



DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Asegure >6 pies de distancia entre personas

- Asegure una distancia de 6 pies o más entre personas en lugares de trabajo fijos, a menos que la distancia no sea segura para la naturaleza particular del trabajo de manufactura o la configuración del espacio de trabajo
- Rediseñe las estaciones de trabajo para aumentar la distancia entre los trabajadores; instale marcadores visuales de distancias en las estaciones de trabajo para indicar las separaciones de 6 pies; coloque marcadores en todo el centro para guiar el movimiento de las personas. Cierre o reconfigure los espacios comunes de trabajadores y áreas de mucha aglomeración en instalaciones donde es probable que los trabajadores se congreguen (ej., salones de descanso, áreas de comida) para permitir el distanciamiento físico. Donde sea posible, asignar áreas de trabajo para las personas
- Las cafeterías deben practicar el distanciamiento físico y medidas de higiene apropiadas y deben operar solo con alimentos preempacados
- Donde sea posible, mejore la ventilación para los espacios cerrados (ej., puertas y ventanas abiertas)
- Alterne los horarios de almuerzo y comida, para controlar el número máximo de personas en un lugar
- Exija el uso de mascarillas para todos los trabajadores, excepto cuando usarla presente un riesgo de seguridad para los trabajadores o cuando una persona no pueda usar una mascarilla debido a una condición médica o discapacidad
- Minimice el uso de espacios confinados (ej., elevadores, salones de control, vehículos) por más de una persona a la vez; todos los trabajadores juntos en un espacio como ese están obligados a usar mascarillas
- Instale separadores físicos para separar estaciones de trabajo en áreas que no se pueden alejar (los separadores deben ser más altos que un trabajador estando de pie)



PROTOCOLOS DE HIGIENE

Implemente protocolos fuertes de higiene

- Garantice el acceso a instalaciones de lavado de manos en el centro, incluyendo jabón y suministro de agua, y permita suficiente tiempo de descanso para que los trabajadores se laven las manos frecuentemente; como alternativa, se pueden usar desinfectantes de manos basados en alcohol con por lo menos 60% de alcohol
- Provea productos de limpieza adecuados a los trabajadores en los espacios del lugar de trabajo (ej., desinfectante, toallas desinfectantes)
- Exija limpieza y desinfección regular, por lo menos diaria, para todas las áreas de mucho contacto como estaciones de trabajo, manubrios de puertas, y baños
- Coloque afiches visibles en todo el lugar para recordar a los trabajadores los protocolos de higiene y seguridad



PERSONAL Y OPERACIONES

Incluya procedimientos de seguridad en las operaciones

- Provea capacitación a los empleados sobre información y precauciones de seguridad actualizadas, incluyendo higiene y otras medidas de seguridad
- Ajuste las operaciones y horarios de trabajo para reducir la aglomeración en el centro, minimizar el contacto entre trabajadores y evitar la congestión
- Limite los visitantes y proveedores de servicio en el lugar; de ser posible, los envíos y entregas se hacen en áreas designadas, fuera del centro
- Asegúrese que los trabajadores que se sienten enfermos se queden en casa. Se recomienda que los trabajadores que sean especialmente vulnerables al COVID-19 según los centros de control de enfermedades (ej., por edad o condiciones preexistentes) se queden en casa
- Anime a los trabajadores a autoidentificarse síntomas o cualquier contacto cercano con un caso conocido o sospechoso de COVID-19 y que se lo informen al empleador
- Anime a los trabajadores que den positivo al COVID-19 a que se lo informen al empleador, para los fines de limpieza / desinfección y rastreo de contacto. Si el empleador recibe notificación sobre un caso positivo del lugar de trabajo, el empleador deberá notificar a la junta de salud local (LBOH) y trabajar con ellos para rastrear los posibles contactos en el lugar de trabajo y recomendar a los trabajadores que se aislen y hagan cuarentena voluntaria. Se podría recomendar pruebas a trabajadores en conformidad con la norma y/o a solicitud del LBOH
- Publique avisos sobre información de salud importante y medidas de seguridad relevantes según establecidas en las normas del gobierno para los empleados, trabajadores y clientes



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Incluya protocolos fuertes de higiene

- Realice limpieza y desinfección frecuentemente en el sitio (después de cada turno y más frecuentemente si es factible)
- Mantenga registros de limpieza que incluyan fecha, hora y tipo de limpieza
- Realice limpieza frecuentemente de áreas de mucho tránsito, maquinarias pesadas y superficies de mucho contacto (ej., manubrios, pasamanos, herramientas compartidas, baños, elevadores)
- En el evento de un caso positivo, cierre el lugar para hacer una limpieza y desinfección profunda del lugar de trabajo en conformidad con las normas actuales