

BE SAFE  
CHICAGO



सुरक्षित रहें।  
खाद्य सेवा

# सुरक्षित रहें। खाद्य सेवा इस निर्देश-पुस्तिका में क्या है?



सावधानी से पुनः खोलें  
(चरण III)

## शिकागो को सावधानी से पुनः खोलने के लिए आवश्यक है:

### स्वस्थ क्रियाकलाप

#### शारीरिक दूरी



अन्य व्यक्तियों से  
शारीरिक दूरी की सीमाएँ

#### भीड़ का आकार



व्यक्तियों की भीड़  
की सीमाएँ

#### सुरक्षात्मक गियर



व्यक्तियों द्वारा  
सुरक्षात्मक गियर  
का उपयोग

#### स्वच्छता की आवश्यकताएँ



स्वच्छ क्रियाकलाप  
सुनिश्चित करना  
(जैसे, हाथ धोना)

### सुरक्षित स्थान और शर्तें

#### प्रवेश पहुँच



स्थान की पहुँच के लिए  
प्रवेश/निकास की शर्तें

#### सफाई मानक



स्थान की टाणुरहित करने  
के लिए उठाए गए कदम

#### दृश्य मार्गदर्शन



स्थान पर स्वच्छता  
संसाधन और मार्गदर्शन  
पोस्ट करना

#### कार्यस्थल स्थिति



पैदल आवागमन का  
मूल्यांकन, वेंटिलेशन, आदि

### संचालन सुलभता और निर्गरानी

#### लचीले मॉडल



बीमारी अवकाश, दूरस्थ  
कार्य (जब संभव हो)  
का लचीलापन

#### संचालन सुलभता



संचालन लचीलेपन  
का समर्थन  
(जैसे, कई पारियाँ)

#### यात्रा संबंधी दिशा-निर्देश



स्थानों के बीच लोगों के  
आवागमन पर प्रतिबंध

#### जाँच / निर्गरानी



जाँच और निर्गरानी  
की सुविधा

- अनुशासित मार्गदर्शन -

BE SAFE  
CHICAGO





शारीरिक दूरी

## व्यक्तियों और करीबी चोक बिंदुओं के बीच >6 फुट सुनिश्चित करें

- टेबलों के बीच 6 फीट की दूरी रखें, टेबलें हटाएँ और/या यदि वे हिलाई न जा सकती हों तो टेबलों के बीच भौतिक बैरियर (जैसे, प्लेक्सीग्लास) रखें।
- जहाँ 6 फीट शारीरिक दूरी संभव न हो, वहाँ अभेद्य बैरियर (जैसे, काउंटर, सर्विस टेबल, रजिस्टर आदि) का उपयोग करें।
- ऐसे किसी भी क्षेत्र को उपयुक्त शारीरिक दूरी मार्गदर्शन के साथ स्पष्ट रूप से चिह्नित करें, जहाँ मेहमान या कर्मचारी पंक्ति में हों (जैसे, चेक-स्टैंड और टर्मिनल, प्रतीक्षा कक्ष, शौचालय इत्यादि)।



भीड़ का आकार

## भीड़ को सीमित करें जो 6 लोग / टेबल से अधिक न हो

- भोजन को सीमित करें जो 6 लोग / टेबल से अधिक न हो
- भीड़ को सीमित करें जो 10 व्यक्तियों से अधिक न हो, जहाँ भीड़ को एक नियोजित या सहज घटना के रूप में परिभाषित किया जाता है, जहाँ व्यक्ति एक बड़ी हुई समय अवधि (जैसे, प्रतीक्षालय, लाउंज क्षेत्र,) के लिए निकटता (<6 फीट) के भीतर गैर-घरेलू सदस्यों के साथ बातचीत कर रहे हैं, आदि।



सुरक्षात्मक गियर

## सुनिश्चित करें कि कर्मचारियों और मेहमानों द्वारा सुरक्षात्मक गियर पहने गए हैं

- किसी भी बाहरी और भीतरी आम स्थान में नाक और मुँह ढके रहने चाहिए (मेडिकल कंडीशन या विकलांग लोगों को छोड़कर, जिन्हें सुरक्षित रूप से मुँह ढकने में परेशानी होती है)
- ग्राहक बैठने और खाने के दौरान फ़ेस कवर हटा सकते हैं
- कर्मचारियों को उचित PPE प्रशिक्षण (कैसे पहनें, ठीक से निकालें, आदि) प्रदान करें
- केवल मानक खाद्य हैंडलिंग दिशानिर्देशों का पालन करने के लिए दस्ताने प्रदान करें
- यह सुनिश्चित करें कि दूषित छप से आँख, नाक और मुँह की रक्षा के लिए डिशवॉशर के पास साधन हैं (जैसे, फ़ेस कवर, सुरक्षात्मक चश्मा, और/या फ़ेस शील्ड)



स्वच्छता की आवश्यकताएँ

## हाथों और उच्च-स्पर्श वाली जगहों की नियमित स्वच्छता सुनिश्चित करें, उचित तकनीकों पर प्रशिक्षण दें

- सुनिश्चित करें कि हैंड सैनिटाइज़र या हाथ धोने की सुविधा ग्राहक और कर्मचारी उपयोग दोनों के लिए आसानी से उपलब्ध है
- स्टेशनों पर पोस्ट किए गए साइनेज (जहाँ लागू हो) के साथ सभी कर्मचारियों को हाथ धोने का प्रशिक्षण प्रदान करें
- COVID -19 से संबंधित स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रशिक्षण प्रदान करें, जैसे प्रारंभिक सेवा, जैसे कि सर्वसेफ़ मैनेजर, डिलीवरी और टेकआउट प्रशिक्षण, खाद्य हैंडलर प्रशिक्षण, NRA रीओपनिंग प्रशिक्षण



## कर्मचारी जाँच नीति और प्रोटोकॉल स्थापित करें

- घर छोड़ने से पहले, सभी व्यक्तियों को लक्षणों की स्व-पहचान करने और लक्षण होने पर घर रहने के लिए प्रोत्साहित किया जाता है
- स्थान में प्रवेश करने से पहले, COVID-19 का कोई लक्षण नहीं है, यह सुनिश्चित करने के लिए कर्मचारी स्व-जाँच करें (जैसे, प्रश्नावली - परिशिष्ट देखें)
- कर्मचारियों को रिपोर्ट करने या उन पर बने रहने की अनुमति नहीं देनी चाहिए, यदि वे लक्षण प्रदर्शित करते हैं या रिपोर्ट करते हैं कि वे बीमार महसूस कर रहे हैं

## प्रतिष्ठानों में ग्राहक/तीसरे पक्ष की पहुँच के लिए नीति स्थापित करें

- प्रवेश द्वार पर प्रतिज्ञा पोस्ट करें या यह सत्यापित करने के लिए जाँच करें कि ग्राहक, बाहरी आपूर्तिकर्ता / गैर-ग्राहक वर्तमान में COVID-19 लक्षणों का प्रदर्शन नहीं कर रहा है (जैसे, प्रश्नावली, मौखिक अनुबंध, गैर-मौखिक समझौते)
- ग्राहकों, आपूर्तिकर्ताओं और गैर-ग्राहक आगंतुकों को सुनिश्चित करें कि परिसर में प्रवेश करने पर उनकी नाक और मुँह पर फ़ेस कवरींग हो (मेडिकल कंडीशन या विकलांग लोगों को छोड़कर, जिन्हें सुरक्षित रूप से मुँह ढकने में परेशानी होती है)
- प्रदर्शित या स्व-पहचाने गए लक्षण वाले सभी (ग्राहकों, कर्मचारियों या विक्रेताओं सहित) के प्रवेश पर प्रतिबंध लगाएँ



## स्थानों और उच्च-स्पर्श वाली वस्तुओं के लिए दैनिक सफाई मानक स्थापित करें

- पूरी इकाई को खोलने से पहले और पूरे दिन के दौरान अच्छी तरह से साफ करें (हर 30 मिनट में घर के क्षेत्रों का अत्यधिक स्पर्श वाला हिस्सा, कार्यों या व्यक्तियों के बीच घर का पिछला हिस्सा)
- नियमित रूप से रेस्टरूम की निगरानी, सफाई और सैनिटाइज़ करें
- कीटाणुनाशक के सुरक्षित और सही अनुप्रयोग को सुनिश्चित करने के लिए सफाई प्रक्रियाओं पर प्रशिक्षण प्रदान करें

## सभी उच्च स्पर्श वाली सतहों / छुई गई वस्तुओं पर बार-बार स्वच्छता आवश्यकताओं को लागू करें

- जहाँ संभव हो डिस्पोजेबल टेबल आइटम प्रदान करें (जैसे, मेनू, कंटेनर, मसाले)
- प्रत्येक उपयोग के बाद गैर-डिस्पोजेबल टेबल आइटम को साफ और सैनिटाइज़ करें (जैसे, मेनू, कंटेनर, टेबल, कुर्सियाँ)
- यदि व्यावहारिक हो, तो निश्चित मेनू बोर्ड या डिजिटल मेनू का उपयोग करें
- स्व-सेवा भोजन और पेय स्टेशन का उपयोग बंद करें

# सुरक्षित रहें। खाद्य सेवा

## सुरक्षित स्थान और कार्य स्थितियाँ



सावधानी से पुनः खोलें  
(चरण III)



### स्वच्छता मानकों और प्रवेश आवश्यकताओं पर दृश्य मार्गदर्शन प्रदान करें

- पूरे रेस्तरां में कर्मचारियों / ग्राहकों के लिए स्वच्छता मानकों पर दृश्य मार्गदर्शन बनाए रखें (जैसे, फर्श पर मार्कर के साथ शारीरिक दूरी लागू करें)
- रेस्तरां के बाहर प्रवेश करने के लिए ग्राहकों के लिए गैर-मौखिक समझौते, दिशानिर्देश और/या मानदंड पोस्ट करें
- ऑर्डर रिडीम करने के लिए तीसरे पक्ष के डिलीवरी ड्राइवरों के लिए साइनेज प्रदान करें
- यदि व्यावहारिक हो, तो प्री-शिफ्ट संचार के लिए डिजिटल मैसेजिंग या संचार बोर्डों का उपयोग करें

# सुरक्षित रहें। खाद्य सेवा

## सुरक्षित स्थान और कार्य स्थितियाँ



सावधानी से पुनः खोलें  
(चरण III)



कार्यस्थल

### वेंटिलेशन और वायु प्रवाह का अनुकूलन करें

- वेंटिलेशन पर FDA की आवश्यकताओं का पालन करें: वेंटिलेशन सिस्टम, जिसमें एयर डक्ट और वेंट शामिल हैं, साफ हों, मोल्ड से मुक्त हों, और ठीक से काम कर रहे हों
- यदि व्यावहारिक हो, तो CDC दिशानिर्देश और भोजन तैयार करने के मानकों के अनुसार भीतरी स्थानों (जैसे, खिड़कियाँ, वेंटिलेशन) के एयरफ्लो में वृद्धि करें

### मेल-मिलाप कम करने के लिए कार्यस्थल की स्थितियाँ बदलें

- काउंटर / बार सीटिंग को हटा दें, जब तक कि प्राथमिक उद्देश्य भोजन देना हो, (जैसे, सुशी बार, डिनर काउंटर) और 6 फीट शारीरिक दूरी का पालन करें; सभी संरक्षकों को बैठाया जाना चाहिए
- यदि व्यावहारिक हो, तो शारीरिक दूरी को बढ़ावा देने के लिए कार्यस्थल बदलावों पर विचार करें (उदाहरण के लिए, फर्श अंकन, बाँटे गए कार्यस्थान, और/या पूर्व-पंक्तियों पर श्रमिकों का मुँह एक-दूसरे से अलग रखने के लिए वर्कस्टेशन की दिशा बदलना)
- यदि व्यावहारिक हो, तो पैदल आवागमन के लिए दिशात्मक हॉलवे, दरवाजे, या मार्ग स्थापित करें
- यदि व्यावहारिक हो, तो श्रमिकों और ग्राहकों / तीसरे पक्ष के लिए अलग रेस्टरूम सुविधाएँ प्रदान करें
- FDA पुनः खोलने की चेकलिस्ट में निर्धारित मानकों को पूरा करें और मेल खाएँ



लचीले मॉडल



संचालन सुगमता

## जहाँ संभव हो वहाँ व्यक्तिगत काम को सीमित करें

- व्यक्तिगत मेल-मिलाप कम करें (उदाहरण के लिए, ऑनलाइन प्रशिक्षण / आभासी कर्मचारी बैठकों का उपयोग करने पर विचार करें)
- सुनिश्चित करें कि कर्मचारी जो घर से काम कर सकते हैं, वे ऐसा करते रहें
- यदि व्यावहारिक हो, तो कर्मचारियों की पारी ओवरलैप को सीमित करें

## क्रियाकलाप सीमित करने के व्यवहार को प्रोत्साहन दें

- यदि व्यावहारिक हो, तो कैशलेस/संपर्क रहित ऑर्डरिंग और भुगतान, और कर्बसाइड टेकआउट/कैरीआउट और डिलीवरी (विशेष रूप से कमजोर आबादी के लिए) को प्रोत्साहन दें
- यदि व्यावहारिक हो, तो प्रतीक्षा समय कम करने के लिए रिजर्वेशन पर जोर दें और रेस्तरां क्षेत्रों को कीटाणुरहित करने के लिए समय दें; जब संभव हो प्रवेश आवश्यकताओं सहित पूर्व-आगमन मार्गदर्शन प्रदान करें
- बैठने का इंतजार करते हुए संरक्षकों को बाहर या उनके वाहनों में बने रहने के लिए प्रोत्साहित करें; प्रतीक्षा वाली जगह भीड़ को कम करने के लिए प्रवेश पर डाइनर को तुरंत बिठाया जाएगा
- यदि व्यावहारिक हो, तो भीतरी सुविधाओं (जैसे, रेस्टरूम) तक पहुँचने के लिए अलग प्रवेश और निकास द्वार बनाएँ



यात्रा संबंधी  
दिशा-निर्देश



जाँच/  
निगरानी

## व्यापार के लिए यात्रा सीमित करें

- यदि व्यावहारिक हो। उद्योग सुरक्षा सावधानियों के साथ व्यापार यात्रा को सीमित करें
- यदि व्यावहारिक हो, तो भिन्न रेस्तरां स्थानों में कर्मचारी यात्रा सीमित करें

## जाँच और अनुरेखण प्रोटोकॉल के लिए CDPH और CDC मार्गदर्शन का पालन करें

- यदि कर्मचारी COVID-19 अनुबंध करता है, तो उसे काम पर लौटने से पहले सभी CDC दिशानिर्देश का पालन करना होगा
- यदि किसी कर्मचारी को जाँच द्वारा COVID-19 पॉजिटिव के रूप में पहचाना जाता है, तो CDC दिशानिर्देशों के अनुसार सफाई और कीटाणुनाशक का प्रयोग किया जाना चाहिए।
- कोई भी कर्मचारी जो सहकर्मी या किसी अन्य व्यक्ति के साथ उस व्यक्ति के निकट संपर्क में हो, जिसमें COVID-19 का पता चला है, तो उसे CDC दिशानिर्देश के अनुसार स्वयं एकांतवास करना चाहिए।
- यदि कोई इकाई संभवतः किसी 14 दिन की अवधि में उस स्थान के 2 या अधिक मामलों के बारे में जानती है, जो उनसे जुड़े हैं, तो नियोक्ताओं को आवश्यक रूप से CDPH को मामलों की रिपोर्ट करनी चाहिए
- कार्यस्थल के प्रकोप के जवाब में CDPH की सिफारिशों का पालन करते हुए निर्धारित अन्य सभी CDPH मार्गदर्शन का पालन करें



## शब्दावली

**भीड़:** एक नियोजित या सहज घटना जहाँ व्यक्ति निकट दूरी (<6 फीट) के लिए गैर-घरेलू सदस्यों के साथ बातचीत कर रहे हों

**हाथ धोना:** कम से कम 20 सेकंड के लिए साबुन और पानी से हाथों को अच्छे से धोना या एक निस्संक्रामक का उपयोग करना COVID-19 का कारण बनने वाले वायरस को खत्म करने में सक्षम है

**शारीरिक दूरी:** व्यक्तियों, या व्यक्तियों के समूहों के बीच कम से कम छह फीट की शारीरिक दूरी।

**पीपीई:** व्यक्तिगत सुरक्षात्मक उपकरण (पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्युप्मेंट) (जैसे, चेहरे के कवर, काले चश्मे, चेहरे की ढाल); उद्योग और विशिष्ट परिस्थितियों के आधार पर आवश्यकताएँ भिन्न होती हैं

## स्व-जाँच नमूना प्रश्नावली

**स्व-जाँच:** एक प्रोटोकॉल जिसके द्वारा एक कर्मचारी एक पारी की शुरुआत में सवालों के जवाब देता है। स्वास्थ्य आयुक्त के मार्गदर्शन के अधीन, प्रश्नों में शामिल हो सकते हैं:

- क्या आपके शरीर का तापमान 100 डिग्री फ़ारेनहाइट से अधिक है या आपने पिछले 24 घंटों में 100 डिग्री फ़ारेनहाइट से अधिक के शरीर के तापमान का इलाज करने के लिए बुखार निवारण का उपयोग किया है?
- क्या आपको कोई नई खांसी हुई है जिसे आप किसी अन्य स्वास्थ्य स्थिति से नहीं जोड़ सकते?
- क्या आपके गले में कोई नई खराबी हुई है या गला खराब है, जिसे आप किसी अन्य स्वास्थ्य स्थिति से नहीं जोड़ सकते?
- क्या आपको साँस की कोई नई तकलीफ हो रही है जिसे आप किसी अन्य स्वास्थ्य स्थिति से नहीं जोड़ सकते?
- क्या आप हाल ही में गंध या स्वाद समझने में पूरी तरह से मुश्किल अनुभव कर रहे हैं?



## सामान्य कार्यस्थल मार्गदर्शन

### अधिक मार्गदर्शन के लिए राष्ट्रीय संसाधन

CDC - COVID-19 प्रतिक्रिया का समर्थन करतीं गतिविधियाँ और पहल और अमेरिका को फिर से खोलने के लिए राष्ट्रपति की योजना:

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/php/CDC-Activities-Initiatives-for-COVID-19-Response.pdf>

CDC - व्यवसाय और कार्यस्थलों के लिए मार्गदर्शन

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>

OSHA COVID-19 के लिए कार्यस्थलों को तैयार करने पर मार्गदर्शन:

<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

नेशनल रेस्टोरेंट एसोसिएशन - COVID-19 पुनः खोलने पर मार्गदर्शन:

<https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

OSHA - टेकआउट या कर्बसाइड पिकअप की पेशकश युक्त रेस्तरां और पेय विक्रेताओं के लिए मार्गदर्शन: <https://www.osha.gov/Publications/OSHA4017.pdf>

FDA - खाद्य सुरक्षा और कोरोनावायरस: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

## खाद्य सेवा मार्गदर्शन

### अस्वीकरण

इस दस्तावेज़ में दिए गए सभी लिंक केवल सुविधा और सूचना के उद्देश्यों के लिए हैं; वे निगम या संगठन या व्यक्ति के किसी भी उत्पाद, सेवाओं या राय के लिए सिटी ऑफ़ शिकागो द्वारा मान्यता या अनुमोदन का गठन नहीं करते हैं। सिटी ऑफ़ शिकागो उस बाहरी साइट या उसके बाद के लिंक की सटीकता, वैधता या सामग्री के लिए कोई जिम्मेदारी नहीं लेता है। उसकी सामग्री के बारे में सवालों के जवाब के लिए बाहरी साइट से संपर्क करें।