recomendadas por su Organismo Administrador.
- Llevar un registro de los casos de Fiebre Q con resolución de calificación como enfermedad laboral, y de los casos de Fiebre Q asintomáticos.

Organismo Administrador Ley (OAL).

- Contar con personal de salud capacitado en Fiebre Q, que organice y ejecute la atención de vigilancia de trabajadores expuestos.
- Calificar como enfermedad profesional según lo establece la Circular SUSESO 3.241/2016.
- Contar con experto/s en prevención de riesgo con capacitación orientada al control de riesgo, que asesore a las empresas en materias de seguridad y salud en el trabajo. .

Autoridad Sanitaria Regional

- Fiscalizar el cumplimiento de la normativa según materias de su competencia.

Ministerio de Salud

- Recolectar y procesar la información del programa de vigilancia de los trabajadores expuestos a Fiebre Q a través del Sistema Nacional de Salud Ocupacional (SINAISO) u otro sistema que se establezca.
- Establecer, revisar y actualizar protocolo de vigilancia de trabajadores expuestos a *Coxiella Burnetii*, agente biológico de Fiebre Q.
- Monitorear la implementación del protocolo.
- Capacitar a los equipos de salud ocupacional de las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud.

Instituto de Salud Pública

- Definir técnicas de laboratorio para los indicadores biológicos.
- Apoyar a los laboratorios de la red pública de salud y de la SEREMI de Salud en la implementación de técnicas analíticas para la evaluación de riesgo.
- Monitorear y evaluar los laboratorios públicos y privados que realizan exámenes.

FECHA	REV. N°: 1	PREPARÓ	REVISÓ	APROBÓ
05-04-2018	FECHA PROX. REVISIÓN: 30-06-2020	Esteban Villarroel Especialista Senior SST		