

BE SAFE
CHICAGO



सुरक्षित रहें।
खाद्य सेवा व बार

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



धीरे-धीरे फिर से शुरू करें
(चरण IV)

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 निगरानी

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 / निगरानी

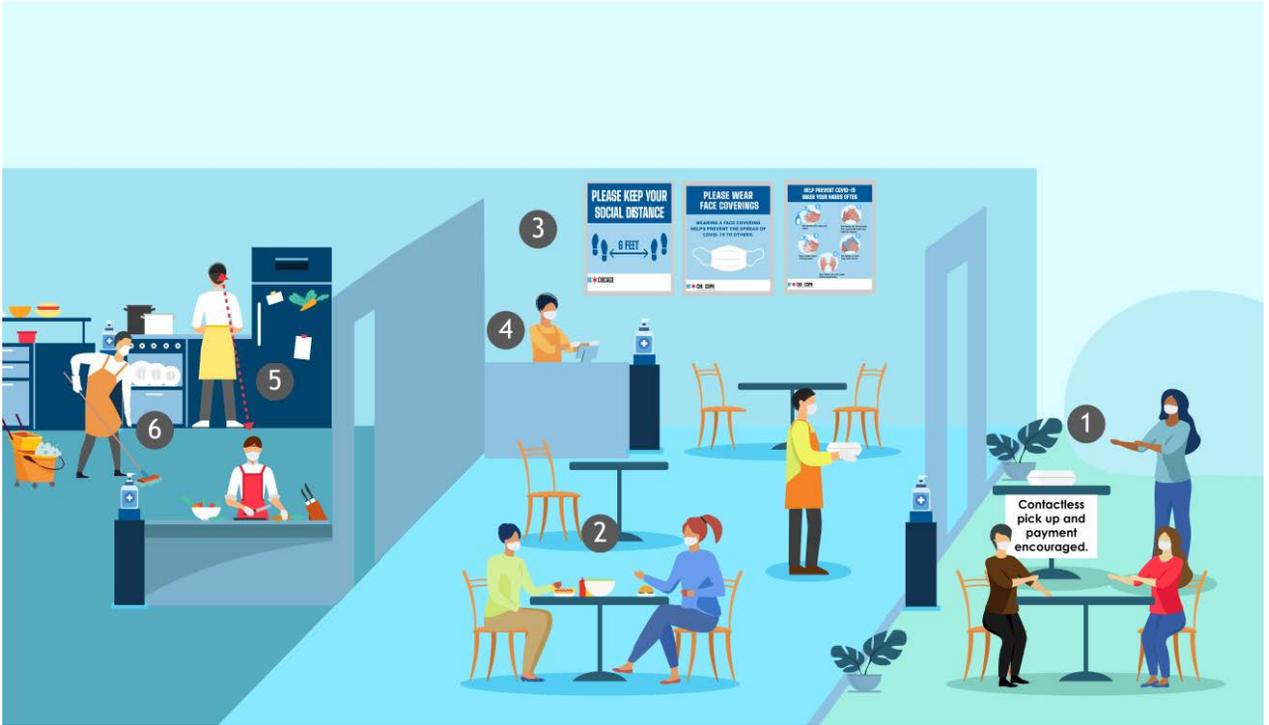


जाँच और निगरानी
की सुविधा

सुरक्षित रहें। खाद्य सेवा व बार दर्शाए गए उदाहरण



धीरे-धीरे फिर से शुरू करें
(चरण IV)



क्या अलग हो सकता है?

- 1 संपर्क रहित पिकअप उपलब्ध और संपर्क रहित भुगतान को प्रोत्साहित किया
- 2 40% क्षमता के साथ इंडोर डाइनिंग/अल्कोहल सेवन की अनुमति, आउटडोर की अनुमति है। शारीरिक दूरी (Social Distancing) आवश्यकताओं का पालन करते हुए
- 3 स्वच्छता, सामाजिक दूरी, उचित पीपीई और भी बहुत सारी सुविधाओं के बारे में दृश्य संकेत
- 4 कर्मचारियों के लिए हर समय फ़ेस कवर होना आवश्यक है, बैठे नहीं होने पर मेहमानों के लिए फ़ेस कवर होना आवश्यक है
- 5 कर्मचारियों और भोजनकर्ताओं को 6 फीट शारीरिक दूरी बनाए रखने के लिए प्रोत्साहित किया
- 6 कर्मचारी अक्सर इकाइयों को कीटाणुरहित करते हैं

- अनुशंसित मार्गदर्शन -

BE SAFE
CHICAGO

1. डाइनिंग/शराब का सेवन वाले ऐसे क्षेत्र को आउटडोर माना जाएगा जिसमें रूफटॉप, हट सकने वाली छतों वाले कमरे और ऐसा कमरे का भीतरी स्थान शामिल होगा, जहां खिड़कियों, दरवाजों, या पैनलों को खोलकर 50% या अधिक दीवार को हटाया जा सकता है, बशर्ते कि डाइनिंग टेबल ऐसी खुले स्थान से 8 फीट के भीतर हों। टेबल ऐसी ओपनिंग से 8 फीट के भीतर हों।



शारीरिक दूरी



भीड़ का आकार

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)।
- सुनिश्चित करें कि संगीत की आवाज़ कम रहे ताकि कर्मचारी और ग्राहक बात करते समय शारीरिक दूरी (Social Distancing) का अभ्यास कर सकें (जैसे, ऑर्डर लेने में)

ग्राहकों को सीमित करें जिसमें प्रति टेबल 6 से अधिक और प्रति कमरे 50 से अधिक लोग न हों

- सीमा ग्राहक से अधिक नहीं 6 लोग/तालिका
- प्रत्येक इनडोर स्थान / कमरे को इससे अधिक तक सीमित न करें
 - 50 व्यक्ति, शारीरिक दूरी (Social Distancing) का अभ्यास करते हुए, या
 - 40% क्षमता (जो भी कम हो)
- आउटडोर डायनिंग / शराब के सेवन की अनुमति है¹ लेकिन सामाजिक दूरी की शर्त का पालन करना होगा
- इवेंट वेन्यू/बैक्वेट हॉल के लिए, क्षमता का पालन करना और इनडोर/आउटडोर स्पेस के लिए प्रतिबंध लगाना (सेटिंग के आधार पर)

- अनुशंसित मार्गदर्शन -

1. डायनिंग/शराब का सेवन वाले ऐसे क्षेत्र को आउटडोर माना जाएगा जिसमें रूफटॉप, हट सकने वाली छतों वाले कमरे और ऐसा कमरे का भीतरी स्थान शामिल होगा, जहाँ खिड़कियों, दरवाजों, या पैनलों को खोलकर 50% या अधिक दीवार को हटाया जा सकता है, बशर्ते कि डायनिंग टेबल ऐसी खुले स्थान से 8 फीट के भीतर हों।



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)
- जब ग्राहक बैठे हों और खा/पी रहे हों, तब फ़ेस कवरिंग हटाए जा 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 डिशवाँशर 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
- कर्मचारी के काम पर लौटने के समय COVID-19 से संबंधित स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रशिक्षण प्रदान करें, जैसे कि सर्वसेफ़, डिलीवरी और टैकआउट ट्रेनिंग, फूड हैंडलर ट्रेनिंग, फ्री NRA रीओपनिंग ट्रेनिंग

सुरक्षित रहें। खाद्य सेवा व बार

सुरक्षित स्थान और कार्य स्थितियाँ



धीरे-धीरे फिर से शुरू करें
(चरण IV)



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 पर प्रतिज्ञा पोस्ट करें या ग्राहक, बाहरी सप्लायर/गैर-ग्राहक जो वर्तमान में COVID-19 के लक्षण प्रदर्शित नहीं कर रहे हैं उन्हें सत्यापित करते हुए स्क्रीनिंग करें (जैसे, प्रश्नावली, मौखिक सहमति, गैर-मौखिक सहमति, [IRA प्रतिज्ञा](#))
- ग्राहकों, आपूर्तिकर्ताओं और गैर-ग्राहक आगंतुकों को सुनिश्चित करें कि परिसर में प्रवेश करने पर उनकी नाक और मुँह पर फेस कवरिंग 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

सुरक्षित रहें। खाद्य सेवा व बार सुरक्षित स्थान और कार्य स्थितियाँ



धीरे-धीरे फिर से शुरू करें
(चरण IV)



स्थानों और अत्यधिक सख्त 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 अत्याधिक संपर्क में आने वाले 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

सुरक्षित रहें। खाद्य सेवा व बार सुरक्षित स्थान और कार्य स्थितियाँ



धीरे-धीरे फिर से शुरू करें
(चरण IV)



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 व बार

सुरक्षित स्थान और कार्य स्थितियाँ



धीरे-धीरे फिर से शुरू करें
(चरण IV)



मेल-मिलाप कम करने के लिए कार्यस्थल की स्थितियाँ बदलें

- सभी संरक्षकों को बैठाया जाना चाहिए; काउंटर/बार सीटिंग की अनुमति दी जाती है यदि ग्राहकों के बीच 6 फीट की दूरी बनाए रखी जा सकती हो (ग्राहकों और बारटेंडरों के बीच प्लेक्सीग्लास के उपयोग पर विचार करें)
- काउंटर से ऑर्डर करने की स्थिति में व्यवस्थित पंक्ति की आवश्यकता होती है, लेकिन प्रतीक्षा सेवा को प्राथमिकता दी जाती है
- यदि व्यावहारिक हो, तो शारीरिक दूरी (Social Distancing) को बढ़ावा देने के लिए कार्यस्थल बदलावों पर विचार करें (जैसे, फर्श मार्किंग, और/या वर्कस्टेशनों की दिशा बदलना ताकि कर्मचारियों के मुँह एक दूसरे की ओर न रहे)
- कैफ़ेटेरिया, बुफ़े, या अन्य सेल्फ-सर्व फूड स्टेशन को फिर से खोलने की अनुमति दें, यदि कोई कर्मचारी खाना परोस रहा है और उचित PPE पहने हुए है।
- यदि व्यावहारिक हो, तो ग्राहकों द्वारा पेय स्टेशनों के उपयोग को सीमित करें
- 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

सुरक्षित रहें। खाद्य सेवा व बार

सुरक्षित स्थान और कार्य स्थितियाँ



धीरे-धीरे फिर से शुरू करें
(चरण IV)



खुदरा खाद्य लाइसेंस के बिना मदिरालय लाइसेंस के लिए, ग्राहकों को भोजन के विकल्प प्रदान करने के उपायों पर विचार करें

- मदिरालय लाइसेंस के साथ पीने के प्रतिष्ठानों के लिए, यदि संभव हो तो, भोजन तक पहुँच प्रदान करें (जैसे, मोबाइल फूड ट्रक, रेस्टॉरेंट/केटरिंग सेवाओं के साथ साझेदारी, शेल्फ-स्टेबल पूर्व-पैक भोजन)

वेंटिलेशन और हवा के बहाव को अनुकूल करें

- हवा की आवाजाही के लिए FDA संबंधी शर्तों का अनुपालन करें: वेंटिलेशन सिस्टम, जिसमें एयर डक्ट और वेंट शामिल हैं वे साफ, मोल्ड मुक्त और सही तरीके से संचालन करने वाले होने चाहिए
- यदि व्यावहारिक हो तो CDC दिशानिर्देशों और भोजन तैयार करने के मानकों के अनुसार इनडोर स्थानों में वायु प्रवाह बढ़ाएं



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

- मदिरालय लाइसेंस वाले पेय प्रतिष्ठानों के लिए, अल्कोहल की खपत को प्रबंधित करने के लिए बैठने को सीमित कर अधिकतम 2 घंटे तक करें
- यदि व्यावहारिक है, तो कैशलेस / संपर्क रहित ऑर्डर करने और भुगतान करने तथा कर्बसाइड टेकआउट / कैरीआउट और डिलीवरी (विशेष रूप से कमजोर आबादी के लिए) के लिए प्रोत्साहित करें
- यदि व्यावहारिक हो, तो प्रतीक्षा को कम करने के लिए रिज़र्वेशन पर जोर दें और स्थान कीटाणुरहित करने के लिए समय की अनुमति दें; जब संभव हो प्रवेश के लिए 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 अनुरक्षण प्रोटोकॉल के लिए CDPH और CDC मार्गदर्शन का पालन करें

- यदि कर्मचारी COVID-19 के संपर्क में आता 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 किसी 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

जनसमूह: किसी एक घर के बाहर व्यक्तियों का एक समूह जो एक सहज या नियोजित कार्यक्रम का हिस्सा है और एक दूसरे से 10 मिनट से अधिक समय तक बातचीत कर रहे हैं

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 इक्विपमेंट) (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 सवाल 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 सांस 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

खाद्य सेवा मार्गदर्शन

अस्वीकरण

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>

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 ऑफ शिकागो द्वारा मान्यता या अनुमोदन का गठन नहीं करते हैं। सिटी ऑफ 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 सवाल के जवाब के लिए बाहरी साइट से संपर्क करें।