BE SAFE CHICAGO

فوڈ سروس
اور بار

CHICAGO

فوڈ سروس اور بار

اس گائیڈ میں کیا ہے؟

احتیاط سے دوبارہ کھولنے پر شکاگو درج ذیل کا طالب ہے:

صحت مندانه میل جول

سماجی دوری

دوسرے افراد سے سماجی دوری پر تحدیدات

مجمع کا سائز

افراد کے مجمع پر تحدیدات

حفاظتی پوشش

افراد کے ذریعے حفاظتی پوشش کا استعمال

حفظان صحت کے تقاضے

حفظان صحت سے متعلق میل جول کو یقینی بنانا (جیسے، ہاتھ دھونا)

محفوظ جگہیں اور حالات

داخلہ تک رسائی

جگہ تک رسائی حاصل کرنے کے لیے داخلہ/نکاسی کی حالت

صفائی کے معیارات

جگہ کی جراثیم ربائی کے لیے اختیار کردہ اقدامات

مرئی رہنمائی

جگہ میں پوسٹ کردہ حفظان صحت کے وسائل اور رہنمائی

جائے کار کے حالات

پیدل ٹریفک، ہوا داری، وغیرہ کی قدر پیمائی

عمل آوری سے متعلق سکڑاؤ اور نگرانی

لچک پذیر ماڈلز

بیماری کی چھٹی کے ساتھ لچک، ریموٹ کام (ممکن ہونے پر)

عمل آوری سے متعلق سکڑاؤ

عمل آوری سے متعلق لچک پذیری کے لیے تعاون (جیسے، متعدد شفٹس)

سفر سے متعلق رہنما خطوط

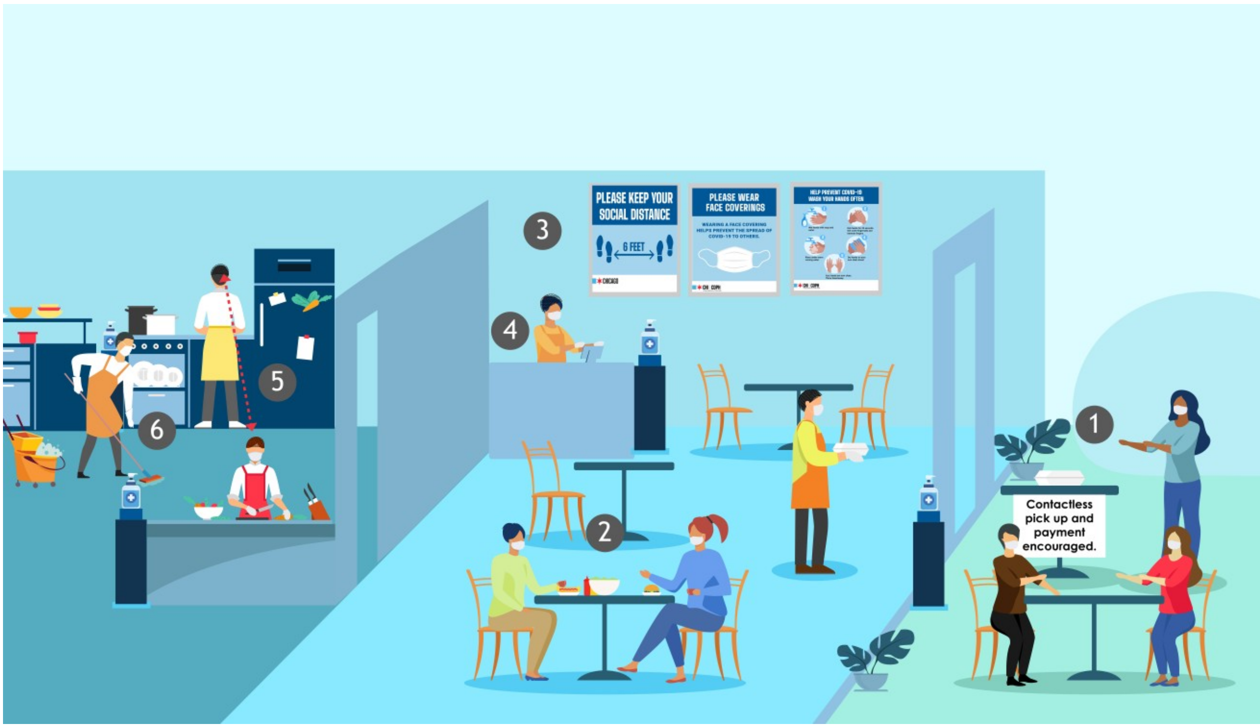
مقامات کے بیچ لوگوں کی نقل و حرکت پر پابندی

جانچ کرنا / ٹریک کرنا

جانچ کرنے اور ٹریک کرنے کی سہولت رسانی

فوڈ سروس اور بار
عکاسی کرنے والی مثال

آہستہ آہستہ دوبارہ شروع کریں (مرحلہ IV)



کیا چیز مختلف ہو سکتی ہے؟

1. **بلا رابطہ** پک اپ دستیاب ہے اور بلا رابطہ ادائیگی کی ترغیب دی جاتی ہے
2. **اندر کھانے/شراب پینے کی 25% تک کی گنجائش کے ساتھ اجازت ہے،** جبکہ سماجی دوری کے تقاضوں پر عمل کرتے ہوئے باہر[1] کی اجازت ہے
3. حفظان صحت، سماجی دوری، مناسب PPE وغیرہ کے سلسلے میں پوری فسیلیٹیز میں **مرئی علامتی تختی**
4. ملازمین سے **ہمہ فیس کورنگ** پہننے کا تقاضا کیا جاتا ہے، مہمانوں کے لیے فیس کورنگ تب مطلوب ہے جب وہ بیٹھے ہوئے نہ ہوں
5. ملازمین اور کھانے والوں کو **6 فٹ کی سماجی دوری** برقرار رکھنے کی ترغیب دی جاتی ہے
6. ملازمین کثرت سے فسیلیٹیز کی **جراثیم ربائی** کریں

1. کھانا کھانے/شراب پینے کے وہ حصے جنہیں بیرون مانا جاتا ہے، بشمول چھت کے اوپری حصے، سمٹنے لائق چھتوں والے کمرے اور اندرون کی وہ جگہیں جہاں کھڑکیوں، دروازوں یا پینلز کو کھول کر 50% یا اس سے زائد دیوار کو ہٹایا جا سکتا ہو بشرطیکہ ڈائننگ ٹیبل اس طرح کے مدخل سے 8 فٹ کے اندر ہوں

BE SAFE CHICAGO

فوڈ سروس اور بار

صحت مندانہ میل جول

افراد اور گھٹن والے بند مقامات کے بیچ 6> یقینی بنائیں

- میزیں 6 فٹ کی دوری پر ہوں، میزیں موقوف کریں، اور/یا اگر میزوں کو منتقل نہیں کیا جا سکتا ہو تو ان کے بیچ طبعی رکاوٹوں (جیسے پلیکسی گلاس) کا اضافہ کریں
- جہاں 6 فٹ کی دوری ممکن نہ ہو وہاں ناقابل نفوذ رکاوٹیں استعمال کریں (جیسے کاؤنٹرز، سروس ٹیبل، رجسٹر، وغیرہ)
- جس کسی حصے میں مہمانان یا ملازمین قطار بند ہوتے ہیں اسے مناسب جسمانی دوری کی رہنمائی کے ساتھ واضح طور پر نشان زد کریں (جیسے، چیک اسٹینڈز اور ٹرمینلز، انتظار گاہیں، آرام گاہیں، وغیرہ)
- اس بات کو یقینی بنائیں کہ موسیقی کا والیوم کم رہے تاکہ ملازمین اور صارفین بات چیت (جیسے، آرڈر لینے) کے دوران سماجی دوری کے اصول پر عمل کر سکیں

کسٹمرز کو زیادہ سے زیادہ 10 افراد / میز اور 50 افراد / کمروں تک محدود رکھیں

- کسٹمرز کو زیادہ سے زیادہ 10 افراد / میز تک محدود رکھیں
- ہر اندرونی جگہ / کمرے کو اس تک محدود کریں
  - سماجی دوری کی مشق کرتے ہوئے 50 افراد، یا
  - 25% گنجائش (جو بھی کم ہو)
- بیرونی جگہ پر ڈائننگ / الکحل کے استعمال کی اجازت ہے[1] اگر معیاری سماجی دوری کے تقاضوں کی پیروی کی جا رہی ہے
- ایونٹ کے مقامات / ضیافت والے ہالوں کے لئے، اندرونی / بیرونی جگہوں (ترتیب پر منحصر) کیلئے گنجائش اور مجمع کی پابندیوں کے اصول پر عمل کریں

1. کھانا کھانے/شراب پینے کے وہ حصے جنہیں بیرون مانا جاتا ہے، بشمول چھت کے اوپری حصے، سمٹنے لائق چھتوں والے کمرے اور اندرون کی وہ جگہیں جہاں کھڑکیوں، دروازوں یا پینلز کو کھول کر 50% یا اس سے زائد دیوار کو ہٹایا جا سکتا ہو بشرطیکہ ڈائننگ ٹیبل اس طرح کے مدخل سے 8 فٹ کے اندر ہوں

فوڈ سروس اور بار

صحت مندانہ میل جول

ملازمین اور مہمانوں کو حفاظتی پوشش پہننے ہونے کو یقینی بنائیں

- کسی عمومی اندرون اور بیرون کی جگہوں پر، ناک اور منہ پر فیس کورنگز پہننا ضروری ہے (ایسی طبی کیفیات یا معذوریوں کے حامل افراد کے لیے استثناء ہو سکتے ہیں جو انہیں بحفاظت فیس کورنگ پہننے سے باز رکھتی ہیں)
- جب کسٹمرز بیٹھے ہوں اور کھا/پی رہے ہوں تب فیس کورنگز ہٹائے جاسکتے ہیں
- ملازمین کو PPE کی مناسب تربیت فراہم کریں (کس طرح پہننا ہے، صحیح سے اتارنا ہے، وغیرہ)
- صرف غذا کو ہاتھ لگانے سے متعلق معیاری رہنما خطوط پر عمل کرنے کے لیے دستانے فراہم کریں
- یقینی بنائیں کہ برتن دھونے والوں کو آلودہ چھینٹوں سے آنکھوں، ناک اور منہ کا تحفظ کرنے کے آلات (جیسے، فیس کورنگ، حفاظتی چشمے اور/یا فیس شیلڈز) تک رسائی حاصل ہے

ہاتھوں اور زیادہ ٹچ ہونے والے حصوں کا باقاعدہ سینیٹائزیشن، مناسب تکنیکوں کی بابت تربیتیں یقینی بنائیں

- یقینی بنائیں کہ ہینڈ سینیٹائزر یا ہاتھ دھونے کی سہولیات گاہک اور ملازم دونوں کے استعمال کے لیے آمادگی کی حد تک دستیاب ہیں
- تمام ملازمین کو ہاتھ دھونے کی تربیت فراہم کریں، نیز اسٹیشنز پر علامتی تختی آویزاں ہو (جہاں قابل اطلاق ہو)
- ملازم کے کام پر ابتدائی واپسی کے بعد COVID-19 سے متعلق صحت اور حفاظت کی تربیت فراہم کریں، جیسے ServSafe، ڈلیوری اور ٹیک آؤٹ ٹریننگ، فوڈ ہینڈلر ٹریننگ، مفت NRA دوبارہ کھولنے کی تربیتیں

فوڈ سروس اور بار
محفوظ جگہیں اور کام کرنے کے حالات

داخلہ تک رسائی

ملازم کی اسکریننگ کی پالیسی اور پروٹوکول طے کریں

- گھر چھوڑنے سے پہلے تمام افراد کو علامات کو از خود شناخت کرنے اور علامات موجود ہونے کے صورت میں گھر پر رہنے کی ترغیب دی جاتی ہے
- اسٹبلشمنٹ میں داخل ہونے سے پہلے، ملازمین از خود اسکریننگ کر کے COVID-19 کی علامات نہیں ہونے کو یقینی بنائیں (جیسے، سوالنامہ – ضمیمہ دیکھیں)
- ملازمین میں اگر علامات نظر آ رہی ہوں یا وہ بیمار محسوس کرنے کی رپورٹ کر رہے ہوں تو انہیں کام پر رپورٹ نہیں کرنا چاہیے یا انہیں کام پر رہنے کی اجازت نہیں ہونی چاہیے

اسٹبلشمنٹس میں گاہک/فریق ثالث کی رسائی کے لیے پالیسی طے کریں

- داخلی دروازے پر عہد نامہ شائع کریں یا یہ تصدیق کرتے ہوئے اسکریننگ کریں کہ گاہک، بیرونی صارف / غیر گاہک میں فی الحال COVID-19 کی علامات نظر نہیں آ رہی ہیں (جیسے، سوالنامہ، زبانی معاہدہ، غیر زبانی معاہدہ، IRA عہدنامہ)
- یقینی بنائیں کہ گاہک، سپلائر اور غیر گاہک ملاقاتی احاطوں میں داخل ہوتے وقت اپنی ناک اور منہ پر فیس کورنگ پہنے ہوئے ہیں (ایسی طبی کیفیات یا معذوریوں کے حامل افراد کے لیے استثناء ہو سکتے ہیں جو انہیں بحفاظت فیس کورنگ پہننے سے باز رکھتی ہیں)
- ڈسپلے شدہ یا از خود شناخت کردہ علامات میں مبتلا کسی بھی فرد (بشمول گاہک، عملہ یا وینڈرز) کا داخلہ ممنوع قرار دیں

صفائی کے معیارات

جگہوں اور زیادہ ٹچ ہونے والے آئٹمز کے لیے یومیہ صفائی کے معیارات طے کریں

- کھولنے سے پہلے اور پورے دن پوری فسیلیٹی کی اچھی طرح صفائی اور جراثیم ربائی کریں (زیادہ ٹچ ہونے والے گھر کے سامنے کے حصوں کو ہر 30 منٹ پر، کاموں یا افراد کے بیچ گھر کا پچھلا حصہ)
- باقاعدگی سے آرام گاہوں پر نظر رکھیں، ان کی صفائی اور جراثیم ربائی کریں
- جراثیم ربا اشیاء محفوظ اور صحیح سے لگانا یقینی بنانے کے لیے صفائی کے طریق کار کی بابت تربیت فراہم کریں

زیادہ ٹچ ہونے والی سطحوں / ہاتھ لگائے گئے آئٹمز کی جراثیم ربائی کے تقاضے کثرت سے لاگو کریں

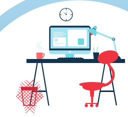
- جہاں ممکن ہو وہاں قابل ضیاع ٹیبل آئٹمز (جیسے مینو، کنٹینرز، مسالے) فراہم کریں
- ہر استعمال کے بعد ناقابل ضیاع ٹیبل آئٹمز (جیسے، مینو، کنٹینرز، میزیں، کرسیوں) کی صفائی اور جراثیم ربائی کریں
- اگر قابل عمل ہو تو مقررہ مینو بورڈ یا ڈیجیٹل مینو استعمال کریں

فوڈ سروس اور بار
محفوظ جگہیں اور کام کرنے کے حالات

مرئی رہنمائی

حفظان صحت کے معیارات اور داخلہ کے تقاضوں پر مرئی رہنمائی فراہم کریں

- پورے ریستوراں میں ملازمین /گاہکوں کے لیے حفظان صحت کے معیارات پر مرئی رہنمائی برقرار رکھیں (جیسے، فلور مارکرز کے ساتھ نافذ العمل سماجی دوری)
- غیر زبانی معاہدہ، رہنما خطوط اور/یا شرائط داخل ہونے والے گاہکوں کے لیے ریستوراں کے باہر پوسٹ کریں
- آرڈرز ریڈیم کرنے کی کارروائی پر فریق ثالث کے ڈیلیوری ڈرائیورز کے لیے علامتی تختی فراہم کریں
- اگر قابل عمل ہو تو، شفٹ سے قبل مواصلتوں کے لیے ڈیجیٹل پیغام رسانی یا مواصلتی بورڈز کا استعمال کریں



جائے کار

میل جول کم کرنے کے لیے جائے کار کے حالات میں ترمیم کریں

- تمام سرپرستوں کو بیٹھنا ضروری ہے؛ اگر صارفین کے مابین 6 فٹ کا فاصلہ برقرار رکھا جا سکتا ہے تو کاؤنٹر / بار میں بیٹھنے کی اجازت ہے (کسٹمرز اور بارٹینڈرس کے مابین پلیکسی گلاس کے استعمال پر غور کریں)
- اگر کاؤنٹر سے آرڈر کیا جاتا ہے تو منظم لائن کا تقاضا کریں، لیکن انتظار کی خدمت کو ترجیح دی جائے
- اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، سماجی دوری کو فروغ دینے کے لیے کام کی جگہ میں کچھ ردوبدل کرنے پر غور کریں (مثال کے طور پر، فرش کو نشان زد کرنا، اور/یا ورک اسٹیشنز کی سمتوں کو تبدیل کرنا تاکہ کارکنوں کا رخ ایک دوسرے کی طرف نہ ہو سکے)
- اگر کوئی ملازم کھانا پیش کر رہا ہے اور مناسب PPE پہن رہا ہے تو کیفیٹیریا، بوفے، یا دوسرے سیلف سروس فوڈ اسٹیشنوں کو دوبارہ کھولنے کی اجازت دیں
- اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، کسٹمرز کے ذریعہ مشروب کے اسٹیشنوں کے استعمال کو محدود کریں
- اگر قابل عمل ہو تو، پیدل ٹریفک کے لیے ڈائریکشن والے گلیارے، دروازے، یا گزرگاہیں طے کریں
- اگر قابل عمل ہو تو، کارکنان اور گاہکوں / فریق ثالث کے لیے آرام گاہ کی علیحدہ سہولیات فراہم کریں
- FDA کی دوبارہ کھولنے کی جانچ فہرست میں درج معیارات کو مکمل اور پورا کریں

فوڈ سروس اور بار
محفوظ جگہیں اور کام کرنے کے حالات

ریٹیل فوڈ لائسنس کے بغیر شرا خانوں کے لائسنسوں کے لیے، کسٹمرز کو کھانے کے اختیارات فراہم کرنے کے اقدامات پر غور کریں

- شراب خانہ کے لائسنس والے مشروبات کے اداروں کے لیے، اگر ممکن ہو تو، کھانے تک رسائی فراہم کریں (جیسے، موبائل فوڈ ٹرک، ریسٹورنٹس / کیٹرنگ خدمات کے ساتھ شراکت داری، شیلف مستحکم پیشگی پیک کردہ کھانا)

ہوا داری اور ہوا کی روانی کو بہتر بنائیں

- ہوا داری سے متعلق FDA تقاضوں کی پیروی کریں: ہوا داری کے سسٹمز، بشمول ایئر ڈکٹس اور وینٹس صاف ہیں، پھپھوندی سے پاک ہیں اور ٹھیک سے کام کر رہے ہیں
- اگر قابل عمل ہو تو، اندرون کی جگھوں (جیسے، کھڑکیاں، ہوا داریوں) میں ہوا کی روانی CDC کے رہنما خطوط اور کھانے تیار کرنے کے معیارات کے مطابق مطابق بڑھائیں

فوڈ سروس اور بار

اعمال اور نگرانی

لچک پذیر ماڈلز

جہاں بھی ممکن ہو بذات خود کام کو محدود کریں

- بذات خود میل جول کم سے کم کریں (جیسے، آن لائن تربیت / عملہ کی ورچوئل میٹنگ کا استعمال کرنے پر غور کریں)
- یقینی بنائیں کہ گھر سے کام کر سکنے والے ملازمین کو ویسا ہی کرنا چاہیے
- اگر قابل عمل ہو تو، ملازمین کی شفٹ اوورلیپنگ کو محدود کریں

عمل کا سکڑاؤ

میل جول محدود کرنے کے رویے کو فروغ دیں

- شراب خانہ کے لائسنس والے مشروبات کے اداروں کے لیے، شراب پینے کا انتظام کرنے کے لئے نشست کو زیادہ سے زیادہ 2 گھنٹے تک محدود رکھیں
- اگر قابل عمل ہو تو، بلا نقدی/بلا رابطہ آرڈر اور ادائیگی کرنے کی، اور سڑک کنارے ٹیک آؤٹ/کیری آؤٹ اور ڈیلیوری کی ترغیب دیں (خاص طور پر مصیبت زدہ آبادی کے لیے)
- اگر عملی طور پر ممکن ہو، تو انتظار کو کم سے کم کرنے کے لئے ریزرویشن کی ترغیب دیں اور جگہ کی جراثیم کشی کرنے کا وقت دیں؛ آمد سے پہلے کی رہنمائی بشمول جب ممکن ہو تو داخلے کے تقاضے فراہم کریں
- مربیوں کو بیٹھنے کا انتظار کرنے کے دوران باہر میں یا اپنی گاڑیوں میں رہنے کی ترغیب دیں؛ انتظار والے حصوں میں مجمع کم کرنے کے لیے ڈائنرز کو داخل ہونے پر فوراً بٹھایا جائے گا
- اگر قابل عمل ہو تو، اندرون کی آسائشات (جیسے، آرام گاہ) تک رسائی کے لیے داخل اور خارج ہونے کے علیحدہ دروازے طے کریں

فوڈ سروس اور بار

اعمال اور نگرانی

سفر سے متعلق رہنما خطوط

کاروبار کے لیے سفر محدود کریں

- اگر قابل عمل ہو تو، کاروباری سفر کو صنعت کی حفاظتی تدابیر کے ساتھ محدود کریں
- اگر قابل عمل ہو تو، ریستوران کے متعدد مقامات پر عملہ کے سفر کو محدود کریں

جانچ کرنا/ ٹریک کرنا

جانچ کرنے اور پتہ لگانے کے پروٹوکول کے مدنظر CDPH اور CDC کی رہنمائی پر عمل کریں

- اگر ملازم COVID-19 کی زد میں آتا ہی ہے تو انہیں کام پر واپسی سے پہلے تمام CDC کے رہنما خطوط پر عمل کرنا ضروری ہے
- جانچ کے ذریعے COVID-19 مثبت کے بطور شناخت شدہ تمام ملازمین کی صفائی اور جراثیم ربائی CDC کے رہنما خطوط کے مطابق ہونا ضروری ہے
- جس کسی ملازم کا بھی ایسے ساتھی کارکن یا دیگر فرد سے قریبی رابطہ رہا ہے جس میں COVID-19 کی شناخت ہوئی ہے اسے CDC کے رہنما خطوط کے مطابق از خود کورنٹین کرنا چاہیے
- اگر کسی فسیلیٹی کو 14 دنوں کے اندر اسٹبلشمنٹ سے وابستہ امکانی طور پر 2 یا زائد کیسز کا علم ہو جاتا ہے تو ملازمین سے CDPH کے پاس ان کیسز کی رپورٹ کرنے کا تقاضا کیا جاتا ہے
- CDPH کی دیگر تمام طے شدہ رہنما خطوط پر عمل کریں اور جائے کار میں وبا کے جواب میں CDPH کی سفارشات کی تعمیل کریں

فرہنگ

مجمع: واحد گھر سے باہر افراد کا ایک گروپ جو دس منٹ سے زیادہ وقت تک منعقد ہونے والے کسی برجستہ یا منصوبہ بند پروگرام کا حصہ ہوتا ہے

ہاتھ دھونا: کم از کم 20 سیکنڈ تک صابن اور پانی سے یا COVID-19 کا سبب بننے والے وائرس کو ختم کرنے کے قابل جراثیم ربا کا استعمال کرکے کسی فرد کا ہاتھوں کو خوب اچھی طرح دھونے کا عمل

سماجی دوری: افراد، یا افراد کے گروپ کے بیچ کم از کم چھ فٹ کی جسمانی جگہ۔

PPE: ذاتی حفاظتی آلات (جیسے، فیس کورنگز، چشمے، فیس شیلڈ)؛ صنعت اور مخصوص حالات کی بنیاد پر تقاضے مختلف ہیں

سیلف اسکریننگ کا نمونہ سوالنامہ

از خود اسکریننگ: ایک پروٹوکول جس کے ذریعے کوئی ملازم شفٹ کے شروع میں سوالوں کا جواب دیتا ہے۔ کمشنر برائے صحت کی رہنمائی کے مطابق، سوالات میں شامل ہو سکتے ہیں:

- کیا آپ کے جسم کا درجۂ حرارت 100 ڈگری فارن ہائٹ سے زائد رہا ہے یا آپ نے 100 ڈگری فارن ہائٹ سے زائد جسم کے درجۂ حرارت کا علاج کرنے کے لیے پچھلے 24 گھنٹے میں بخار کم کرنے والی دوا استعمال کی ہے؟
- کیا آپ کو کوئی ایسی نئی کھانسی ہے جسے آپ صحت کی دیگر کیفیت سے منسوب نہیں کر سکتے ہیں؟
- کیا آپ کو کوئی ایسی نئی یا خراب ہوتی گلے کی خراش ہے جسے آپ صحت کی دیگر کیفیت سے منسوب نہیں کر سکتے ہیں؟
- کیا آپ کو کوئی ایسی نئی سانس لینے میں دقت ہے جسے آپ صحت کی دیگر کیفیت سے منسوب نہیں کر سکتے ہیں؟
- کیا آپ میں حالیہ دنوں میں بو یا ذائقے کا مکمل فقدان پیدا ہوا ہے؟

مزید رہنمائی کے لیے ملکی وسائل

جائے کار سے متعلق عام رہنمائی

CDC – *COVID-19 کے جوابی کی تائید کرنے والی سرگرمیاں اور پیشقدمیاں اور امریکہ کو دوبارہ کھولنے کے لیے صدر کا منصوبہ:* https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/php/CDC-Activities-Initiatives-for-COVID-19-Response.pdf

CDC – *کاروبار اور جائے کار کے لیے رہنمائی* https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html

OSHA *جائے کار کو COVID-19 کے لیے تیار کرنے سے متعلق رہنمائی:* https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf

فوڈ سروس سے متعلق رہنمائی

نیشنل ریسٹورنٹ ایسوسی ایشن – *COVID-19* دوبارہ کھولنے سے متعلق وسائل: https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf

OSHA – *ٹیک آؤٹ یا سڑک کنارے پک اپ پیش کرنے والے رسیتورانوں اور مشروبات کے وینڈرز کے لیے رہنمائی:* https://www.osha.gov/Publications/OSHA4017.pdf

FDA – *غذائی تحفظ اور کورونا وائرس:* https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19

اعلان دستبرداری

اس دستاویز میں فراہم کردہ کوئی بھی لنکس صرف سہولت اور معلوماتی مقاصد کے لیے ہیں؛ ان سے کسی پروڈکٹ، خدمات یا کارپوریشن یا تنظیم یا فرد کی آراء کی سٹی آف شکاگو کی جانب سے تائید یا منظوری لازم نہیں آتی ہے۔ سٹی آف شکاگو خارجی سائٹ کی درستگی، قانونی جواز یا مشمولات کی یا مابعد کے لنکس کی کوئی ذمہ داری قبول نہیں کرتی ہے۔ خارجی سائٹس کے مشمولات کے سلسلے میں سوالوں کے جوابات کے لیے ان سے رابطہ کریں۔