

# ಕೋವಿಡ್-19 ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಮೀನು ಹಿಡಿಯಲು ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಗಳು



ನಿಮ್ಮ ಕೈಗಳನ್ನು ಸಾಬೂನು ಮತ್ತು ನೀರಿನಿಂದ ಕನಿಷ್ಠ 20 ಸೆಕೆಂಡುಗಳು ತೊಳೆಯಿರಿ ಅಥವಾ ಮೀನುಗಾರಿಕೆಗೆ ಮೊದಲು ಮತ್ತು ನಂತರ ಆಲ್ಕೋಹಾಲ್ ಆಧಾರಿತ ಸೋಂಕುನಿವಾರಕವನ್ನು ಬಳಸಿ.



ದೈನಂದಿನ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗೆ ಪರಿಚಿತ ಅಥವಾ ಕನಿಷ್ಠ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯನ್ನು ಬಳಸಿ, ಅಪರಿಚಿತ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಿ.



ಪ್ರಯಾಣದ ಇತಿಹಾಸ, ಕೆಮ್ಮು, ಜ್ವರ ಮತ್ತು ಶೀತ ಇರುವ ಮೀನುಗಾರರು ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಚಟುವಟಿಕೆಯಿಂದ ದೂರವಿರಿ.



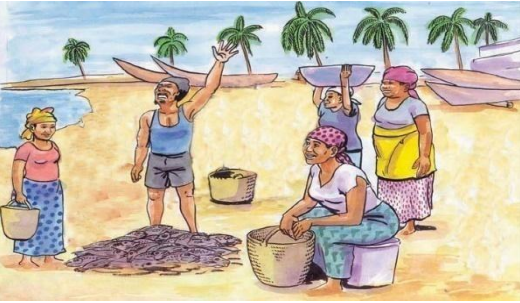
ಕೆಮ್ಮು ಮತ್ತು ಸೀನುವಾಗ ತಮ್ಮ ಮೊಣಕೈ ಯನ್ನು ಅಡ್ಡ ತರಬೇಕು ಮತ್ತು ಕೈಯನ್ನು ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಸ್ಯಾನಿಟೈಜರ್/ಸೋಂಕುನಿವಾರಕಗಳಿಂದ ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ.



ಸಾಬೂನಿನಿಂದ ಕೈ ತೊಳೆಯದೆ ನಿಮ್ಮ ಕಣ್ಣು, ಮೂಗು ಮತ್ತು ಬಾಯಿಯನ್ನು ಮುಟ್ಟುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಿ.



ಮೀನು ಮಳಿಗೆಗಳ ಪ್ರದೇಶ ಅಥವಾ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನು ಖರೀದಿಸುವಾಗ ಗುಂಪುಗುಂಪಾಗಿ ನಿಲ್ಲದೆ ಸಾಮಾಜಿಕ ಹಾಗೂ ಭೌತಿಕ ಅಂತರ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು .



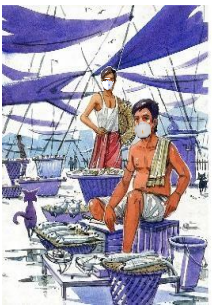
ಕಡಲತೀರ ಮತ್ತು ತೆರೆದ ಮೈದಾನದಲ್ಲಿ ಮೀನು ಅಥವಾ ಮಂಜುಗಡ್ಡೆಯ ಸಂಗ್ರಹವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬೇಕು.



ಮೀನು ತುಂಬಿಸುವಿಕೆ, ಮೀನು ಇಳಿಸುವಿಕೆ, ಮಂಜುಗಡ್ಡೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಮೀನು ನಿರ್ವಹಣೆ ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಪರ್ಕದೊಂದಿಗೆ ಇರಬೇಕು.



ಸ್ವಚ್ಛ /ಸೋಂಕುರಹಿತ ಕ್ಲೀನ್ ಕ್ರೇಟ್ಸ್ / ಇನ್ಸುಲೇಟೆಡ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಮತ್ತು ಮೀನು ಪರಿಕರಗಳು ಬಳಸಿ.



ಮೀನು ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಸ್ಕ್ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಬಳಸಿ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿ ಮಾರಾಟದ ಮೊದಲು ಮತ್ತು ನಂತರ ಕೈಗಳಿಗೆ ಸ್ಯಾನಿಟೈಜರ್/ಸೋಂಕುನಿವಾರಕ ಬಳಸಿ.



ಸೋಪ್ ಮತ್ತು ನೀರಿನಿಂದ ಪ್ರತಿ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ನಂತರ ಬೋಟ್‌ಡೆಕ್ ಮತ್ತು ಪರಿಕರಗಳು ಸೋಂಕುರಹಿತಗೊಳಿಸಿ.



ವ್ಯಕ್ತಿಗತ ಸ್ವಚ್ಛತೆಗೆ ಆದ್ಯತೆ ಇರಲಿ ಹಾಗೂ ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯ ಆರೋಗ್ಯದ ಹವ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.