

Proyecto de ley, iniciado en moción de los Honorables Senadores señora Aravena y Órdenes y señores Castro, Chahuán y Durana, que modifica el Código del Trabajo, con la finalidad de establecer el deber del empleador de capacitar a los trabajadores de restaurantes y locales de expendio de comida en maniobras de primeros auxilios.

I.- Fundamento del proyecto

Si bien comer es una necesidad básica, en algunas ocasiones dicha actividad puede terminar con la vida de las personas. Lamentablemente se escucha o ve de vez en cuando en las noticias¹ que una persona falleció atragantada con un pedazo de carne o que se ahogó comiendo. Si bien dicha causa de muerte se ve imposible de erradicar totalmente, debido a la misma naturaleza humana, se debe decir que sí se pueden hacer esfuerzos para disminuirla y convertirla en una causa de fallecimiento cada vez más excepcional. Para ello, es vital que, frente a una emergencia de este tipo, se pueda auxiliar en forma rápida y adecuada a una persona que se está ahogando. Existen diversos métodos o maniobras de primeros auxilios para este tipo de casos. A modo de ejemplo, la clínica Mayo de los Estados Unidos establece una guía de paso a paso donde se explica qué hacer en una urgencia por atragantamiento², cuyas maniobras dependen del tipo de asfixia, edad y condición de la persona. Estas maniobras no son complejas de enseñar y aprender, sin embargo, si no se conocen y manejan adecuadamente ante una urgencia, existe un peligro real de que la persona se asfixie y muera.

En tal sentido, el presente proyecto de ley busca imponer el deber a los restaurantes y lugares de expendio de comida para que capaciten periódicamente a sus trabajadores en maniobras de primeros auxilios, para que, frente a situaciones de emergencia generadas por un atragantamiento de un comensal, se pueda entregar en forma oportuna y correcta la debida ayuda, lo cual puede contribuir a salvar una vida.

Al respecto, nuestra legislación no establece una norma especial que imponga esta obligación, sino que solo existen normas generales. En primer lugar, el Código del Trabajo señala en su artículo 184³ el deber del empleador de tomar las medidas necesarias para proteger la vida de sus trabajadores. Por otra parte, la Ley número 16.744, que Establece Normas Sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales, impone una serie de normas que tienen por fin prevenir riesgos, y con ello accidentes, respecto de los trabajadores⁴.

Como se puede apreciar, tanto el Código del Trabajo como la Ley Sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales, están en general pensando en los

¹ <https://www.biobiochile.cl/noticias/nacional/region-metropolitana/2019/02/03/hombre-muere-asfixiado-con-trozo-de-came-en-restaurante-capitalino.shtml>

² <https://www.mayoclinic.org/es-es/first-aid/first-aid-choking/basics/art-20056637>

³ Artículo 184 inciso 1° Código del Trabajo: El empleador estará obligado a tomar todas las medidas necesarias para proteger eficazmente la vida y salud de los trabajadores, informando de los posibles riesgos y manteniendo las condiciones adecuadas de higiene y seguridad en las faenas, como también los implementos necesarios para prevenir accidentes y enfermedades profesionales.

⁴ Artículo 1° Ley N° 16.744: Declárase obligatorio el Seguro Social contra Riesgos de Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales, en la forma y condiciones establecidas en la presente ley.

trabajadores, pero no en la persona del comensal de un restaurant o un niño en un casino de colegio, que son terceros ajenos a la relación laboral.

Luego, normas de jerarquía inferior, como los reglamentos, abordan tangencialmente el tema. Uno de los reglamentos de la Ley número 16.744, el Decreto número 40 de 1969 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, que establece el Reglamento Sobre Prevención de Riesgos Profesionales, en su artículo 23 señala que "los empleadores tienen la obligación de informar oportuna y convenientemente a todos sus trabajadores acerca de los riesgos que entrañan sus labores, de las medidas preventivas y de los métodos de trabajo correctos. Los riesgos son los inherentes a la actividad de cada empresa. Especialmente deben informar a los trabajadores acerca de los elementos, productos y sustancias que deban utilizar en los procesos de producción o en su trabajo, sobre la identificación de los mismos (fórmula, sinónimos, aspecto y olor), sobre los límites de exposición permisibles de esos productos, acerca de los peligros para la salud y sobre las medidas de control y de prevención que deben adoptar para evitar tales riesgos"⁵.

Por otra parte, aunque ya en una área más lejana que los restaurantes y centros de comida, el Reglamento Sobre Funcionamiento de Vigilantes Privados⁶ señala en su artículo 18 bis inciso 1° que "Las entidades que cuenten con servicios de vigilantes privados deberán capacitarlos para el cumplimiento de sus funciones específicas, en materias inherentes a su especialidad, tales como conocimientos legales, primeros auxilios, prevención y control de emergencias, manejo y uso de armas de fuego, conocimiento de sistemas de alarma, usos de sistemas de comunicación, educación física y otras que, al efecto, determine la Prefectura de Carabineros respectiva" (el subrayado es nuestro). Como se puede apreciar, aquí el regulador fue bastante más concreto y ya menciona expresamente, en materias de guardias de vigilancia privada, el deber de capacitarlos en materias de primeros auxilios.

En conclusión, se aprecia que el legislador tanto en el Código del Trabajo como en la Ley número 16.744 cuando regula los accidentes y riesgos en el trabajo lo hace principalmente pensando en la persona del trabajador, a fin de evitar que este sufra un accidente. Sin embargo, poco o nada se dice respecto de riesgos que puedan sufrir terceras personas en el lugar de trabajo, menos aun cuando se trata de un comensal en un restaurant. Luego, recién normas reglamentarias comienzan a abordar la situación de riesgos - y el deber de informar y capacitar a los trabajadores- respecto de terceras personas, pero siempre de manera general y no para la actividad concreta de los restaurantes y centros de expendio de comida. Finalmente, destaca el caso del reglamento de guardias de vigilancia donde se menciona expresamente el deber de capacitar a dichos trabajadores en materia de primeros auxilios, en razón de la labor que cumplen. Por tales razones, se vislumbra como necesario que una ley regule de manera expresa y clara, y con un fin pedagógico, el deber que tienen los restaurantes y centros de expendio de comida de capacitar a sus trabajadores en materia de primeros

⁵ Al respecto la Superintendencia de Seguridad Social ha señalado que "En resumen, existe la obligación por parte de los empleadores de informar oportuna (al momento de contratar a los trabajadores o de crear actividades que impliquen riesgos) y convenientemente a todos sus trabajadores acerca de los riesgos que entrañan sus labores, de las medidas preventivas y de los métodos de trabajo correctos. Esta actividad de información se traduce en el deber de formar y perfeccionar a los trabajadores". Dictamen 1484-2004. Fuente: <https://www.suseso.cl/612/w3-article-32549.html>

⁶ Decreto 1773 que aprueba el Reglamento del Decreto Ley n° 3.607, de 1981, sobre funcionamiento de vigilantes privados, y deroga Decreto n° 315 de 1981 del Ministerio del Interior.

auxilios, a fin de otorgar una debida y rápida asistencia a comensales frente a una urgencia generada por asfixia o atragantamiento.

Como corolario, si bien la presente iniciativa legislativa tiene por fin salvar vidas, también refuerza el "derecho a saber" o a "ser Informado" que tienen los trabajadores. Tal derecho, si bien aplica en muchas materias, justamente ha tenido mayor desarrollo en materias laborales, respecto de lo cual la Asociación Chilena de Seguridad ha señalado que "dentro de una organización, la prevención de accidentes y enfermedades del trabajo son responsabilidad tanto del empleador como de los trabajadores, y según establece nuestra legislación, el empleador tiene la obligación de informar a sus colaboradores sobre los peligros y riesgos que están presentes en sus labores⁷."

II.- Objetivo y contenido del proyecto de ley

El presente proyecto de ley tiene por objetivo modificar el Código del Trabajo, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado se encuentra en el DFL número 1 del año 2002 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, mediante la incorporación de un nuevo artículo 184 ter. En dicho artículo se establece que, en los restaurantes y centros de expendio de comida, el empleador tiene la obligación de capacitar al menos una vez al año a sus trabajadores en maniobras de primeros auxilios a fin de evitar una muerte por asfixia o atragantamiento de un comensal.

⁷ <https://www.achs.cl/portal/Empresas/fichas/Paginas/Obligacion-de-informar-riesgos-laborales.aspx>. Al respecto la Dirección del Trabajo ha señalado que "Los empleadores tienen la obligación de informar oportuna y convenientemente a todos sus trabajadores acerca de los riesgos que implican sus labores en las siguientes oportunidades: a) Cuando se ingresa al trabajo b) Cuando se realiza un nuevo procedimiento de trabajo c) Cuando se cambia el proceso productivo". Fuente: <https://www.dt.gob.cl/portal/1628/w3article-99183.html>

Al respecto la Superintendencia de Seguridad Social ha señalado que "El derecho a saber del trabajador consagrado por el Seguro de la Ley N° 16.744, es una responsabilidad de los empleadores, quienes deberán dar cumplimiento a estas obligaciones a través de los Comités Paritarios de Higiene y Seguridad y los Departamentos de Prevención de Riesgos, al momento de contratar a los trabajadores o de crear actividades que implican riesgos y cuando en la respectiva empresa no existan dichos Comités o los Departamentos mencionados, el empleador deberá proporcionar la información correspondiente en la forma que estime más conveniente y adecuada, no pudiendo trasladar su costo al trabajador". Dictamen 1484-2004. Fuente: <https://www.suseso.cl/612/w3-article-32549.html>. Similar argumentación sobre el derecho a saber en el proyecto de ley boletín número 14.673-11.

PROYECTO DE LEY

Artículo único. Se modifica el Código del Trabajo, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado se encuentra en el DFL número 1 del año 2002 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, de la siguiente forma:

Se introduce un nuevo artículo 184 ter en los siguientes términos: "Artículo 184 ter: En los restaurantes y centros de expendio de comida el empleador deberá capacitar, al menos una vez al año, a sus trabajadores en maniobras de primeros auxilios."