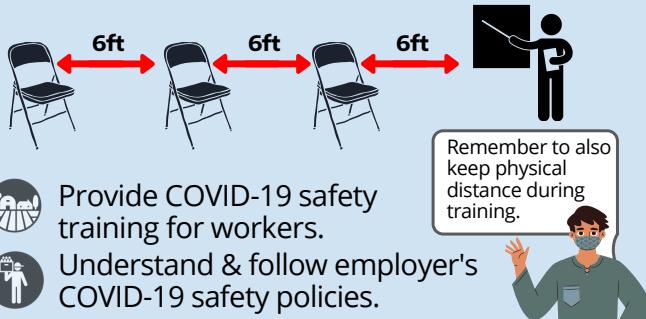


# 7 Requirements for COVID-19 Safety in Food Processing Warehouses

Stop the spread of COVID-19: Employers must follow these requirements, and workers should follow employer policies.



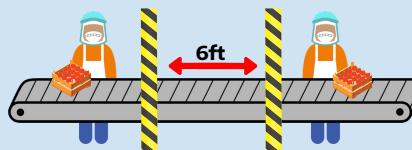
## 1 COVID-19 Safety Training



Provide COVID-19 safety training for workers.

Understand & follow employer's COVID-19 safety policies.

## 2 Physical Distancing



Ensure workers can work while maintaining 6ft (2m) physical distancing or provide impermeable physical barriers.

Maintain 6ft (2m) physical distance between other workers & the public.

## 3 Frequent & Adequate Cleaning



Ensure frequent, adequate disinfecting, & provide enough supplies.

Clean and disinfect frequently as instructed by employer.

## 5 COVID-19 Response Plan for Sick and Exposed Workers



Establish COVID-19 safety procedures and separate workers who become sick at work.

Workers who are sick should stay home or go home if they become sick at work.

## 4 Frequent & Adequate Handwashing



Gloves should be washed frequently as well unless they are replaced.



Provide sufficient hand washing stations.

Wash hands before: going to work station, taking breaks, eating lunch, leaving work station, handling tools, and leaving workplace.

## 6 Essential Workers Can Remain at Work Unless Symptoms Develop



Workers who may have been exposed but do not have symptoms may still work as long as they work independently from others.



Help potentially exposed workers stay at work and assign tasks that allow independent work.

Notify employer after coming into contact with sick workers or if symptoms develop.

## 7 Personal Protective Equipment (PPE)



Provide all required PPE to workers at no cost.

Wear cloth face covering and other required PPE as instructed by employer.

## Resources

### WA State Department of Labor & Industries

Website: <https://bit.ly/WA-LNI-COVID-Resources>

Consultation, Visit: <https://bit.ly/WA-LNI-Consultation>

Complaints, Call: 1-800-423-7233, Press 2, Press 2

### Centers for Disease Control & Prevention

Website: <https://bit.ly/CDC-COVID-Guidance>

### EPA Guidelines for Cleaning & Disinfecting

Website: <https://bit.ly/EPA-Cleaning-Guidelines>

### Pacific Northwest Agricultural Safety & Health Center

Website: <https://bit.ly/pnash-covid>



DISCLAIMER: The information above is for general purposes only. These requirements must be tailored to the specific needs of the worksite. | Source: WA State Department of Labor and Industries, link:<https://bit.ly/WA-LNI-COVID-Resources> | For guidance contact L&I Consultation near you:<https://bit.ly/WA-LNI-Consultation>



PACIFIC NORTHWEST AGRICULTURAL  
SAFETY & HEALTH CENTER



SCHOOL OF PUBLIC HEALTH  
UNIVERSITY of WASHINGTON

# 7 Requisitos para prevenir el COVID-19 en las bodegas de empaque

Alto a la propagación de COVID-19: los empleadores deben seguir estos requisitos y los trabajadores deben seguir las pólizas del empleador.



REQUISITOS DEL EMPLEADOR



RESPONSABILIDADES DEL TRABAJADOR

## 1 Entrenamiento de seguridad sobre COVID-19



## 3 Limpieza y desinfección frecuente y adecuada



Limpiar y desinfectar frecuente y adecuadamente. Proporcionar suficientes productos de limpieza.

Limpiar y desinfectar con frecuencia según las instrucciones del empleador.

## 5 Plan de respuesta contra el COVID-19 y para los trabajadores enfermos



Establecer procedimientos de seguridad sobre COVID-19 y aislar a los trabajadores que se enfermen en el trabajo.

Los trabajadores enfermos deben quedarse en casa o irse a casa si se enferman en el trabajo.

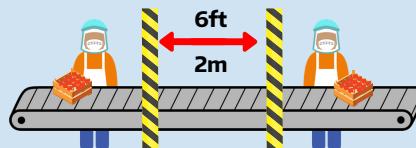
## 7 Equipo de protección personal (EPP)



Proveer a los trabajadores todo el EPP requerido sin costo alguno.

Usar mascarilla de tela y otro EPP requerido según las instrucciones del empleador.

## 2 Distanciamiento físico



Asegurar que los trabajadores mantienen una distancia de 6 pies (2 metros) o instalar barreras físicas impermeables.



Mantener 6 pies (2 metros) de distancia física entre otros trabajadores y con el público.

## 4 Lavado de manos frecuente y adecuado



Los guantes también deben de ser lavados con frecuencia a menos que sean reemplazados!



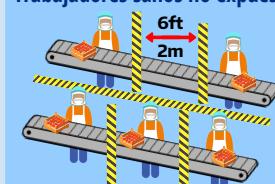
Proveer suficientes estaciones de lavado de manos.



Lavarse las manos antes de ir al trabajo, tomar descansos, comer, salir de la estación de trabajo, usar herramientas y al salir del trabajo.

## 6 Los trabajadores esenciales pueden permanecer en el trabajo a menos que desarrollen síntomas

Trabajadores sanos no expuestos



Trabajadores sanos potencialmente expuestos



Los trabajadores que tal vez han estado expuestos pero que no tienen síntomas pueden seguir trabajando siempre y cuando trabajen separados de los demás.



Los trabajadores potencialmente expuestos pueden quedarse en el trabajo, haciendo tareas que les permita trabajar independientemente.



Notificar al empleador después de haber estado en contacto con trabajadores enfermos o desarrollado síntomas.

## Recursos

**WA State Department of Labor & Industries**  
enlace: <https://bit.ly/WA-LNI-Ag-COVID-Toolkit>

Para solicitar consulta, visite: <https://bit.ly/WA-LNI-Consultation>

Para reportar riesgos laborales, llame: 1-800-423-7233, oprima 2 y luego 2

**Centers for Disease Control & Prevention**  
enlace: <https://bit.ly/CDC-COVID-Español>

**Pacific Northwest Agricultural Safety & Health Center**  
enlace: <https://bit.ly/pnash-covid>



DESCARGO DE RESPONSABILIDAD: La información anterior es solo para uso general. Estos requisitos deben adaptarse a las necesidades específicas del lugar de trabajo. Fuente: WA Dept. of Labor & Industries, enlace: <https://bit.ly/WA-LNI-COVID-Recursos-Esp> | Para orientación, contacte a L&I Consultation cerca de usted, visite: <https://bit.ly/WA-LNI-Consultation>



PACIFIC NORTHWEST AGRICULTURAL  
SAFETY & HEALTH CENTER



SCHOOL OF PUBLIC HEALTH  
UNIVERSITY of WASHINGTON