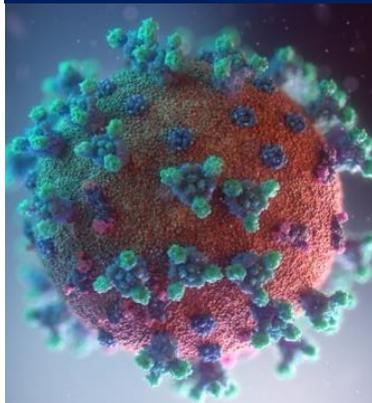


# समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में कोविड -19 के प्रसार को रोकने के उपाय

कोविड - 19 श्वसन बंदों से फैलता है



गैर-संपर्क स्क्रीनिंग करें

प्रवेश द्वार पर तापमान की जाँच करें  
फल जैसे लक्षणों से युक्त लोगों को अनुमति न दें



किसको स्क्रीन करना है

- कार्यालय कर्मचारी
- प्रसंस्करण कर्मचारी,
- खरीदार
- आगतुक
- अधिकारी

हाथों की स्वच्छता सुनिश्चित करें

साबुन और पानी के साथ हाथ धोएं या अल्कोहॉल आधारित हैंड सानिटाइज़र से रगड़ें



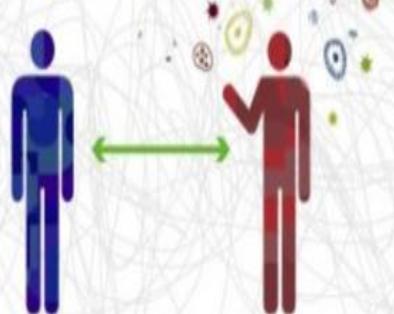
कहाँ

- चेंजिंग रूम
- विश्राम कक्ष
- कार्यालय कक्ष
- यंत्र कक्ष
- सरक्षा कक्ष।

सामाजिक दूरी बनाए रखें

सभी क्षेत्रों में श्रमिकों के बीच 1 मीटर (3 फीट) की दूरी

सभी श्रमिकों को मास्क पहनना चाहिए.



कहाँ

- पूर्व- प्रसंस्करण मेज़
- प्रसंस्करण मेज़
- आईक्यूएफ वाहक
- पैकेजिंग क्षेत्र

सभी संपर्क क्षेत्र को स्वच्छ रखें

सोडियम हाइपोक्लोराइट से सभी संपर्क स्थलों को स्प्रे करें / पोंछ लें



कहाँ

- दरवाजे
- घुंटी
- हैंडल
- मेज
- परिसर
- वाहन
- प्रवेश द्वार

संक्रमित व्यक्ति खांसी या सांस छोड़ते हुए वायरस भरी हुई बूंदों को छोड़ते हैं.

कोरोना वायरस को 62-71% अल्कोहॉल या 0.5% हाइड्रोजन पेरोक्साइड या 0.1% सोडियम हाइपोक्लोराइट के साथ सतहों को कीटाणुरहित करके निष्क्रिय किया जा सकता है।