

নিউ ইয়র্ক সিটি পুনরায় খোলা: ইনডোর খাদ্য পরিষেবার প্রস্তাবকারী খাদ্য পরিষেবা প্রতিষ্ঠানগুলির জন্য চেকলিস্ট

30শে সেপ্টেম্বর, 2020 থেকে শুরু করে NYC এর রেস্টুরেন্ট এবং অন্যান্য খাদ্য পরিষেবা প্রতিষ্ঠানগুলি আবার খুলতে পারবে। এই চেকলিস্টটি পড়ার আগে নিউ ইয়র্ক স্টেটের (NYS) নির্দেশিকা, COVID-19 এর সংক্রমণ কীভাবে প্রতিরোধ করবেন, আপনার ব্যবসা কীভাবে আবার খুলবেন এবং অন্যান্য বিষয় সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য অনুগ্রহ করে NYC স্বাস্থ্য ও মানসিক স্বাস্থ্যবিধি দপ্তর (NYC Health Department/ NYC স্বাস্থ্য দপ্তর) এর "[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#)" (নিউ ইয়র্ক সিটি পুনরায় খোলা: খাদ্য পরিষেবা প্রতিষ্ঠানগুলিকে ইনডোর ডাইনিং সম্পর্কে কী জানতে হবে) দেখুন।

রেস্টুরেন্টগুলোকে বাইরে বসার অঞ্চলগুলোতে [কুকুরদের নিয়ে খাওয়া দাওয়া করা](#) সম্পর্কিত নিয়মাবলী সহ, NYC স্বাস্থ্য বিধির (NYC Health Code) বাধ্যবাধকতাগুলি অবশ্যই মেনে চলতে হবে। আরো তথ্যের জন্য [nyc.gov/health](#) এ যান এবং "Operating a Restaurant" (একটি রেস্টুরেন্ট পরিচালনা করা) দেখুন।

রিওপেনিংয়ের আগে

আপনার রেস্টুরেন্ট বন্ধ থাকলে রিওপেনিংয়ের আগে আপনার প্রতিষ্ঠানটি কর্মী এবং গ্রাহকদের জন্য প্রস্তুত আছে কিনা তা নিশ্চিত করতে NYC স্বাস্থ্য দপ্তর (NYC Health Department) আপনাকে এই পদক্ষেপগুলি নেওয়ার পরামর্শ দেয়।

- বৈদ্যুতিক, জলের পাইপ ইত্যাদি ব্যবস্থা, গরম করার ব্যবস্থা, বায়ু চলাচল, শীতাতপ নিয়ন্ত্রণ, আলোর ব্যবস্থা, গ্যাস, এক্সজস্ট হুড এবং আগুন দমন ব্যবস্থাগুলি সমেত, সরবরাহকারী সংস্থাগুলির সঠিক কাজ করা নিশ্চিত করুন।
- বায়ু চলাচল পদ্ধতির মাধ্যমে বাইরের বাতাসের প্রবাহ যতটা সম্ভব বাড়ান।
- কুकिং, হট এবং কোল্ড হোল্ডিং, এবং রেফ্রিজারেশন ইউনিটগুলি সমেত, সব সরঞ্জামগুলির ঠিকঠাক কাজ করা এবং সঠিক তাপমাত্রা বজায় রাখা নিশ্চিত করুন।
- জলের কল এবং সরু নলযুক্ত স্প্রের মতো, সব নিকাসী নালীগুলি থেকে ঠাণ্ডা জল ফ্লাশ করুন। এরপর গরম জলের নিকাসী নালীগুলির ক্ষেত্রেও এগুলো করুন।
- প্রস্তুতকারীর নির্দেশনা অনুযায়ী, জলের লাইন ফ্লাশ করুন, এবং প্লাস্টিক ব্যবহার করে এমন সমস্ত খাবারের সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন।
- হাত-ধোয়ার সরঞ্জামগুলির ঠিকভাবে কাজ করা এবং সাবান এবং পেপার টাওয়েল

- সমেত ঠিকমতো মজুত থাকা নিশ্চিত করুন।
- রেস্টুরম এবং অপেক্ষা করার জায়গাগুলি সমেত, খাবারের সাথে সংযুক্ত নয়, রেস্টুরেন্টের এমন সমস্ত এলাকাগুলি সম্পূর্ণভাবে পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন (["General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings"](#) (স্বাস্থ্য পরিচর্যার সাথে সম্পর্ক না থাকা জায়গাগুলি পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণের সাধারণ নির্দেশিকা) দেখুন)।
 - খাবারের সাথে সংস্পর্শযুক্ত সমস্ত পৃষ্ঠতল (সারফেস) পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন। খাবার স্পর্শ করে এমন পৃষ্ঠতলগুলিতে (সারফেস) এবং সরঞ্জামে ব্যবহার করার পক্ষে স্যানিটাইজার নিরাপদ কিনা তা নিশ্চিত করতে পণ্যের লেবেল পরীক্ষা করুন। মনে রাখবেন যে খাবারের সাথে সংযুক্ত না থাকা পৃষ্ঠতলগুলি পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করার দ্রব্যগুলো খাদ্যের সাথে সংযুক্ত পৃষ্ঠতল পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা দ্রব্যের থেকে আলাদা হয়।
 - COVID-19 প্রতিরোধে কার্যকর [EPA- নিবন্ধীত স্যানিটাইজার ও জীবাণুনাশক](#) ব্যবহার করুন।
 - বরফ রাখার পাত্রগুলি খালি করুন, এবং সেগুলো ধুন, ভিজিয়ে রাখুন এবং জীবাণুমুক্ত করুন।
 - সমস্ত সঞ্চিত খাবার পরীক্ষা করুন এবং যেগুলো আর নিরাপদ নয় সেগুলো যথাযথভাবে ফেলে দিন।
 - পোকামাকড়ের চিহ্নগুলো খুঁজুন এবং কোনও সমস্যা লক্ষ্য করলে তার সমাধান করুন (["Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments"](#) (খাদ্য পরিষেবা প্রতিষ্ঠানগুলির জন্য পোকামাকড় প্রতিরোধের সর্বোত্তম পদ্ধতিসমূহ) দেখুন)।
 - পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ, আবর্জনা পরিষ্কার এবং পুনর্ব্যবহার পরিষেবাগুলির মতো দরকারি কাজগুলি, যেগুলো হয়তো বন্ধ হয়ে গিয়েছে সেগুলি আবার শুরু করুন।
 - মেঝে, দেওয়াল এবং সিলিং সমেত পরিকাঠামো এবং অভ্যন্তরীণ সারফেসগুলি প্রয়োজনীয় মেরামত করুন।
 - সমস্ত সামগ্রী পরীক্ষা করুন এবং দরকার মতো আবার স্টক করুন।

নিউ ইয়র্ক স্টেট-এর (NYS) প্রয়োজনীয়তা এবং সর্বোত্তম পদ্ধতির সাবসংক্ষেপ

এগুলো NYS এর জারি করা আবশ্যিকতা এবং সুপারিশকৃত সর্বোত্তম পদ্ধতিগুলির [সংক্ষিপ্ত নির্দেশিকা](#)। শুরু করার আগে [বিশদ নির্দেশিকা](#) পর্যালোচনা করা ও তা মেনে চলা নিশ্চিত করুন এবং একটা [নিরাপত্তা পরিকল্পনা](#) গঠন করুন।

সামাজিক দূরত্ব

আবশ্যিকতাগুলি

- ইনডোরে জনসমাগম, কর্মচারীদের ছাড়া, সর্বাধিক সংখ্যার 25% বা তার কমে সীমিত করুন।
 - 25% বলতে কত জন গ্রাহক তা লক্ষণীয়ভাবে টাঙিয়ে দিন যাতে সেটি রেস্টুরেন্টের ভিতরের এবং বাইরের গ্রাহকরা দেখতে পান।
 - নিয়ম লঙ্ঘন সম্পর্কে রিপোর্ট করার ফোন নম্বর এবং বার্তা পাঠাবার নম্বর, প্রতিষ্ঠানটির ভিতরে ও বাইরে দুই জায়গাতেই (যেমন দরজায়) লক্ষণীয়ভাবে টাঙিয়ে রাখুন: যে সকল মানুষ নিয়ম লঙ্ঘন করা লক্ষ্য করেছেন তারা 833-208-4160 নম্বরে ফোন করে বা

"VIOLATION" (লঙ্ঘন) লিখে 855-904-5036 নম্বরে বার্তা পাঠিয়ে সমস্যাগুলি জানাতে পারেন;

- প্রবেশ করার সময় বা প্রবেশ করার সঙ্গে সঙ্গে যে সমস্ত কর্মচারী এবং গ্রাহকদের তাপমাত্রা মাপা হয়েছে এবং যাদের তাপমাত্রা 100.0°F (নিচের "স্ক্রিনিং" বিভাগে যেভাবে বর্ণিত আছে) এর বেশি না হলেই তাদের রেস্টুরেন্টে প্রবেশ করবার অনুমতি দিন।
- রেস্টুরেন্টে প্রবেশ করার আগে বা প্রবেশ করার সঙ্গে সঙ্গে প্রত্যেক পক্ষের থেকে 1 জন, সংস্পর্শ খুঁজে বের করার প্রচেষ্টায় ব্যবহার করার জন্য তাদের সম্পূর্ণ নাম, ঠিকানা, এবং ফোন নম্বর দিয়ে স্বাক্ষর করলেই শুধুমাত্র তাদের প্রবেশের অনুমতি দিন।
- প্রত্যেক কর্মচারীকে অবশ্যই সব সময় একটি স্বীকৃত মুখের আবরণ পরতে হবে।
- বসে থাকার সময় ছাড়া, বাকি সময় গ্রাহকরা অবশ্য মুখের আবরণ পরে থাকবেন, তা নিশ্চিত করুন; যদি গ্রাহকের বয়স 2 বছরের বেশি হয় এবং চিকিৎসাগতভাবে সেই আবরণ পরে থাকা সহ্য করতে সক্ষম হন।
- গ্রাহকদের বসার ইনডোর টেবিলগুলি অবশ্যই পরস্পরের থেকে সব দিক থেকে অন্তত 6 ফুটের ব্যবধানে থাকতে হবে। যেখানে টেবিলগুলির মধ্যে দূরত্ব বজায় রাখা সম্ভবপর নয়, সেইসব টেবিলের মধ্যে বস্তুগত বাঁধা স্থাপন করুন। এই বাঁধাগুলি অবশ্যই অন্তত 5 ফুট উঁচু হতে হবে এবং আপৎকালীন/অগ্নি সংযোগের ঘটনার ক্ষেত্রে প্রস্থানের পথগুলিকে কখনওই অবরুদ্ধ করবে না।
- খাদ্য পরিষেবা প্রতিষ্ঠানে যে কোন ইভেন্টে গ্রাহকের সংখ্যা সর্বাধিক জনসমাগম ক্ষমতার 25% এর কম বা সেই অঞ্চলে কার্যকর বর্তমান সামাজিক সমাবেশের বিধিবদ্ধ সংখ্যার (অর্থাৎ, 10ই সেপ্টেম্বর, 2020 পর্যন্ত, পর্যায় 4 অঞ্চলগুলিতে 50 জন বা তার কম) মধ্যে সীমিত রাখুন।
- একটি টেবিলে 10 জনের বেশি লোক বসতে পারবেন না; ব্যক্তিবর্গকে অবশ্যই একই পার্টির সদস্য হতে হবে কিন্তু তারা বিভিন্ন পরিবারবর্গের হতে পারবেন।
 - সদস্যরা আসতে, বসতে এবং বিভিন্ন সময়ে চলে যেতে পারবেন, যতক্ষণ তাদের আলাপচারিতা শুধুমাত্র তাদের পার্টির অন্য সদস্যদের মধ্যে সীমাবদ্ধ থাকবে।
 - বিভিন্ন দলের লোকদের জন্য লম্বা টেবিলগুলি শুধুমাত্র তখনই অনুমোদিত হবে যদি দলগুলির মধ্যে 6 ফুট দূরত্ব বজায় রাখা যায়।
- বারগুলিতে বসা এবং পরিষেবা দেওয়া নিষিদ্ধ করুন। গ্রাহকদের তাদের টেবিলে পরিবেশন করতে পানীয়গুলি প্রস্তুত করার জন্য শুধুমাত্র কর্মচারীরাই বারগুলি ব্যবহার করতে পারবেন।
- একটি ছোটো জায়গা একই সময় একজনের বেশি ব্যক্তি দ্বারা ব্যবহার করা নিষিদ্ধ করুন, যদিনা সমস্ত কর্মচারী মুখের আবরণ পরে থাকেন। জনসমাগম কোনো অবস্থাতেই সর্বাধিক জনসমাগম ক্ষমতার 25% এর বেশি হতে পারবে না।
- উভয় দিকে পায়ে হাঁটাচলা কমানোর ব্যবস্থা নিন।
- জনসমাগমের সক্ষমতা এবং সামাজিক দূরত্বের আবশ্যিকতাগুলি মেনে চলা নিশ্চিত করতে রেস্টুরেন্টে এবং রেস্টুরেন্টের মধ্যের লোকসংখ্যা নিয়ন্ত্রণের ওপর নজর রাখুন, এবং সব সময় বর্তমান লোকসংখ্যা যাতে জনসমাগমের সক্ষমতার 25% এর বেশি না হয় তার জন্য লোকসংখ্যা সঠিক ভাবে গণনা করুন।
- রাত 12টা-ভোর 5টা পর্যন্ত গ্রাহকদের খাবার ও পানীয় পরিবেশন করা বন্ধ করুন। বারোটো বেজে গেলে, খাবার পরিবেশন করার পরে গ্রাহকদের খাওয়া শেষ করার জন্যই শুধুমাত্র তাদের

30 মিনিট বসার অনুমতি দেওয়া যাতে পারে।

- নিশ্চিত করুন যে বাফেটগুলি নিজে-পরিবেশন করা হচ্ছে না এবং কোনো গ্রাহক সকলের ব্যবহারের জিনিসগুলি (যেমন, পরিবেশনের চামচ, ক্যাচার বা চিমটে) স্পর্শ করছেন না ও সামাজিক দূরত্ব বজায় রাখা হচ্ছে, এর ওপর নজর রাখার জন্য পর্যাপ্ত সংখ্যক কর্মচারী নিযুক্ত আছেন।
- স্কিনিংয়ের জন্য লাইনে দাঁড়ানোর সময় লোকজনের মধ্যে 6 ফুটের সামাজিক দূরত্ব বজায় রাখার একটি পরিকল্পনা গড়ে তুলুন।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- যদি না গুরুত্বপূর্ণ কাজকর্মের জন্য অপেক্ষাকৃত কম দূরত্ব দরকার হয়, কর্মীদের মধ্যে যাতে সর্বদা অন্তত: 6 ফুটের দূরত্ব বজায় রাখা যায় তা নিশ্চিত করুন। (যেমন, রান্না করা, পরিষ্কার করা, টেবিল সাফ করা)।
- সব দিকে 6 ফুটের দূরত্ব বজায় রাখতে কাজের জায়গাগুলি/কর্মীদের বসার এলাকাগুলির ব্যবহার পরিবর্তন করুন এবং/অথবা সেগুলির সংখ্যা সীমিত করুন; যখন দূরত্ব বজায় রাখা সম্ভব নয়, তখন [OSHA নির্দেশিকা](#) অনুযায়ী বস্তুগত বাঁধা নির্মাণ করুন।
- যেখানে সম্ভব, পরিষেবাগুলির জন্য পৃথক কাজের জায়গা চিহ্নিত করুন। ওভারল্যাপ কমানোর জন্য রেস্টুরেন্টে পরিবেশনকারীদের নির্দিষ্ট ক্ষেত্রে পরিবেশন করা উচিত।
- যতটা সম্ভব, রান্নাঘরের কর্মীদের তাঁদের শিফট জুড়ে একটা জায়গায় নিয়োজিত রাখা নিশ্চিত করুন (যেমন, স্যালাড বা গ্রিল বা মিষ্টান্ন)।
- 6 ফুট দূরত্ব বজায় রাখার জন্য, রান্নাঘরগুলিকে যতটা সম্ভব পুনর্গঠন করুন।
- হাতে হাতে খাবার উপকরণগুলি চালান করার বদলে, পরবর্তী ব্যক্তির জন্য কাউন্টারের উপর উপকরণগুলি রাখতে রান্নাঘরের কর্মীদের উৎসাহিত করুন।
- সম্ভব হলে, আগে থেকে কাজ করে রাখতে (যেমন খাবার তৈরি), শিফটগুলিকে আগে পিছু করুন।
- গ্রাহকদের আসন সংরক্ষণ করতে উৎসাহিত করুন।
- নিয়ে যাওয়ার জন্য খাবার প্রস্তুত না হওয়া পর্যন্ত/বসার জায়গা খালি না হওয়া পর্যন্ত, গ্রাহকদের তাঁদের গাড়িতে বা বাইরে যথাযথ সামাজিক দূরত্ব বজায় রেখে অপেক্ষা করতে উৎসাহিত করুন।
- অনলাইন বা ফোনে অর্ডার দেবার জন্য গ্রাহকদের উৎসাহিত করুন।
- যেখানে সম্ভব, স্পর্শহীনভাবে অর্ডার, পেমেন্ট, ডেলিভারি এবং পিক-আপ অনুমোদন করুন।
- বিক্রেতাদের জন্য একবারে-একজন পদ্ধতি নিশ্চিত করুন, যেখানে একটি সময়ে একজন বিক্রেতা একটি পণ্য ডেলিভারি করবেন, কররমচারীরা খুব বেশি স্পর্শ করা উপরিতলগুলি (সারফেস) জীবাণুমুক্ত করবেন এবং তারপর পরবর্তী বিক্রেতা প্রবেশ করতে পারবেন।
- বিল্ডিংয়ে লোকজনের আসা যাওয়া নিয়ন্ত্রণে রাখতে এবং স্বাস্থ্য পরীক্ষার সুবিধা করে দিতে প্রবেশদ্বারের সংখ্যা সীমিত করুন।
- যেখানে সম্ভব, গ্রাহকদের জন্য প্রবেশ/প্রস্থান পথগুলি চিহ্নিত করুন এবং কর্মীদের প্রবেশ/প্রস্থান পথগুলি আলাদা করুন।

সুবক্ষামূলক সরঞ্জাম

আবশ্যিকতাগুলি

- নিশ্চিত করুন সব কর্মী সব সময় মুখের আবরণ পরছেন এবং তাঁরা হাতের স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন করছেন এবং স্টেট ও স্থানীয় স্যানিটারি বিধিগুলির (Local Sanitary Code) সাথে সঙ্গতি রেখে খালি হাতের অবরোধগুলি ব্যবহার করছেন।
 - খাদ্য প্রস্তুতির সাথে সংযুক্ত না থাকা কার্যকলাপের সময় যদি কর্মীরা গ্লাভস পরেন, নিশ্চিত করুন তাঁরা ঘন ঘন গ্লাভসগুলি বদলাচ্ছেন, এবং কাজ বদলাবদলি করার সময় (যেমন, গ্রাহকদের পরিবেশন করা থেকে ছুরি-কাঁটাচামচ আগে থেকে মোড়ানো পর্যন্ত) তাঁদের গ্লাভস বদলাতে উৎসাহিত করুন।
 - কর্মচারীরা গ্লাভস না পরলে, নিশ্চিত করুন যে তাঁরা ঘন ঘন হাত ধুচ্ছেন এবং/অথবা তাদের হাত জীবাণুমুক্ত করছেন।
- নিশ্চিত করুন যে, যে সমস্ত কর্মচারী টেবিল পরিষ্কার করেন, তারা তাঁদের হাত সাবান এবং জল দিয়ে ধোন এবং, যদি তাঁরা গ্লাভস পরে থাকেন, তাহলে টেবিলগুলো পরিষ্কার করার আগে এবং পরে গ্লাভসগুলি বদলান।
- কর্মচারীদের থেকে কোনো অর্থ না নিয়ে তাদেরকে একটি স্বীকৃত মুখের আবরণ দিন।
- শুধুমাত্র একটি স্বীকৃত মুখের আবরণ পরলেই গ্রাহকদের রেস্টুরেন্টের ভিতরে প্রবেশ করার অনুমতি দিন; যদি গ্রাহকের বয়স 2 বছরের বেশি হয় এবং তিনি চিকিৎসাগত ভাবে সেই আবরণ সহ্য করতে সক্ষম হন।
- টেবিলে না বসা অবস্থায় (যেমন, পিক-আপ-এর জন্য যখন অপেক্ষারত, কাউন্টার/উইন্ডোতে অর্ডার দিচ্ছেন, টেবিলের দিকে/টেবিল থেকে অন্য কোথাও যাচ্ছেন, রেস্টরুমে যাচ্ছেন বা রেস্টরুম থেকে ফিরছেন) গ্রাহকদের মুখের আবরণ পরা বাধ্যতামূলক করুন।
- মুখের আবরণগুলি পরিষ্কার করুন, বদলান এবং শেয়ার করা নিষিদ্ধ করুন। অতিরিক্ত তথ্যের জন্য [CDC এর নির্দেশিকা](#) দেখুন।
- কীভাবে PPE পরতে, খুলতে, পরিষ্কার করতে (যেমন প্রযোজ্য) এবং ফেলে দিতে হয়, সেবিষয়ে কর্মচারীদের প্রশিক্ষণ দিন।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- গ্রাহকরা বসার পরে, বাধ্যতামূলক না হলেও, গ্রাহকদের কর্মীদের সাথে কথাবার্তা বলার সময় বা যখন খাচ্ছেন না/পান করছেন না, তখন মুখের আবরণগুলির পরে থাকতে উৎসাহিত করুন।

বায়ু পরিষ্কৃতকরণ এবং বায়ু চলাচল ব্যবস্থা

আবশ্যিকতাগুলি

- কেন্দ্রীয় বায়ু পরিচালনকারী ব্যবস্থায়ুক্ত রেস্টুরেন্টগুলির জন্য, নিশ্চিত করুন কেন্দ্রীয় HVAC ব্যবস্থা পরিষ্কৃতকরণ বর্তমানে ইনস্টল করা ফিল্টার র‍্যাঙ্ক এবং প্রয়োগযোগ্যতা অনুযায়ী এবং একজন শংসাপ্রাপ্ত HVAC টেকনিশিয়ান, পেশাদার, বা কোম্পানি, [ASHRAE](#)-শংসাপ্রাপ্ত পেশাদার, শংসাপ্রাপ্ত রেট্রো-কমিশনিং পেশাদার, বা নিউ ইয়র্কের লাইসেন্স প্রাপ্ত বিল্ডিং

- ইঞ্জিনিয়ার দ্বারা নথিবদ্ধ একটি অন্তত MERV-13, বা তার সমতুল্য বা তার বেশি (যেমন, HEPA), বায়ু পরিচালন ব্যবস্থার সাথে সংগতিপূর্ণ উচ্চ পর্যায়ের পরিশ্রুতকরণ পূরণ করে।
- কেন্দ্রীয় বায়ু পরিচালনকারী ব্যবস্থায়ুক্ত রেস্টুরেন্টগুলি যারা উপরোক্ত ন্যূনতম পরিশ্রুতকরণের মান (অর্থাৎ, MERV-13 বা তার বেশি) পূরণ করতে পারবে না, তাদের ক্ষেত্রে একজন শংসাপ্রাপ্ত HVAC টেকনিশিয়ান, পেশাদার, বা কোম্পানি, ASHRAE-শংসাপ্রাপ্ত পেশাদার, শংসাপ্রাপ্ত রেট্রো-কমিশনিং পেশাদার, বা নিউ ইয়র্কের লাইসেন্স প্রাপ্ত বিল্ডিং ইঞ্জিনিয়ার প্রত্যয়িত এবং নথিবদ্ধ করবেন যে বর্তমানে ইনস্টল করা ফিল্টার র‍্যাকটি উপরোক্ত পরিশ্রুতকরণের ন্যূনতম স্তরের (অর্থাৎ, MERV-13 বা তার বেশি) সাথে সংগতিপূর্ণ নয় এবং/অথবা এই ধরনের উচ্চ পর্যায়ের পরিশ্রুতকরণ ইনস্টল করা হলে পরিচালন ব্যবস্থাটি COVID-19 এর আগে যে রকম গরম বা ঠান্ডা করতে পারত এখন সেটিও আর করতে পারবে না।
- অতিরিক্ত বায়ু চলাচল এবং বায়ু পরিশ্রুতকরণ প্রশমনের প্রোটোকলগুলির সাথে একটি তুলনামূলক কম পরিশ্রুতকরণ পরিকাঠামোয় ওপারেট করতে স্টেট বা স্থানীয় স্বাস্থ্য দপ্তরের পর্যালোচনার জন্য এই নথি রেখে দেবেন।
 - কেন্দ্রীয় বায়ু পরিচালনকারী ব্যবস্থায়ুক্ত রেস্টুরেন্টগুলি যারা MERV13 বা তার থেকে উন্নত একটি পরিশ্রুতকরণের রেটিং পূরণ করতে পারেনি তাদের অবশ্যই [CDC](#) এবং [ASHRAE](#) অনুযায়ী অতিরিক্ত বায়ু চলাচল এবং/অথবা পরিশ্রুতকরণ প্রশমনের প্রোটোকলগুলি অবলম্বন করতে হবে, যার মধ্যে থাকবে:
 - কেন্দ্রীয় ব্যবস্থাগুলির প্রয়োজনীয় রেট্রো-কমিশনিং, সেই সাথে প্রয়োজন অনুযায়ী, পরীক্ষা, ভারসাম্য বিধান এবং মেরামত সম্পন্ন করা;
 - বায়ুচলাচলের হার এবং বাইরের বাতাস যতটা সম্ভব ভিতরে প্রবেশ করানো বৃদ্ধি করা;
 - সিস্টেমগুলিকে দীর্ঘক্ষণ ধরে চালু রাখা, বিশেষ করে লোকজন আসার আগে এবং পরে প্রতিদিন বেশ কয়েক ঘন্টা;
 - চাহিদা-নিয়ন্ত্রিত বায়ু চলাচল নিষ্ক্রিয় করা, এবং বিশুদ্ধ বাতাসের যোগান বৃদ্ধি করা সিস্টেমগুলি বজায় রাখা।
 - যেখানে সম্ভব সেখানে আপেক্ষিক আদ্রতা 40-60% এর মধ্যে রাখা।
 - রিসার্কুলেশন কমাতে বা দূরীভূত করতে আউটডোর এয়ার ডাম্পারগুলি যতটা সম্ভব খুলে রাখা;
 - বাইপাস সীমিত করতে ফিল্টারের প্রান্তগুলি সিল করে দেওয়া;
 - সিস্টেম ও ফিল্টারগুলি ঠিকঠাক কাজ করছে, এবং ফিল্টারগুলি ইনস্টল করা আছে, সার্ভিস করা হয়েছে এবং সার্ভিসের আয়ুষ্কালের মধ্যে আছে তা নিশ্চিত করতে নিয়মিত সেগুলি পরীক্ষা করা;
 - ভিতরে থাকা লোকজনের নিরাপত্তা এবং স্বাস্থ্যের অনুমোদিত পরিসরে জানলাগুলি খুলে রাখা;
 - বাতাস বাহিত ক্ষুদ্রাতিক্ষুদ্র ভাইরাস নিষ্ক্রিয় করতে যথাযথভাবে ডিজাইন করা এবং কার্যকর আলট্রাভায়োলেট জার্মিসিডাল ইরাদিয়েশন (UVGI) ইনস্টল করা।
 - পোর্টেবল বায়ু পরিষ্কারক (যেমন, ইলেকট্রিক HEPA ইউনিট) ব্যবহার করা, যথাযথ পারফরমেন্সের স্তরে সর্বাধিক বায়ু পরিবর্তনের হার প্রদানকারী এবং ক্ষতিকারক

উপজাত দ্রব্য সৃষ্টি না করা ইউনিটগুলি সম্পর্কে বিবেচনা করা।

- কেন্দ্রীয় বায়ু পরিচালন ব্যবস্থা না থাকা বা সেগুলি নিয়ন্ত্রণ করার ক্ষমতা না থাকা রেস্টুরেন্টগুলির জন্য, CDC এবং ASHRAE এর সুপারিশ অনুযায়ী অতিরিক্ত বায়ু চলাচল এবং বায়ু পরিষ্কৃতকরণ প্রশমনের প্রোটোকলগুলি অবলম্বন করা, যার মধ্যে আছে:
 - ঘরের যে কোনো বায়ু চলাচল ব্যবস্থা (যেমন, জানলার ইউনিট, দেওয়ালের ইউনিট) যথাযথ ভাবে কাজ করছে, এবং ফিল্টারগুলি যথাযথ ভাবে ইনস্টল করা আছে, সার্ভ করা হয়েছে এবং সার্ভিসের আয়ুষ্কালের মধ্যে আছে, তা নিশ্চিত করতে নিয়মিত সেগুলি পরীক্ষা করা।
 - ঘরের যে কোনো বায়ু চলাচল ব্যবস্থাকে দীর্ঘক্ষণ ধরে চালু রাখা, বিশেষ করে লোকজন আসার আগে এবং পরে প্রতিদিন বেশ কয়েক ঘন্টা;
 - বিশুদ্ধ বাতাস ঘরে প্রবেশ করানো সর্বাধিক করতে ঘরের বায়ু চলাচল ব্যবস্থাকে সেই অনুযায়ী সেট করা, গ্লোয়ার পাখাগুলিকে কম গতিতে সেট করা এবং সেগুলির অভিমুখ যতটা সম্ভব ভিতরে থাকা লোকজনের থেকে অন্যদিকে রাখা;
 - যেখানে সম্ভব সেখানে আপেক্ষিক আদ্রতা 40-60% এর মধ্যে রাখা।
 - ভিতরে থাকা লোকজনের নিরাপত্তা এবং স্বাস্থ্যের অনুমোদিত পরিসরে জানলাগুলি খুলে রাখা;
 - প্রয়োজ্য হলে, বাতাসকে ভিতরে থাকা লোকজনের থেকে উপরের দিকে টেনে নিতে কোনো সিলিং ফ্যান সেট করা;
 - ভিতরের বাতাস বাইরে বের করতে উইন্ডো ফ্যানগুলিকে প্রাধান্য দেওয়া;
 - বাতাস বাইরে বের না করে শুধুমাত্র বাতাস রিসার্কুলেট করে বা শুধুমাত্র ঘরে বাতাস প্রদান করে এমন পাখাগুলির ব্যবহার এড়ানো;
 - বাতাস বাহিত ক্ষুদ্রাতিক্ষুদ্র ভাইরাস নিষ্ক্রিয় করতে যথাযথভাবে ডিজাইন করা এবং কার্যকর আলট্রাভায়োলেট জার্মিসিডাল ইরাডিয়েশন (UVGI) ইনস্টল করা।
 - পোর্টেবল বায়ু পরিষ্কারক (যেমন, ইলেকট্রিক HEPA ইউনিট) ব্যবহার করা, যথাযথ পারফরমেন্সের স্তরে সর্বাধিক বায়ু পরিবর্তনের হার প্রদানকারী এবং ক্ষতিকারক উপজাত দ্রব্য সৃষ্টি না করা ইউনিটগুলি সম্পর্কে বিবেচনা করা।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- রিসার্কুলেশন কমাতে বা দূরীভূত করতে আউটডোর এয়ার ডাম্পারগুলি যতটা সম্ভব খুলে রাখা;
- বাইপাস সীমিত করতে ফিল্টারের প্রান্তগুলি সিল করে দেওয়া;
- সিস্টেম ও ফিল্টারগুলি ঠিকঠাক কাজ করছে, এবং ফিল্টারগুলি যথাযথ ভাবে ইনস্টল করা আছে, সার্ভিস করা হয়েছে এবং সার্ভিসের আয়ুষ্কালের মধ্যে আছে তা নিশ্চিত করতে নিয়মিত সেগুলি পরীক্ষা করা;
- ভিতরে থাকা লোকজনের নিরাপত্তা এবং স্বাস্থ্যের অনুমোদিত পরিসরে জানলাগুলি খুলে রাখা;
- বাতাস বাহিত ক্ষুদ্রাতিক্ষুদ্র ভাইরাস নিষ্ক্রিয় করতে যথাযথভাবে ডিজাইন করা এবং কার্যকর আলট্রাভায়োলেট জার্মিসিডাল ইরাডিয়েশন (UVGI) ইনস্টল করা।
- পোর্টেবল বায়ু পরিষ্কারক (যেমন, ইলেকট্রিক HEPA ইউনিট) ব্যবহার করা, যথাযথ পারফরমেন্সের স্তরে সর্বাধিক বায়ু পরিবর্তনের হার প্রদানকারী এবং ক্ষতিকারক উপজাত দ্রব্য

সৃষ্টি না করা ইউনিটগুলি সম্পর্কে বিবেচনা করা।

স্বাস্থ্যবিধি এবং পরিষ্করণ

আবশ্যিকতাগুলি

- [রোগ নিয়ন্ত্রণ ও প্রতিরোধের কেন্দ্র \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) এবং [স্বাস্থ্য দপ্তরের \(Department of Health, DOH\)](#) এর স্বাস্থ্যবিধি, পরিষ্করণ এবং জীবাণুমুক্তকরণের আবশ্যিকতাগুলি মেনে চলুন এবং পরিষ্কার করার তারিখ, সময় এবং পরিসর নথিবদ্ধ রাখা লগগুলি রাখুন।
- সাবান দিয়ে হাত-ধোয়া, প্রবহমান গরম জল এবং ব্যবহারের পরে ফেলার যোগ্য পেপার টাওয়েল, এবং সেই সাথে যেখানে হাত-ধোয়ার ব্যবস্থা নেই বা সম্ভবপর নয় সেইসমস্ত জায়গাগুলির জন্য 60% বা আরও বেশি অ্যালকোহল থাকা অ্যালকোহল-ভিত্তিক হ্যান্ড স্যানিটাইজার সমেত হাতের স্বাস্থ্যবিধি কেন্দ্রগুলির ব্যবস্থা করুন এবং রক্ষণাবেক্ষণ করুন। খুব বেশি স্পর্শ করা হয় এমন জায়গাগুলিতে হ্যান্ড স্যানিটাইজারের যোগান রাখুন।
- প্রতিষ্ঠানটিকে নিয়মিতভাবে পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন এবং বহু লোকের দ্বারা ব্যবহৃত বেশি ঝুঁকিসম্পন্ন এলাকাগুলি এবং বারবার ছোঁয়া সারফেসগুলি (যেমন, রেস্টরুম) আরও বেশি ঘন ঘন পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন। পরিষ্করণ এবং জীবাণুমুক্তকরণ অবশ্যই কঠোর এবং নিরন্তর চালু থাকবে এবং দরকার হলে, অন্ততঃ প্রতি শিফটের পর, রোজ বা আরও ঘনঘন করা উচিত।
- কর্মীরা যত ঘনঘন কাজের জায়গাগুলি বদল করেন কমপক্ষে সেই সমেত, নিশ্চিত করুন যে সরঞ্জাম নথিভুক্ত জীবাণুনাশক ব্যবহার করে নিয়মিতভাবে পরিষ্কৃত এবং জীবাণুমুক্ত হচ্ছে। পরিবেশ সংরক্ষণ সংস্থা (Environmental Protection Agency, EPA) দ্বারা পরিবেশ সংরক্ষণ দপ্তর (Department of Environmental Conservation, DEC)-এর COVID-19 প্রতিরোধে কার্যকর হিসাবে চিহ্নিত পণ্যগুলি দেখুন।
- একটা স্বাস্থ্যকর এবং নিরাপদ পরিবেশ নিশ্চিত করতে রান্না করার ব্যবস্থাগুলির ফেরার আগের পরীক্ষা এবং মূল্যায়নগুলি সম্পূর্ণ করুন।
- যেখানে সম্ভব, সেখানে কর্মীদের মধ্যে রান্নাঘরের সরঞ্জামগুলি (যেমন, ছুড়ি, পাত্র, মোছার জিনিস/তোওয়ালে) শেয়ার করা ন্যূনতম করুন।
- ডিভাইসগুলি (যেমন বুজার) প্রত্যেকবার ব্যবহারের আগে ও পরে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত না করা হলে গ্রাহকদের সেগুলি দেবেন না।
- কর্মচারীদের নিজেদের মধ্যে খাদ্য ও পানীয় শেয়ার করা নিষিদ্ধ করুন, তাদের বাড়ি থেকে খাবার আনতে উৎসাহিত করুন, এবং খাওয়ার সময় দূরত্ব বজায় রাখার জন্য তাদের জন্য পর্যাপ্ত জায়গা সংরক্ষণ করুন; কর্মচারীরা যদি ভিতরে এমন কোনো টেবিলে বসে খান যেটি সাধারণত গ্রাহকের ব্যবহারের জন্য সংরক্ষিত, তাহলে খাওয়া বা পান করার সময় তারা মুখের আবরণটি খুলতে পারেন, কিন্তু তারা দাঁড়ালে বা টেবিল থেকে চলে গেলে তাদের অবশ্যই আবরণটি ব্যবহার করতে হবে, এবং তাদেরকে ওই খাওয়ার জায়গার 25% লোকসংখ্যার একজন হিসেবে ধরতে হবে। রেস্টুরেন্টের একটি অসর্বজনীন জায়গায় বসে খাওয়া একজন কর্মচারীকে সেই গুণতি থেকে বাদ দেওয়া যেতে পারে
- টেক-আউট/ডেলিভারির জন্য:

- খাবার এবং/অথবা পানীয়ের জন্য অপেক্ষারত গ্রাহকদের জন্য হাতের স্বাস্থ্যবিধি পালনের জায়গাগুলির ব্যবস্থা করুন;
 - নিশ্চিত করুন কর্মীরা সাবান/জল দিয়ে হাত ধোনা বা হ্যান্ড স্যানিটাইজার ব্যবহার করেন; যদি কর্মীরা গ্লাভস ব্যবহার করেন, নিয়মিতভাবে সেগুলি বদলান; এবং
 - যদি পিক-আপ/ডেলিভারি ভিতরে হয়, নিশ্চিত করুন জানালা/দরজাগুলি বায়ু চলাচলের সুবিধার জন্য খোলা আছে।
- নিশ্চিত করুন গ্রাহকদের সরাসরিভাবে দেওয়া সব মশলাগুলি একক-ব্যবহার করে ফেলে দেওয়ার যোগ্য পাত্রে অথবা পুনর্ব্যবহারযোগ্য পাত্রে আছে যেগুলো নিয়মিত পরিষ্কৃত/জীবাণুমুক্ত করা হয়।
 - যদি ব্যবহার করে ফেলে দেওয়ার যোগ্য মেনুগুলি ব্যবহৃত হয়, প্রতিটা দলের ব্যবহারের মধ্যে মেনুগুলি পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন।
 - আগে থেকে প্যাক করা বা আগে থেকে মোড়ানো ছুরি-কাঁটাচামচ ব্যবহার করুন। মাস্ক এবং গ্লাভসগুলি পরার সময় ছুরি-কাঁটাচামচ অবশ্যই আগে থেকে মোড়ানো থাকতে হবে। মোড়কে না থাকা স্ট্র/টুথপিকগুলি নিষিদ্ধ।
 - পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করার পণ্যগুলি ক্ষতিকারক হলে বা উপকরণ/যন্ত্রপাতির কর্মক্ষমতা হ্রাস করলে, সেই যন্ত্রপাতিগুলি ব্যবহারের মধ্যে হাতের পরিচ্ছন্নতার জায়গা রাখুন এবং/অথবা ডিজপোজেবল গ্লাভসের যোগান রাখুন এবং/অথবা সেই যন্ত্রপাতি ব্যবহার করা কর্মচারীর সংখ্যা সীমিত রাখুন।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- শিফটগুলি চলাকালীন খাবার প্রস্তুতে যুক্ত কর্মীদের পরস্পরের কাজের জায়গায় পোশাক পরিবর্তন করা বা প্রবেশ করা থেকে নিরস্ত করুন, যদি না তাঁরা উপযুক্তভাবে পরিষ্কৃত এবং/অথবা জীবাণুমুক্ত হন।
- স্পর্শ-হীন হ্যান্ড স্যানিটাইজার ডিসপেনশারগুলি রাখতে উৎসাহিত করা হয়।
- যেখানে সম্ভব সেখানে, অতিথিদের একক ব্যবহার করার কাগজের, ব্যবহার করে ফেলে দেওয়ার যোগ্য মেনু দিন এবং/অথবা সাদা বোর্ড/চক বোর্ড/টেলিভিশন/প্রোজেক্টরগুলিতে মেনুগুলো প্রদর্শন করুন।
- যেখানে সম্ভব, গ্রাহকদের মেনুগুলি অনলাইনে দেখতে (যেমন, তাঁদের নিজেদের স্মার্টফোন বা বৈদ্যুতিন ডিভাইসে) উৎসাহ দিন।

যোগাযোগ

আবশ্যিকতাগুলি

- নিশ্চিত করুন যে আপনি স্টেটের-ইস্যু করা শিল্প সম্পর্কিত নির্দেশিকাগুলি পর্যালোচনা করেছেন এবং বুঝেছেন, এবং আপনি সেগুলিকে কার্যকর করবেন।
- কর্মচারী এবং আগত ব্যক্তিবর্গের জন্য রেস্টুরেন্টের ভিতরে ও বাইরে লক্ষণীয়ভাবে টাঙানো:
 - রেস্টুরেন্টের মধ্যে কতজন থাকলে লোকসংখ্যা ক্যাপাসিটির 25% হয়; এবং
 - লঙ্ঘনের বিষয়ে রিপোর্ট করার ফোন নম্বর এবং বার্তা পাঠাবার নম্বর: লঙ্ঘন হয়েছে বলে

কেউ দেখলে এবং তা রিপোর্ট করতে চাইলে তিনি 833-208-4160 নম্বরে ফোন করে বা 855-904-5036 নম্বরে "VIOLATION" (লঙ্ঘন) লিখে বার্তা পাঠিয়ে বিষয়টি রিপোর্ট করতে পারেন।

- কর্মচারী, বিক্রেতা এবং গ্রাহকদের জন্য নির্দেশাবলী, প্রশিক্ষণ, সাইনেজ এবং তথ্যাবলী প্রদানের একটি ধারাবাহিক উপায় সহ, একটা যোগাযোগ পরিকল্পনা গড়ে তুলুন।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- অর্ডার দিয়ে অপেক্ষারত/বসে থাকা গ্রাহকদের সাথে যোগাযোগ করতে অডিও ঘোষণা, টেক্সট মেসেজ বা স্ক্রিনে বিজ্ঞপ্তি ব্যবহার করুন।

স্ক্রিনিং

আবশ্যিকতাগুলি

- কর্মী এবং গ্রাহকদের রেস্টুরেন্টে প্রবেশ করার আগে বা প্রবেশ করার সঙ্গে সঙ্গে তাপমাত্রা পরিমাপ করতে হবে। 100.0°ফাঃ এর বেশি তাপমাত্রা থাকা কাউকে প্রবেশ করার অনুমতি দেওয়া যাবে না, তা সে তারা কর্মচারীই হন বা গ্রাহকই হন। তাপমাত্রা পরীক্ষাগুলি অবশ্যই মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কর্মস্থানের ক্ষেত্রে সমান সুযোগের কমিশন (U.S. Equal Opportunity Employment Commission) বা DOH (স্বাস্থ্য দপ্তর) এর নির্দেশনা অনুযায়ী সম্পন্ন করতে হবে।
- কর্মচারী বা গ্রাহকের স্বাস্থ্য সম্পর্কিত ডেটার (যেমন, একজন ব্যক্তির নির্দিষ্ট তাপমাত্রার ডেটা) রেকর্ডগুলি রাখবেন না, কিন্তু ব্যক্তিবর্গকে পরীক্ষা করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার রেকর্ডগুলি (যেমন, পাশ/ফেল, উত্তীর্ণ/অনুত্তীর্ণ) রাখা যেতে পারে।
- উপরোক্ত তাপমাত্রা পরীক্ষার আবশ্যিকতার পাশাপাশি, প্রতিদিন কর্মচারীদের, এবং, যেখানে সম্ভব, বিক্রেতাদের, বাধ্যতামূলক স্বাস্থ্য পরীক্ষার চর্চাগুলি কার্যকর করুন, কিন্তু গ্রাহক এবং ডেলিভারি কর্মীদের জন্য এই ধরনের পরীক্ষা বাধ্যতামূলক করা যাবে না।
- পরীক্ষাগুলিতে অন্ততপক্ষে অবশ্যই এগুলি জিজ্ঞাসা করতে হবে: (1) গত 14 দিনে COVID-19 এর [উপসর্গগুলি](#), (2) গত 14 দিনে COVID-19 ডায়গনস্টিক টেস্ট, (3) গত 14 দিনে নিশ্চিত বা সন্দেহভাজন COVID-19 কেসের ঘনিষ্ঠ সান্নিধ্যে থাকা; এবং/অথবা (4) গত 14 দিনের মধ্যে 24 ঘন্টার বেশি সময় ধরে উল্লেখযোগ্য কমিউনিটি সংক্রমণ হওয়া কোনো স্টেটের মধ্যে ভ্রমণ করা।
- উল্লেখযোগ্য কমিউনিটি সংক্রমণ হওয়া স্টেটগুলি এবং কোয়ারেন্টাইনের আবশ্যিকতাগুলি সম্পর্কে সবথেকে আপ টু ডেট তথ্যের জন্য DOH এর [ভ্রমণ সম্পর্কিত পরামর্শ](#) দেখুন।
- COVID-19 উপসর্গগুলির জন্য পজিটিভ পরীক্ষিত হওয়া একজন ব্যক্তিকে কোনো অবস্থাতেই প্রেমিসেসের মধ্যে প্রবেশের অনুমতি দেওয়া যাবে না।
- সমস্ত প্রশ্নাবলী পর্যালোচনা করা হয়েছে এবং ব্যক্তিবর্গ পরে উপসর্গগুলি বুঝতে পারলে তা জানানোর জন্য একটি কেন্দ্রীয় যোগাযোগের জায়গার বন্দোবস্ত করুন।
- সংস্পর্শ খুঁজে বের করার প্রচেষ্টাগুলিতে ব্যবহারের জন্য, গ্রাহকের পক্ষ থেকে অন্তত 1 জনকে রেস্টুরেন্টে প্রবেশের সময় (বা আগে থেকে রিমোট সাইন-ইন করে), সম্পূর্ণ নাম, ঠিকানা,

এবং ফোন নম্বর দিয়ে সাইন-ইন করতে হবে।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- সম্ভাব্য উপসর্গযুক্ত ব্যক্তিবর্গকে সনাক্ত করতে বিল্ডিংয়ের প্রবেশদ্বারগুলিতে স্পর্শহীন থার্মাল ক্যামেরা ব্যবহার করুন এবং একটি ফ্লো-অন পরীক্ষা সম্পূর্ণ করতে এই ধরনের ব্যক্তিবর্গদের একটি পরবর্তী পরীক্ষার জায়গায় নির্দেশিত করুন।
- পরীক্ষা সম্পূর্ণ হওয়ার আগে, কর্মচারীদের পরস্পরের সাথে ঘনিষ্ঠভাবে মেলামেশা করা বা কাছাকাছি থাকা থেকে বিরত রাখুন।
- পরীক্ষককে, CDC, DOH, এবং OSHA প্রোটোকলগুলির সাথে পরিচিত নিয়োগকারীর শনাক্তকৃত প্রশিক্ষণপ্রাপ্ত ব্যক্তি হতে হবে।
- কর্মচারী এবং বিক্রেতা সহ, যাদের কাজের সাইটে বা অঞ্চলে অন্যান্য ব্যক্তিবর্গের সাথে ঘনিষ্ঠ সংযোগ হতে পারে বা যাদেরকে কাছাকাছি থাকতে হয় (গ্রাহক এবং PPE পরে বা স্পর্শহীন পদ্ধতিতে করা ডেলিভারিগুলি যারা করেন তাদের ছাড়া), প্রত্যেকের একটি লগ সংরক্ষণ করুন, যাতে সমস্ত সংযোগগুলিকে সনাক্ত করা যায়, খুঁজে বের করা যায়, এবং কারোর COVID-19 ধরা পড়লে জানানো যায়।
- কোনও সন্দেহভাজন বা নিশ্চিত COVID-19 কেসের পর বা COVID-19 থাকা কোনও ব্যক্তির সাথে কর্মীদের ঘনিষ্ঠ বা ধরাছোঁয়ার যোগাযোগ থাকার পর, কর্মীরা কাজে ফিরতে চাইলে প্রোটোকল এবং নীতিমালা সম্বন্ধে স্বাস্থ্য দপ্তরের (DOH) [নির্দেশিকা](#) দেখুন।

পরিস্থিতি যেমন হবে সেই অনুযায়ী NYC স্বাস্থ্য দপ্তর তার সুপারিশগুলি পরিবর্তন করতে পারে।

9.27.20