

Consejos para Reducir la Exposición al virus COVID-19 para las Instalaciones de Procesamiento de Pescado y Marisco y Envasado

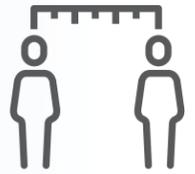
Dada la naturaleza evolutiva de la pandemia, OSHA está en proceso de revisar y actualizar este documento. Es posible que estos materiales ya no representen las recomendaciones y guías actuales de OSHA. Para obtener la información más actualizada, consulte la Guía de protección de los trabajadores.

Manténgase a usted y a los trabajadores de su alrededor seguros. Tome estas medidas aun si usted no muestra síntomas del virus COVID-19.

- Quédese en su hogar si está enfermo.



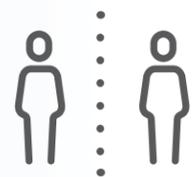
- Mantenga al menos 6 pies de distancia física entre los compañeros de trabajo, cuando sea posible.



- Evite las reuniones de grupos durante descansos, aun si afuera en tierra y alta mar.



- Use particiones instaladas a lo largo de la línea de producción para lograr el distanciamiento físico, donde el distanciamiento social no es posible.



- Evite compartir equipo y herramientas. Limpie con frecuencia las herramientas y equipo que necesita compartirse.



- Lave sus manos con agua y jabón o use un desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol.



- Use equipo de protección por razones de seguridad general y para limitar la propagación del virus.



- Denuncie cualquier preocupación acerca de la seguridad y la salud ante su supervisor u OSHA.



- Limitar el número de trabajadores en viviendas compartidas a bordo de los buques.



Manténgase informado sobre las recomendaciones de salud pública. Para más información, visite www.osha.gov/coronavirus o llame al 1-800-321-OSHA (6742).

