

न्यूयॉर्क सिटी का फिर से खुलना: भवन के अंदर खाद्य सेवा प्रदान करने वाले खाद्य सेवा प्रतिष्ठानों के लिए जांचसूची

NYC में भवन के अंदर भोजन के लिए रेस्त्रां एवं अन्य खाद्य सेवा प्रतिष्ठान 30 सितंबर, 2020 से दोबारा खुल सकते हैं। यह जांचसूची पढ़ने से पहले, कृपया NYC स्वास्थ्य एवं मानसिक आरोग्यता विभाग (Department of Health and Mental Hygiene) (NYC स्वास्थ्य विभाग (NYC Health Department)) के "[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#)" (न्यूयॉर्क सिटी का फिर से खुलना: खाद्य सेवा प्रतिष्ठानों को भवन के अंदर भोजन के बारे में क्या जानना चाहिए) को पढ़कर न्यू यॉर्क राज्य (NYS) के दिशानिर्देशों, COVID-19 के संचरण की रोकथाम कैसे करें, अपने व्यवसाय को दोबारा कैसे खोलें, एवं अन्य बिंदुओं के बारे में अधिक जानकारी प्राप्त करें।

रेस्त्रांओं को NYC स्वास्थ्य संहिता की आवश्यकताओं का भी पालन करना होगा, जिसमें बाहर खुले में बैठने के स्थानों में [कुत्तों के साथ भोजन](#) से संबंधित नियम शामिल हैं। अधिक जानकारी के लिए nyc.gov/health पर जाएं और "Operating a Restaurant" (रेस्त्रां चलाना) खोजें।

दोबारा खोलने से पहले

यदि आपका रेस्त्रां बंद रहा है तो NYC स्वास्थ्य विभाग (Health Department) की यह सलाह है कि आप इन चरणों का पालन करके सुनिश्चित करें कि आपका प्रतिष्ठान कर्मचारियों और ग्राहकों के लिए तैयार हो।

- सुनिश्चित करें कि सुविधाएं ठीक से कार्य कर रही हों, इनमें बिजली, प्लम्बिंग, हीटिंग, वायु संचलन, एयर कंडीशनिंग, प्रकाश व्यवस्था, गैस, एक्ज़ॉहस्ट हुड और अग्नि रोकथाम की प्रणालियां शामिल हैं।
- वायु संचलन प्रणाली के माध्यम से यह व्यवस्था करें कि बाहर की हवा अधिक-से-अधिक अंदर आए।
- सुनिश्चित करें कि सभी उपकरण, जिनमें भोजन पकाने की, गर्म व ठंडे खाद्य पदार्थ रखने की, और रेफ्रिजरेशन इकाइयां शामिल हैं, ठीक से कार्य कर रही हों और उपयुक्त तापमान बनाए रख सकती हों।
- सभी आउटलेट, जैसे टॉटियों/नलकों और स्प्रे नोज़ल से ठंडा पानी बहाएं। इसके बाद, गर्म पानी के आउटलेट के साथ भी ऐसा ही करें।
- पानी की लाइन में पानी बहाएं, और ऐसे सभी खाद्य उपकरणों को निर्माता के निर्देशों के अनुसार साफ और सैनिटाइज़ करें जो प्लम्बिंग का उपयोग करते हैं।
- सुनिश्चित करें कि हाथ धोने की सुविधाएं ठीक से कार्य कर रही हों और वहां साबुन और पेपर

टॉवेल उचित मात्रा में उपलब्ध हों।

- रेस्त्रां के उन सभी स्थानों, जो खाद्य पदार्थों के संपर्क में नहीं आते हैं, को अच्छी तरह साफ और विसंक्रमित करें; इन स्थानों में शौचालय/प्रसाधन कक्ष और प्रतीक्षा स्थान शामिल हैं ("[General Guidance for Cleaning and Disinfection for Non- Health Care Settings](#)" (गैर-स्वास्थ्य देखभाल स्थानों की सफाई और विसंक्रमण के लिए सामान्य दिशानिर्देश देखें))।
- सभी खाद्य संपर्क सतहों को साफ और सैनिटाइज़ करें। उत्पाद का लेबल जांचकर सुनिश्चित करें कि खाद्य पदार्थों के स्पर्श में आने वाली सतहों और उपकरणों पर सैनिटाइज़र का उपयोग सुरक्षित हो। याद रखें कि खाद्य संपर्क सतहों की सफाई और सैनिटाइज़ेशन के उत्पाद, खाद्य पदार्थों के संपर्क में नहीं आने वाली सतहों के लिए प्रयुक्त उत्पादों से अलग होते हैं।
- ऐसे [EPA-पंजीकृत सैनिटाइज़र और विसंक्रामक \(डिसइन्फेक्टेंट\)](#) का उपयोग करें जो COVID-19 के विरुद्ध प्रभावी हों।
- आइस बिन खाली करें और उन्हें धोएं, खंगालें और सैनिटाइज़ करें।
- सभी भंडारित खाद्य पदार्थ जांचें और जो भी खाद्य पदार्थ अब सुरक्षित न रह गया हो उसका उपयुक्त ढंग से निपटान करें।
- पीडकों (कीट आदि) के संकेतों के प्रति सावधान रहें और जो भी समस्याएं दिखें उन्हें हल करें ("[Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#)" पीडक-रोधन (पेस्ट प्रूफिंग) की सर्वश्रेष्ठ कार्यप्रथाएं देखें)।
- वे आवश्यक सेवाएं बहाल करें जो संभवतः रोकੀ गई हों, जैसे पीडक नियंत्रण (पेस्ट कंट्रोल), कचरा और पुनर्चक्रण (रीसायक्लिंग) सेवाएं।
- भौतिक सुविधाओं, जिनमें फ़र्श, दीवारें और छतें शामिल हैं, में आवश्यक मरम्मतें करें।
- सभी ज़रूरी सामानों की मात्रा जांचें और आवश्यकतानुसार उनकी फिर से पूर्ति करें।

न्यू यॉर्क राज्य (NYS) की आवश्यकताओं और सर्वोत्तम कार्यप्रथाओं का सारांश

ये NYS [सारांश दिशानिर्देशों](#) की ओर से आदेश और अनुशंसित सर्वोत्तम कार्यप्रथाएं हैं। [विस्तृत दिशानिर्देश](#) पर गौर करना न भूलें, अनुपालन की पुष्टि करें और आरंभ करने से पहले एक [सुरक्षा योजना](#) तैयार कर लें।

भौतिक दूरी बनाए रखना

आदेश

- भवन के अंदर की क्षमता को, अधिकतम क्षमता के 25% तक सीमित करें, इसमें कर्मचारी शामिल नहीं हैं।
 - 25% क्षमता का अर्थ ग्राहकों की जिस संख्या से है उस संख्या को स्पष्ट रूप से प्रदर्शित करें, और यह संख्या रेस्त्रां के अंदर और बाहर मौजूद ग्राहकों को दिखाई देनी चाहिए;
 - प्रतिष्ठान के अंदर और बाहर (जैसे, दरवाज़े पर) उल्लंघनों की सूचना देने के लिए फोन और टेक्स्ट नंबर स्पष्ट रूप से प्रदर्शित करें: उल्लंघन होता देखने वाले व्यक्ति 833-208-4160 पर कॉल करके या "VIOLATION" (उल्लंघन) लिखकर 855-904-5036 पर भेजकर उल्लंघन की सूचना दे

- सकते हैं;
- कर्मचारियों या ग्राहकों को प्रवेश की अनुमति केवल तब दें यदि उन्होंने प्रतिष्ठान में प्रवेश से पहले या प्रवेश करते ही अपने तापमान का मापन करवाया हो और उनका तापमान 100.0°F से अधिक न हो (जैसा नीचे "स्क्रीनिंग" अनुभाग में बताया गया है); और
 - ग्राहकों को भवन के अंदर भोजन करने की अनुमति केवल तब दें यदि हर दल से 1 व्यक्ति प्रतिष्ठान में प्रवेश से पहले या प्रवेश करते ही, संपर्कों का पता लगाने के प्रयासों में उपयोग के लिए, पूरा नाम, पता और फोन नंबर बताते हुए साइन इन करे।
- सभी कर्मचारियों को सारे समय कोई स्वीकार्य फ़ेस कवर पहने रहना होगा।
 - सुनिश्चित करें कि ग्राहक, जब बैठे हों तब के सिवाय, सारे समय फ़ेस कवर पहने रहें; बशर्ते कि ग्राहक की आयु 2 वर्ष से अधिक हो और वह उस कवर को चिकित्सीय दृष्टि से सहन कर सकता हो।
 - भवन के अंदर ग्राहकों के बैठने की व्यवस्था वाली मेज़ों के बीच सभी दिशाओं में कम-से-कम 6 फ़ीट की दूरी होनी चाहिए। जहां दूरी बनाए रखना व्यावहारिक न हो वहां, ऐसी मेज़ों के बीच भौतिक बाधाएं खड़ी करें। इन बाधाओं की ऊंचाई कम-से-कम 5 फ़ीट होनी चाहिए और इनसे आपातकालीन/अग्नि निकास अवरुद्ध नहीं होने चाहिए।
 - खाद्य सेवा प्रतिष्ठान में किसी भी आयोजन में आने वाले ग्राहकों की संख्या को अधिकतम क्षमता के 25% और क्षेत्र के लिए उस समय प्रभावी वर्तमान सामाजिक एकत्रण प्रतिबंधों (जैसे, 10 सितंबर, 2020 से चौथे चरण वाले क्षेत्रों में 50 या कम लोग) में से जो भी कम हो उस तक सीमित करें।
 - एक मेज़ पर 10 से अधिक लोग नहीं बैठ सकते हैं; उन व्यक्तियों को एक ही दल का सदस्य होना चाहिए पर वे अलग-अलग गृहस्थियों से हो सकते हैं।
 - सदस्य अलग-अलग समयों पर आ सकते हैं, बैठ सकते हैं और जा सकते हैं, बशर्ते उनका व्यवहार केवल उन्हीं के दल के अन्य सदस्यों तक सीमित रहे।
 - सामुदायिक मेज़ों की अनुमति केवल तब है जब दलों के बीच 6 फ़ीट की दूरी बनाए रखी जा सकती हो।
 - बार में बैठना और पेय परोसना निषिद्ध करें। बार का उपयोग केवल कर्मचारियों द्वारा वे पेय पदार्थ तैयार करने के लिए किया जा सकता है जिन्हें ग्राहकों के लिए उन्हीं की मेज़ पर परोसा जाएगा।
 - छोटे स्थानों (जैसे फ़्रीज़र) का एक बार में एक से अधिक व्यक्ति द्वारा उपयोग तब तक निषिद्ध करें जब तक सभी कर्मचारी फ़ेस कवर न पहने हों। उपस्थित ग्राहकों की संख्या कभी-भी अधिकतम क्षमता के 25% से अधिक नहीं होनी चाहिए।
 - दोनों दिशाओं में पैदल आना-जाना घटाने के उपाय लागू करें।
 - प्रतिष्ठान के अंदर लोगों के आने, और प्रतिष्ठान में यहां-वहां आने-जाने की कड़ी निगरानी और नियंत्रण करते हुए क्षमता और सामाजिक दूरी की आवश्यकताओं का अनुपालन सुनिश्चित करें और सारे समय वर्तमान क्षमता की सटीक गिनती बनाए रखकर सुनिश्चित करें कि वह 25% से अधिक न होने पाए।
 - मध्यरात्रि 12 बजे से लेकर सुबह 5 बजे के बीच ग्राहकों को खाद्य एवं पेय पदार्थ परोसना बंद कर दें। ग्राहकों को मध्यरात्रि के बाद, सेवा समाप्त होने के बाद केवल अपना भोजन खत्म करने के लिए, 30 मिनटों तक बैठे रहने की अनुमति दी जा सकती है।

- सुनिश्चित करें कि बुफ्रे में लोग स्वयं भोजन न लें और उनमें इतनी संख्या में कर्मचारी हों जिससे यह सुनिश्चित हो कि कोई भी ग्राहक साझा सतहों (जैसे परोसने के चम्मचों, चिमटों) को न छुए और यह कि सामाजिक दूरी बनी रहे।
- लोगों के लिए स्क्रीनिंग हेतु कतार लगाते समय 6 फ़ीट की सामाजिक दूरी बनाए रखने की योजना तैयार करें।

अनुशंसित श्रेष्ठ व्यवहार

- सुनिश्चित करें कि सारे समय कर्मियों के बीच कम-से-कम 6 फ़ीट की दूरी बनी रहे, तब के सिवाय जब मूल गतिविधि के लिए इससे कम दूरी आवश्यक हो। (उदाहरण के लिए, भोजन पकाना, सफाई, मेज़ों से सामान हटाना)।
- सभी दिशाओं में 6 फ़ीट की दूरी बनाए रखने के लिए कार्य स्टेशनों/कर्मचारियों के बैठने के स्थानों के उपयोग को संशोधित करें और/या उनकी संख्या सीमित करें; यदि दूरी बनाए रखना व्यावहारिक न हो तो [OSHA दिशानिर्देशों](#) के अनुसार भौतिक बाधाएं खड़ी करें।
- जहां भी संभव हो, सेवाओं के लिए अलग-अलग कार्य ज़ोन निर्धारित करें। सर्वरों (वेटरों) को रेस्त्रां के किसी तय ज़ोन में सेवाएं देनी चाहिए ताकि एक ज़ोन के सर्वर दूसरे ज़ोन में कम-से-कम सेवाएं दें।
- सुनिश्चित करें कि जहां तक संभव हो, रसोई कर्मचारी अपनी पूरी शिफ्ट के दौरान एक ही स्टेशन (जैसे, सैलेड, या ग्रिल या डेज़र्ट) पर/से/के लिए काम करें।
- रसोईघरों की व्यवस्था इस प्रकार बदलें कि जहां तक संभव हो, 6 फ़ीट की दूरी बनाए रखी जा सके।
- रसोई कर्मचारियों को प्रेरित करें कि वे सामानों को अपने हाथों से दूसरों के हाथों में देने की बजाय उन्हें काउंटर पर रखें, जहां से अगला व्यक्ति उन्हें उठा ले।
- काम को समय से पहले करने (जैसे भोजन की तैयारी करने) के लिए यदि संभव हो तो शिफ्ट विभाजित कर दें।
- ग्राहकों को बैठने हेतु आरक्षण करवाने के लिए प्रेरित करें।
- ग्राहकों को प्रेरित करें कि जब तक भोजन ले जाए जाने के लिए तैयार न हो जाए/वे बैठने के लिए तैयार न हो जाएं तब तक वे कार में या बाहर किसी उपयुक्त सामाजिक दूरी पर इंतज़ार करें।
- ग्राहकों को ऑनलाइन या फोन द्वारा ऑर्डर देने के लिए प्रेरित करें।
- जहां संभव हो, स्पर्शहीन ऑर्डर, भुगतान, डिलीवरी, और पिकअप की व्यवस्था करें।
- वेंडरों के लिए एक-बार-में-एक की प्रक्रिया सुनिश्चित करें, जिसमें एक बार में केवल एक वेंडर उत्पाद डिलीवर करता है, फिर कर्मचारी अधिक छुई जाने वाली सतहों को साफ और विसंक्रमित करते हैं, और फिर उसके बाद अगला वेंडर परिसर में प्रवेश कर सकता है।
- भवन में आने वाले लोगों के प्रवाह को संभालने और स्वास्थ्य स्क्रीनिंग सुगम बनाने के लिए, प्रवेश स्थानों की संख्या सीमित करें।
- जहां संभव हो, ग्राहकों के लिए प्रवेश/निकास और कर्मचारियों के लिए अलग प्रवेश/निकास निर्धारित करें।

सुरक्षा उपकरण

आदेश

- सुनिश्चित करें कि समस्त कर्मचारी सारे समय फ़ेस कवर पहनें और यह कि कर्मचारी हाथों की स्वच्छता को व्यवहार में लाते हों नंगे हाथों का स्पर्श रोकने वाली उन बाधाओं का उपयोग करते हों जो राज्य और स्थानीय रोगाणु-मुक्ति (सैनिटरी) संहिताओं के अनुरूप हैं।
 - यदि कर्मचारी अखाद्य तैयारी गतिविधियों के दौरान दस्ताने पहनते हैं, तो सुनिश्चित करें कि वे बारंबार दस्ताने बदलें, और उन्हें प्रेरित करें कि वे कार्य बदलने पर (जैसे, ग्राहकों के लिए भोजन परोसना छोड़कर छुरी-कांटों आदि को पहले से कपड़े में लपेटने का कार्य शुरू करने पर) दस्ताने बदल लें।
 - यदि कर्मचारी दस्ताने नहीं पहनते हों, तो सुनिश्चित करें कि बारंबार अपने हाथों को धोते और/या सैनिटाइज़ करते हों।
- सुनिश्चित करें कि मेज़ों से सामान हटाने और उन्हें फिर से सजाने वाले कर्मचारी साबुन/पानी से अपने हाथ धोते हों, और यदि वे दस्ताने पहनते हैं तो, वे मेज़ों की सफ़ाई से पहले और बाद में दस्ताने बदल लें।
- कर्मचारियों को स्वीकार्य फ़ेस कवर निःशुल्क प्रदान करें।
- ग्राहक को प्रतिष्ठान में प्रवेश की अनुमति केवल तब दें यदि उसने कोई स्वीकार्य फ़ेस कवर पहना हो; बशर्ते कि ग्राहक की आयु 2 वर्ष से अधिक हो और वह उक्त कवर को चिकित्सीय दृष्टि से सहन कर सकता हो।
- ग्राहकों के लिए मेज़ पर नहीं बैठने होने पर (जैसे, पिकअप के लिए इंतज़ार करते समय, काउंटर/विंडो पर ऑर्डर देते समय, मेज़ की ओर आते या मेज़ से जाते समय, शौचालय/प्रसाधन कक्ष की ओर जाते या वहां से आते समय) फ़ेस कवर पहने रखना आवश्यक करें।
- फ़ेस कवर साफ करें, बदलें, और उन्हें साझा करना प्रतिबंधित करें। अतिरिक्त जानकारी के लिए [CDC मार्गदर्शन](#) की सहायता लें।
- कर्मचारियों को PPE पहनने, उतारने, साफ करने (जैसे लागू हो), और फेंकने के तरीके का प्रशिक्षण दें।

अनुशंसित श्रेष्ठ व्यवहार

- जब ग्राहक बैठ जाएं तो उन्हें प्रेरित करें कि वे कर्मचारियों से बातचीत करते समय, या जब भी वे कुछ खा-पी न रहे हों तब फ़ेस कवर पहनें, पर उनके लिए ऐसा करना आवश्यक न करें।

एयर फ़िल्ट्रेशन और वेंटिलेशन प्रणालियां

आदेश

- जिन प्रतिष्ठानों में सेंट्रल एयर हैंडलिंग प्रणालियां हैं उनमें सुनिश्चित करें कि सेंट्रल HVAC प्रणाली का फ़िल्ट्रेशन, वर्तमान में स्थापित फ़िल्टर रैक और एयर हैंडलिंग प्रणालियों के अनुरूप सर्वोच्च रेटिंग वाले फ़िल्ट्रेशन को संतुष्ट करता हो, वह न्यूनतम MERV-13, या समतुल्य या इससे अधिक हो (जैसे

HEPA), जो भी लागू हो, और वह किसी प्रमाणित HVAC टेक्नीशियन, पेशेवर, या कंपनी, [ASHRAE](#)-प्रमाणित पेशेवर, प्रमाणित रेट्रो-कमिशनिंग पेशेवर, या न्यू यॉर्क से लाइसेंस प्राप्त पेशेवर बिल्डिंग इंजीनियर द्वारा दस्तावेज़ीकृत हो।

- सेंट्रल एयर हैंडलिंग प्रणालियों से युक्त ऐसे प्रतिष्ठान जो ऊपर उल्लिखित फ़िल्ट्रेशन के न्यूनतम स्तर (यानि, MERV-13 या इससे अधिक) को नहीं संभाल सकते हैं, उनमें किसी प्रमाणित HVAC टेक्नीशियन पेशेवर, या कंपनी, ASHRAE-प्रमाणित पेशेवर, प्रमाणित रेट्रो-कमिशनिंग पेशेवर, या न्यू यॉर्क से लाइसेंस प्राप्त पेशेवर बिल्डिंग इंजीनियर से प्रमाणित एवं दस्तावेज़ीकृत करवाएं कि वर्तमान में स्थापित फ़िल्टर रैक ऊपर उल्लिखित फ़िल्ट्रेशन के न्यूनतम स्तर (यानि MERV13 या इससे अधिक) से असंगत है और/या यदि इतने उच्च स्तर का फ़िल्ट्रेशन स्थापित किया जाए तो हैंडलिंग प्रणाली वह न्यूनतम हीटिंग और कूलिंग निष्पादित करने में असमर्थ रहेगी जो वह COVID-19 आपातस्थिति से पहले प्रदान करने में अन्यथा समर्थ थी।
 - अतिरिक्त वेंटिलेशन और एयर फ़िल्ट्रेशन न्यूनीकरण प्रोटोकॉल के साथ फ़िल्ट्रेशन के कमतर स्तर पर संचालन करने के लिए उक्त दस्तावेज़ों को राज्य के या स्थानीय स्वास्थ्य विभाग के अधिकारियों द्वारा समीक्षा के लिए अपने पास बनाए रखें।
 - सेंट्रल एयर हैंडलिंग प्रणालियों वाले वे प्रतिष्ठान जो MERV13 या उससे अधिक की फ़िल्ट्रेशन रेटिंग को संतुष्ट करने में असमर्थ हैं, उन्हें [CDC](#) और [ASHRAE](#) के अनुसार अतिरिक्त वेंटिलेशन और/या फ़िल्ट्रेशन न्यूनीकरण प्रोटोकॉल अपनाने होंगे, जिनमें शामिल हैं:
 - सेंट्रल प्रणालियों की आवश्यक रेट्रो-कमिशनिंग करना (मौजूदा प्रणाली व उपकरणों की दक्षता बढ़ाना), और आवश्यकतानुसार उनका परीक्षण करना, संतुलन करना, और उनकी मरम्मतें करना;
 - वेंटिलेशन (वायु संचलन) की दर को और बाहर की वायु के अंदर आने को अधिकतम संभव स्तर तक बढ़ाना;
 - प्रणालियों को अधिक समय तक चलाए रखना, विशेष रूप से ग्राहकों के आकर बैठने से पहले और चले जाने के बाद रोज़ाना कई घंटे;
 - मांग-नियंत्रित वेंटिलेशन को अक्षम कर देना, और ताज़ा वायु की आपूर्ति बढ़ाने वाली प्रणालियों का रखरखाव करना;
 - जहां संभव हो, आपेक्षिक आर्द्रता को 40-60% के बीच बनाए रखना;
 - बाहर की वायु को आने से रोकने वाले एयर डैम्परो को खोल देना ताकि अंदरूनी वायु के अंदर ही घूमते रहने को अधिकतम संभव स्तर तक घटाया या ख़त्म किया जा सके;
 - फ़िल्टर के किनारों को सील करना ताकि उससे बच निकलने वाली वायु की मात्रा सीमित रहे;
 - नियमित रूप से प्रणालियों और फ़िल्टरों का निरीक्षण करके यह सुनिश्चित करना कि वे ठीक से कार्य कर रहे हों, और फ़िल्टर स्थापित किए गए हों, उनकी सर्विस की गई हो, और उनका सेवाकाल बीता न हो;
 - अंदर बैठे ग्राहकों की सुरक्षा और सुविधा के लिए अधिकतम संभव स्तर तक खिड़कियां खोलना;

- वायु-वाहित वायरस कणों को निष्क्रिय करने के लिए ठीक ढंग से डिज़ाइन एवं प्रयोग किया गया पराबैंगनी रोगाणुनाशी विकिरणन (अल्ट्रावॉयलेट जर्मिसाइडल इरेडिएशन, UVGI) स्थापित करें; और/या
 - पोर्टेबल एयर क्लीनरों का उपयोग करें (जैसे, इलेक्ट्रिक HEPA यूनिटें), ऐसी यूनिटों को प्राथमिकता दें जो उपयुक्त प्रदर्शन स्तर पर सबसे अधिक वायु परिवर्तन दर प्रदान करती हों और हानिकारक उप-उत्पाद उत्पन्न न करती हों।
- जिन प्रतिष्ठानों में सेंट्रल एयर हैंडलिंग प्रणालियां नहीं हैं या जो प्रतिष्ठान उन्हें नियंत्रित नहीं कर सकते हैं, वे [CDC](#) और [ASHRAE](#) की अनुशंसाओं के अनुसार अतिरिक्त वेंटिलेशन और एयर फ़िल्ट्रेशन न्यूनीकरण प्रोटोकॉल अपनाएं, जिनमें शामिल हैं:
- कमरों की जो भी वायु संचलन (वेंटिलेशन) प्रणालियां हों (जैसे, विंडो यूनिट, वॉल यूनिट) उनका नियमित रूप से निरीक्षण करके यह सुनिश्चित करना कि वे ठीक से कार्य कर रही हों, और फ़िल्टर ठीक से स्थापित किए गए हों, उनकी सर्विस की गई हो, और उनका सेवाकाल बीता न हो।
 - कमरों की जो भी वायु संचलन प्रणालियां हों उन्हें अधिक समय तक चलाए रखना, विशेष रूप से ग्राहकों के आकर बैठने से पहले और चले जाने के बाद रोज़ाना कई घंटे;
 - कमरों की वायु संचलन प्रणालियों को इस प्रकार सेट करना जिससे ताज़ा वायु अधिक-से-अधिक अंदर आए, ब्लोअर फ़ैन को कम स्पीड पर सेट करना और जितना हो सके, उनकी दिशा कमरे में मौजूद व्यक्तियों से परे रखना;
 - जहां संभव हो, आपेक्षिक आर्द्रता को 40-60% के बीच बनाए रखना;
 - अंदर बैठे ग्राहकों की सुरक्षा और सुविधा के लिए अधिकतम संभव स्तर तक खिड़कियां खोलना;
 - जो भी सीलिंग फ़ैन हों उन्हें, यदि लागू हो तो, वायु को कमरे में मौजूद व्यक्तियों से दूर, ऊपर की ओर खींचने के लिए सेट करना;
 - अंदर की वायु बाहर निकालने के लिए विंडो फ़ैन को प्राथमिकता देना;
 - ऐसे फ़ैन के उपयोग से बचना जो वायु को केवल अंदर ही अंदर घुमाते रहते हैं या जो वायु को बाहर निकाले बिना केवल उसे कमरे में अंदर पहुंचाते रहते हैं;
 - वायु-वाहित वायरस कणों को निष्क्रिय करने के लिए ठीक ढंग से डिज़ाइन एवं प्रयोग किया गया पराबैंगनी रोगाणुनाशी विकिरणन (अल्ट्रावॉयलेट जर्मिसाइडल इरेडिएशन, UVGI) स्थापित करें; और/या
 - पोर्टेबल एयर क्लीनरों का उपयोग करें (जैसे, इलेक्ट्रिक HEPA यूनिटें), ऐसी यूनिटों को प्राथमिकता दें जो उपयुक्त प्रदर्शन स्तर पर सबसे अधिक वायु परिवर्तन दर प्रदान करती हों और हानिकारक उप-उत्पाद उत्पन्न न करती हों।

अनुशंसित श्रेष्ठ व्यवहार

- बाहर की वायु को आने से रोकने वाले एयर डैम्पर्स को खोल देना ताकि अंदरूनी वायु के अंदर ही घूमते रहने को अधिकतम संभव स्तर तक घटाया या खत्म किया जा सके;

- फ़िल्टर के किनारों को सील करना ताकि उससे बच निकलने वाली वायु की मात्रा सीमित रहे;
- यमित रूप से प्रणालियों और फ़िल्टरों का निरीक्षण करके यह सुनिश्चित करना कि वे ठीक से कार्य कर रहे हों, और फ़िल्टर ठीक से स्थापित किए गए हों, उनकी सर्विस की गई हो, और उनका सेवाकाल बीता न हो;
- अंदर बैठे ग्राहकों की सुरक्षा और सुविधा के लिए अधिकतम संभव स्तर तक खिड़कियां खोलना;
- वायु-वाहित वायरस कणों को निष्क्रिय करने के लिए ठीक ढंग से डिज़ाइन एवं प्रयोग किया गया पराबैंगनी रोगाणुनाशी विकिरणन (अल्ट्रावॉयलेट जर्मिसाइडल इरेडिएशन, UVGI) स्थापित करें; और/या
- पोर्टेबल एयर क्लीनरों का उपयोग करना (जैसे, इलेक्ट्रिक HEPA यूनिटें), ऐसी यूनिटों को प्राथमिकता देना जो उपयुक्त प्रदर्शन स्तर पर सबसे अधिक वायु परिवर्तन दर प्रदान करती हों और हानिकारक उप-उत्पाद उत्पन्न न करती हों।

स्वच्छता और सफाई

आदेश

- [रोग नियंत्रण और निवारण केंद्र \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) और [स्वास्थ्य विभाग \(Department of Health, DOH\)](#) की स्वच्छता, सफाई एवं विसंक्रमण से संबंधित आवश्यकताओं का पालन करें और लॉग बनाकर रखें जिनमें सफाई का दिनांक, समय और दायरा नोट किया गया हो।
- हाथों की स्वच्छता के स्टेशन प्रदान करें और उनका रखरखाव करें, इनमें साबुन से हाथ धोना, बहता हुआ गुणगुना पानी, एक बार उपयोग वाले पेपर टॉवेल, और जहां हाथ धोने की सुविधा अनुपलब्ध या अव्यावहारिक हो उन स्थानों के लिए 60% या इससे अधिक एल्कोहल की मात्रा वाला एल्कोहल-आधारित हैंड सैनिटाइज़र शामिल हैं। सभी अधिक छुए जाने वाले स्थानों में हैंड सैनिटाइज़र उपलब्ध कराएं।
- प्रतिष्ठान को नियमित रूप से साफ और विसंक्रमित करें और बहुत से व्यक्तियों द्वारा प्रयोग किए जाने वाले उच्च जोखिम स्थानों और बारंबार छुई जाने वाली सतहों (जैसे, शौचालय/प्रसाधन कक्ष) को और भी अधिक बार साफ और विसंक्रमित करें। सफाई और विसंक्रमण सख्त तौर पर बिल्कुल सही ढंग से और लगातार किए जाने चाहिए और इन्हें कम-से-कम हर शिफ्ट के बाद, प्रतिदिन, या यदि आवश्यक हो तो इससे अधिक बार किया जाना चाहिए।
- सुनिश्चित करें कि जितनी बार कर्मचारी कार्यस्थल बदलें कम-से-कम उतनी बार, उपकरणों को पंजीकृत विसंक्रामकों (डिसइन्फेक्टेंट) का उपयोग करते हुए नियमित रूप से साफ और विसंक्रमित किया जाए। पर्यावरण संरक्षण एजेंसी (Environmental Protection Agency, EPA) द्वारा COVID-19 के विरुद्ध प्रभावी के रूप में पहचाने गए पर्यावरण संरक्षण विभाग (Department of Environmental Conservation, DEC) के उत्पाद देखें।
- स्वस्थ और सुरक्षित परिवेश सुनिश्चित करने के लिए, रसोईघर प्रणालियों की वापसी-पूर्व जांचें और आकलन पूरे करें।

- जहां संभव हो, कर्मचारियों के बीच रसोई के उपकरणों (जैसे चाकुओं, बर्तनों, कपड़ों के टुकड़ों/तौलियों) को साझा किया जाना न्यूनतम करें।
- ग्राहकों को यंत्र (जैसे, बज़र) तब तक न दें जब तक उन्हें प्रत्येक उपयोग के बीच अच्छी तरह साफ और विसंक्रमित न कर दिया जाए।
- कर्मचारियों के लिए आपस में खाद्य और पेय पदार्थ साझा करना निषिद्ध करें, उन्हें प्रेरित करें कि वे घर से लंच लेकर आएँ, और खाते समय दूरी बनाए रखने के उद्देश्य से उनके लिए पर्याप्त स्थान आरक्षित रखें; यदि कर्मचारी भवन के अंदर, सामान्यतः ग्राहक द्वारा उपयोग के लिए आरक्षित मेज़ पर भोजन कर रहे हों, तो वे खाते या पीते समय फ़ेस मास्क हटा सकते हैं, पर यदि वे मेज़ से खड़े हो जाते हैं या उससे दूर जाते हैं तो उन्हें मास्क का उपयोग करना होगा, और उन्हें उक्त भोजन स्थान के 25% में गिना जाएगा। जो कर्मचारी रेस्त्रां के किसी गैर-सार्वजनिक स्थान में भोजन खा सकता है उसे उक्त क्षमता में नहीं गिना जाएगा
- टेक-आउट/डिलीवरी के लिए:
 - खाद्य और/या पेय पदार्थों के लिए प्रतीक्षा कर रहे ग्राहकों को हाथों की स्वच्छता के स्टेशन प्रदान करें;
 - सुनिश्चित करें कि कर्मचारी साबुन/पानी से हाथ धोते हों या हैंड सैनिटाइज़र का उपयोग करते हों; यदि कर्मचारी दस्तानों का उपयोग करते हैं, तो उन्हें नियमित रूप से बदलें; और
 - यदि पिक-अप/डिलीवरी भवन के अंदर हो, तो सुनिश्चित करें कि वायु को आने-जाने देने के लिए खिड़कियां/दरवाज़े खुले हों।
- सुनिश्चित करें कि सारे मसाले सीधे ग्राहकों को एक बार उपयोग वाले डिस्पोज़ेबल कंटेनरों में, या नियमित रूप से साफ/विसंक्रमित किए जाने वाले, पुनः उपयोग योग्य कंटेनरों में दिए जाएँ।
- यदि बार-बार उपयोग वाले मेन्यू प्रयोग हो रहे हों, तो हर दल के उपयोग के बीच उन मेन्यू को साफ और विसंक्रमित करें।
- पहले से पैक या पहले से कपड़े में लिपटे हुए छुरी-कांटों इत्यादि का उपयोग करें। छुरी-कांटों इत्यादि को मास्क और दस्ताने पहन कर कपड़े में लपेटना चाहिए। खुले/बिना रैपिंग वाले स्ट्रॉ/टूथपिक प्रतिबंधित हैं।
- यदि सफाई या विसंक्रमण के उत्पाद खतरे उत्पन्न करते हों या सामान/मशीनों को खराब करते हों, तो बीच-बीच में उपयोग के लिए हाथों की स्वच्छता के स्टेशन प्रदान करें और/या एक बार उपयोग वाले दस्ताने प्रदान करें और/या उक्त मशीन(नों) का उपयोग करने वाले कर्मचारियों की संख्या सीमित करें।

अनुशंसित श्रेष्ठ व्यवहार

- भोजन तैयार करने वाले कर्मचारियों को प्रेरित करें कि वे अपनी शिफ्ट के दौरान आपस में कार्य स्टेशन तब तक न बदलें और दूसरों के कार्य स्टेशन में/पर तब तक प्रवेश न करें जब तक कि उन्हें उपयुक्त रूप से साफ और/या विसंक्रमित न कर दिया गया हो।
- स्पर्शहीन हैंड सैनिटाइज़र डिस्पेंसर का उपयोग बेहतर है।

- मेहमानों को एक बार उपयोग वाले, कागज़ के, डिस्पोज़ेबल मेन्यू दें और/या जहां संभव हो, वाइट बोर्ड पर/चॉक बोर्ड पर/टेलीविज़न पर/प्रोजेक्टर से मेन्यू दर्शाएं।
- जहां संभव हो, ग्राहकों को मेन्यू ऑनलाइन देखने के लिए प्रेरित करें (जैसे, उनके खुद के स्मार्टफोन या इलेक्ट्रॉनिक डिवाइस पर)।

संचार

आदेश

- पुष्टि करें कि आपने राज्य द्वारा जारी किए गए उद्योग दिशानिर्देशों की समीक्षा की है और उन्हें समझा है, और आप उन्हें लागू करेंगे।
- रेस्त्रां के अंदर और बाहर कर्मचारियों और ग्राहकों के लिए स्पष्ट रूप से दर्शाएं:
 - ग्राहकों की वह संख्या जो प्रतिष्ठान की 25% क्षमता के बराबर है; और
 - उल्लंघनों की सूचना देने के लिए फोन और टेक्स्ट नंबर: उल्लंघन होता देखने वाले व्यक्ति 833-208-4160 पर कॉल करके या "VIOLATION" (उल्लंघन) लिखकर 855-904-5036 पर भेजकर उल्लंघन की सूचना दे सकते हैं।
- कर्मचारियों, वेंडरों, और ग्राहकों के लिए एक संवाद योजना तैयार करें जिसमें जानकारी प्रदान करने के निर्देश, प्रशिक्षण, संकेत चिह्न व संदेश, और एकरूप माध्यम शामिल हों।

अनुशंसित श्रेष्ठ व्यवहार

- ऑर्डर/बैठने की प्रतीक्षा कर रहे ग्राहकों से संवाद करने के लिए ऑडियो घोषणाओं, टेक्स्ट संदेशों या स्क्रीन पर सूचनाओं का उपयोग करें।

स्क्रीनिंग

आदेश

- कर्मचारियों और ग्राहकों से प्रतिष्ठान में पहुंचने से पहले या पहुंचते ही तापमान जांच पूरी करवाने का अनुरोध करें। जिस भी व्यक्ति का तापमान 100.0°F से अधिक हो उसे प्रवेश की अनुमति नहीं होनी चाहिए, चाहे वह कर्मचारी हो या ग्राहक। तापमान जांच अमेरिकी समान अवसर रोज़गार आयोग या DOH के दिशानिर्देशों के अनुसार की जानी चाहिए।
- कर्मचारी या ग्राहक के स्वास्थ्य डेटा (जैसे, किसी व्यक्ति विशेष का तापमान का डेटा) के रिकॉर्ड न रखें, पर व्यक्तियों की स्क्रीनिंग की गई थी इसकी पुष्टि करने वाले रिकॉर्ड (जैसे, पास/फ़ेल, अनुमति दी गई/नहीं दी गई) रखे जा सकते हैं।
- ऊपर बताई गई आवश्यक तापमान जांचों के साथ-साथ, कर्मचारियों की, और जहां व्यावहारिक हो वहां वेंडरों की, अनिवार्य दैनिक स्वास्थ्य स्क्रीनिंग परिपाटियां लागू करें, पर ग्राहकों और डिलीवरी कार्मिकों के लिए उक्त स्क्रीनिंग अनिवार्य नहीं की जानी चाहिए।
- स्क्रीनिंग में, कम-से-कम, निम्नलिखित के बारे में पूछा जाना चाहिए: पिछले 14 दिनों में COVID-19 के [लक्षण](#), (2) पिछले 14 दिनों में COVID-19 का पॉज़िटिव डाइग्नोस्टिक टैस्ट (नैदानिक परीक्षण), (3)

पिछले 14 दिनों में COVID-19 के किसी पुष्ट या संदिग्ध मामले से निकट संपर्क; और/या (4) पिछले 14 दिनों के अंदर COVID-19 के उल्लेखनीय सामुदायिक प्रसार वाले किसी राज्य के अंदर 24 घंटों से अधिक समय तक यात्रा।

- COVID-19 के उल्लेखनीय प्रसार वाले राज्यों और संगरोध (क्वारेन्टीन) संबंधी आवश्यकताओं की नवीनतम जानकारी के लिए DOH [यात्रा सलाह](#) देखें
- COVID-19 के लक्षणों की स्क्रीनिंग में पॉज़िटिव आने वाले व्यक्ति को परिसर में प्रवेश नहीं करने देना चाहिए।
- एक केंद्रीय संपर्क बिंदु निर्धारित करें जो यह प्रमाणित करे कि सभी प्रश्नावलियों पर गौर कर लिया गया है और यदि कोई व्यक्ति बाद में लक्षणों का अनुभव करे तो वह उस केंद्रीय संपर्क बिंदु को सूचित करे।
- हर ग्राहक दल से कम-से-कम 1 व्यक्ति के लिए यह आवश्यक करें कि वह प्रतिष्ठान में प्रवेश करने पर (या सुदूर साइन-इन के जरिए पहले ही), संपर्कों का पता लगाने के प्रयासों में उपयोग के लिए, पूरा नाम, पता, और फोन नंबर प्रदान करे।

अनुशंसित श्रेष्ठ व्यवहार

- संभावित रूप से सलक्षण व्यक्तियों की पहचान करने के लिए भवन के प्रवेश स्थानों पर स्पर्शहीन थर्मल कैमरों का उपयोग करें और जो भी ऐसे व्यक्ति पहचाने जाएं उन्हें एक फ़ॉलो-ऑन स्क्रीनिंग पूरी करवाने के लिए एक द्वितीयक स्क्रीनिंग स्थान की ओर भेजें।
- स्क्रीनिंग पूरी करने से पहले कर्मचारियों को नज़दीकी से मिलने-जुलने या निकट संपर्क में आने न दें।
- स्क्रीनिंग करने वालों को नियोक्ता द्वारा तय ऐसे व्यक्तियों से प्रशिक्षण मिलना चाहिए जो CDC, DOH, और OSHA प्रोटोकॉल्स से परिचित हों।
- कर्मचारियों और वेंडरों समेत ऐसे हर व्यक्ति का एक लॉग बनाकर रखें जिसका कार्य स्थल या स्थान पर अन्य व्यक्तियों से नज़दीकी या निकट संपर्क हो सकता हो (ग्राहकों को और, PPE के साथ या स्पर्शहीन साधनों के जरिए की गई डिलीवरी को शामिल न करें), ताकि किसी व्यक्ति में COVID-19 की पुष्टि होने पर सभी संपर्कों की पहचान की जा सके, उनका पता लगाया जा सके और उन्हें सूचित किया जा सके।
- कर्मचारी में COVID-19 के किसी संदिग्ध या पुष्ट मामले के बाद, या कर्मचारी का किसी COVID-19 ग्रस्त व्यक्ति से नज़दीकी या निकट संपर्क होने के बाद, कार्य पर लौटना चाह रहे कर्मचारी के लिए प्रोटोकॉल्स और नीतियों के संबंध में DOH [मार्गदर्शन](#) देखें

स्थिति में होने वाले बदलावों के साथ-साथ NYC स्वास्थ्य विभाग सिफ़ारिशों को बदल सकता है।