



Reapertura de Nueva York



Lineamientos para los empleadores y empleados de servicios de pesca comercial y alquiler de embarcaciones

Estos lineamientos se aplican a todos los servicios de pesca comercial y las actividades de alquiler de embarcaciones en las regiones de Nueva York a los que se les haya permitido [reabrir](#), así como a los servicios de pesca comercial y las actividades de alquiler de embarcaciones en todo el Estado que anteriormente se les permitía trabajar por ser considerados esenciales.

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios/operadores de los servicios de pesca comercial y de alquiler de embarcaciones deben estar al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con las actividades de pesca comercial, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

Distanciamiento físico

Obligatorio

- ✓ Garantice que los empleados mantengan una distancia de 6 pies entre sí, a menos que la actividad laboral requiera una distancia menor para que se realice de forma segura o que cumpla su función principal.
- ✓ Cada vez que los empleados estén a menos de 6 pies de distancia entre sí, deberán usar mascarillas aceptables.
- ✓ Para cualquier actividad laboral que se desarrolle en lugares cerrados, limite la presencia del personal a no más de 1 trabajador por cada 250 pies cuadrados en el lugar, excluyendo a los supervisores en este cálculo, a menos que se adopten medidas de protección personal adicionales (por ejemplo, uso de mascarillas en todo momento).
- ✓ Si hay más de una persona en espacios reducidos (por ejemplo, elevadores y grúas), mantenga la ocupación por debajo del 50% de la capacidad máxima.
- ✓ Limite las reuniones en persona no esenciales en la medida de lo posible.
- ✓ Establezca áreas designadas para recolecciones y entregas, limitando el contacto en la medida de lo posible.
- ✓ Garantice un distanciamiento social adecuado en áreas reducidas, como baños y salas de descanso, con señalización y sistemas apropiados (por ejemplo, que indiquen que están ocupadas) para restringir la ocupación.

Mejores prácticas recomendadas

- ✓ Genere más espacio para los empleados limitando la presencia física a solamente el personal necesario para la(s) tarea(s) actual(es), adaptando los horarios de trabajo, escalonando los horarios de llegada/salida, creando equipos A/B y/o programando un solo equipo por área a la vez.
- ✓ Modifique la distribución de las estaciones de trabajo para mantener una distancia de 6 pies entre ellas y evitar que varios grupos y/o equipos trabajen en un área. Si no es posible, proporcione mascarillas y exija su uso o implemente barreras físicas (por ejemplo, muros de protección de plástico), de acuerdo con los [lineamientos](#) de la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional (OSHA, por sus siglas en inglés), en áreas donde no dificulten el flujo de aire, la calefacción, la refrigeración o la ventilación.
- ✓ Reduzca la circulación a pie en ambas direcciones mediante la colocación de letreros con flechas en pasillos, corredores o espacios estrechos.
- ✓ En los espacios reducidos (por ejemplo, elevadores o grúas) debe haber solo una persona a la vez, a menos que todos los ocupantes usen mascarilla.
- ✓ Prohíba la visita de personas no esenciales al sitio.
- ✓ Siempre que sea posible, utilice las tele o videoconferencias. Los encuentros presenciales esenciales (por ejemplo, las reuniones) deben realizarse en espacios abiertos, bien ventilados y con el distanciamiento social adecuado entre los participantes.
- ✓ Coloque señaladores de distanciamiento social con cinta o letreros que marquen espacios cada 6 pies de distancia en áreas de uso común y otras áreas pertinentes en el sitio (por ejemplo, estaciones de registro de entrada/salida o estaciones de control sanitario).
- ✓ Aliente a los empleados a traer la comida de su casa y resérvese un espacio adecuado para que mantengan el distanciamiento social mientras comen.



Reapertura de Nueva York



NEW YORK STATE

Lineamientos para los empleadores y empleados de servicios de pesca comercial y alquiler de embarcaciones

Estos lineamientos se aplican a todos los servicios de pesca comercial y las actividades de alquiler de embarcaciones en las regiones de Nueva York a los que se les haya permitido [reabrir](#), así como a los servicios de pesca comercial y las actividades de alquiler de embarcaciones en todo el Estado que anteriormente se les permitía trabajar por ser considerados esenciales.

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios/operadores de los servicios de pesca comercial y de alquiler de embarcaciones deben estar al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con las actividades de pesca comercial, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
Distanciamiento físico (cont.)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limite los encuentros presenciales en embarcaciones y botes de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> • Embarcaciones comerciales: No exceda la cantidad mínima de miembros de la tripulación necesarios para operaciones seguras; sin embargo, los miembros deben usar mascarillas aceptables cuando no puedan mantener una distancia social adecuada de 6 pies. • Todas las demás embarcaciones y botes: No exceda la cantidad máxima de personas permitida en la embarcación a fin de que se pueda mantener una distancia social adecuada de 6 pies, incluyendo a los miembros de la tripulación y pasajeros, a menos que todos sean miembros de la misma familia. Si no se puede mantener dicha distancia, todas las personas que estén en la embarcación deben usar mascarillas aceptables en todo momento. • Guía para la pesca a pie: Estará permitida siempre y cuando el contacto personal se minimice y todas las partes cumplan con los protocolos de distanciamiento social y usen mascarillas aceptables cuando estén a menos de 6 pies de distancia entre sí. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Considere permitir el pago sin contacto, cuando sea posible; y si no es posible, tenga a mano productos de higiene de manos (por ejemplo, desinfectante de manos) para usarlos después de cada transacción.
Equipos de protección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proporcione mascarillas aceptables a los empleados sin costo alguno para ellos y cuente con un suministro adecuado de mascarillas en caso de que se necesite reemplazarlas. ✓ Las mascarillas aceptables incluyen, entre otras, las mascarillas de tela (por ejemplo, elaboradas de forma casera con costura, o cortando una prenda y sin coserla, o con un pañuelo) y mascarillas quirúrgicas, a menos que la naturaleza del trabajo exija un equipo de protección personal (EPP) más específico (por ejemplo, respiradores N95 o protectores faciales). ✓ Las mascarillas deben limpiarse y desinfectarse o reemplazarse después de su uso o cuando se dañen o ensucien, no pueden compartirse y deben guardarse o desecharse adecuadamente. ✓ Los pasajeros a bordo de embarcaciones de alquiler deben utilizar mascarillas adecuadas cuando no puedan mantener el distanciamiento social de 6 pies, a menos que tengan menos de tres años de edad o que por cuestiones médicas no puedan tolerar la mascarilla. 	

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



Reapertura de Nueva York



NEW YORK STATE

Lineamientos para los empleadores y empleados de servicios de pesca comercial y alquiler de embarcaciones

Estos lineamientos se aplican a todos los servicios de pesca comercial y las actividades de alquiler de embarcaciones en las regiones de Nueva York a los que se les haya permitido [reabrir](#), así como a los servicios de pesca comercial y las actividades de alquiler de embarcaciones en todo el Estado que anteriormente se les permitía trabajar por ser considerados esenciales.

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios/operadores de los servicios de pesca comercial y de alquiler de embarcaciones deben estar al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con las actividades de pesca comercial, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
Higiene, limpieza y desinfección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cumpla con los requisitos de higiene y desinfección de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) y el Departamento de Salud (DOH, por sus siglas en inglés) y lleve registros que documenten la fecha, la hora y el alcance de la limpieza que se realiza en el lugar. ✓ Proporcione y mantenga estaciones de higiene de manos para el personal, que incluyan jabón, agua y toallas de papel para lavarse las manos, así como desinfectante de manos a base de alcohol que contenga 60% o más de alcohol para las áreas donde no sea posible lavarse las manos. ✓ Proporcione suministros de limpieza y desinfección a los empleados para que los usen antes y después de tener contacto con superficies que se comparten y tocan con frecuencia, seguido de la higiene de manos. ✓ Realice una limpieza y desinfección periódica, como mínimo, después de cada viaje, diariamente y con mayor frecuencia, según sea necesario, y una limpieza y desinfección más frecuente de los objetos (por ejemplo, herramientas, cuchillos y cornamusas) y las superficies que se comparten, así como de las áreas de mayor tránsito, como baños y áreas comunes, usando productos del Departamento de Conservación Ambiental (DEC, por sus siglas en inglés) que han sido identificados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) como efectivos contra la COVID-19. ✓ Limpie y desinfecte regularmente todas las áreas de la embarcación al inicio y al final de cada viaje. ✓ Establezca protocolos y procedimientos para garantizar que no se compartan los equipos de pesca, a menos que se hayan limpiado y desinfectado después de cada uso. Las redes y los arpones solo pueden ser manipulados por los miembros de la tripulación. ✓ Limite la posibilidad de compartir objetos (por ejemplo, herramientas, maquinaria y vehículos) y desaliente el contacto con superficies de uso común; o, cuando esté en contacto con objetos que se comparten o áreas que se comparten con frecuencia, use guantes (médicos o apropiados para el trabajo); o higienícese las manos antes y después del contacto. ✓ Garantice que las embarcaciones con servicio de comidas cumplan con los mismos protocolos de salud y seguridad que están vigentes para los establecimientos de servicios de comidas. ✓ Prohíba compartir alimentos y bebidas (por ejemplo, comidas tipo bufé). 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Siempre que sea posible, aumente la ventilación con aire del exterior (por ejemplo, abra ventanas y puertas) mientras continúa aplicando las medidas de seguridad.

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



Reapertura de Nueva York



Lineamientos para los empleadores y empleados de servicios de pesca comercial y alquiler de embarcaciones

Estos lineamientos se aplican a todos los servicios de pesca comercial y las actividades de alquiler de embarcaciones en las regiones de Nueva York a los que se les haya permitido [reabrir](#), así como a los servicios de pesca comercial y las actividades de alquiler de embarcaciones en todo el Estado que anteriormente se les permitía trabajar por ser considerados esenciales.

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios/operadores de los servicios de pesca comercial y de alquiler de embarcaciones deben estar al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con las actividades de pesca comercial, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
Comunicación	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Confirme que ha revisado y comprendido los lineamientos de la industria emitidos por el Estado y que los implementará. ✓ Coloque letreros en todo el sitio para recordarles a los empleados que deben respetar las normas de higiene adecuada, distanciamiento social y el uso adecuado de los EPP, y los protocolos de limpieza y desinfección. ✓ Capacite a todo el personal sobre los nuevos protocolos y comunique con frecuencia los lineamientos de seguridad. Publique de forma visible los planes de seguridad que se implementan en el lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilice las redes sociales, la comunicación verbal y los letreros para darles instrucciones a los clientes y alentarlos a que usen mascarillas, de acuerdo con los decretos del Gobernador y los lineamientos de los CDC y el DOH. ✓ Elabore un plan de comunicación para los empleados, visitantes y clientes con un medio de comunicación habitual para proporcionar información actualizada.
Controles de detección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Los empleados que estén enfermos deben quedarse en su casa o regresar a sus hogares si se enferman en el trabajo. ✓ Implemente controles sanitarios obligatorios (que incluyan un cuestionario y controles de temperatura) para los empleados, por medio de los cuales se les pregunte (1) si han presentado síntomas de COVID-19 en los últimos 14 días; (2) si han dado positivo en la prueba de COVID-19 en los últimos 14 días, y/o (3) si han tenido contacto cercano o directo con un caso confirmado o sospechoso de COVID-19 en los últimos 14 días. ✓ Al empleado que tenga síntomas de COVID-19 no se le debe permitir el ingreso al lugar y se lo debe enviar a casa con instrucciones para ponerse en contacto con su proveedor de atención médica para que lo evalúen y le realicen la prueba de detección. ✓ Notifique de inmediato los casos positivos confirmados a los departamentos de salud estatal y local y proporcione a las personas información sobre el cuidado de la salud y los recursos para realizar pruebas de detección. ✓ Cuenten con un plan para limpiar, desinfectar y realizar el seguimiento de contactos ante la confirmación de un caso positivo. ✓ Revise diariamente todas las respuestas de los empleados recolectadas durante el control sanitario y mantenga un registro de dicha revisión. Designe a un contacto que será la persona a la que las personas deben informar si luego presentan síntomas relacionados con la COVID-19, como los indicados en el cuestionario. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realice los controles sanitarios de forma remota (por ejemplo, mediante encuesta telefónica o electrónica), antes de que los empleados se presenten en el sitio, en la medida de lo posible. ✓ Lleve un registro diario de todas las personas que pudieran tener contacto cercano o directo con otras personas; esto no incluye las entregas que se realizan con el EPP adecuado o a través de medios sin contacto. Aliente a los clientes y visitantes a que proporcionen información para este registro, pero no puede exigirles que lo hagan. ✓ Coordine los controles sanitarios para evitar que las personas tengan contacto cercano o directo entre sí durante la realización de dichos controles. ✓ Consulte la guía de los CDC sobre los "Síntomas del coronavirus" para obtener la información más actualizada sobre los síntomas asociados con la COVID-19. ✓ Las personas encargadas del control sanitario deben ser entrenadas por personas que estén familiarizadas con los protocolos de los CDC, del DOH y de la OSHA, y deben usar el EPP adecuado, que incluye, como mínimo, una mascarilla. ✓ Consulte la guía del DOH acerca de los protocolos y las políticas para los empleados que buscan regresar al trabajo después de haber sido caso sospechoso o confirmado de COVID-19, o de haber tenido contacto cercano o directo con una persona con COVID-19.

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.