न्यु योर्क सहर पुनः खुल्दै: भित्री खाद्य सेवा प्रदान गर्ने खाद्य सेवा स्थापनहरूका लागि रुजुसूची

NYC मा सेप्टेम्बर ३०,२०२० देखि रेस्टुरेन्ट तथा अन्य खाद्य सेवा स्थापनहरू भित्री भोजनग्रहणका लागि खुल्न सक्नेछन्। यो रुजुसूची पढ्नुअघि, कृपया "स्वास्थ्य तथा मानसिक स्वास्थ्यको एनवाइसि विभाग (NYC स्वास्थ्य विभाग) को "Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining" (न्यु योर्क सहर पुनः खुल्दै: भित्री भोजनग्रहणका लागि खाद्य सेवा स्थापनहरूले के जान्न आवश्यक छ) को सन्दर्भ लिनुहोस्। न्यु योर्क राज्य (NYS) मार्गदर्शनका विषयमा बढी जानकारी, कसरी कोभिड-१९ को प्रसारण कम गर्ने, आफ्नो व्यवसाय कसरी पुनः सुरु गर्ने, र अन्य विषयहरूका लागि।

रेस्टुरेन्टहरूले NYC स्वास्थ्य संहिताका आवश्यकताहरू पनि पालना गर्नु पर्नेछ, जसमा बाहिरी वातावरणमा कुकुरहरूसँग भोजन ग्रहण सम्बन्धित नियमहरू सामेल छन्। बढी जानकारीका लागि, nyc.gov/health हेर्नुहोस् र "Operating a Restaurant" (रेस्टुरेन्ट सञ्चालन) सर्च गर्नुहोस्।

पुनः खोल्नुभन्दा पहिला

यदि तपाईंको रेस्टुरेन्ट बन्द रहेको थियो भने आफ्नो स्थापन स्टाफ र ग्राहकहरूका लागि तयार भएको निश्चित गर्न आफ्नो रेस्टुरेन्ट पुनः खोल्नु अघि NYC स्वास्थ्य विभाग तपाईंलाई यी कदमहरू चाल्न सिफारिस गर्दछ।

- युटिलिटीहरूले उपयुक्त रूपले काम गरिरहेको निश्चित गर्नुहोस्, जसमा बिजुलीसम्बन्धी, प्लम्बिङ, तताउने, भेन्टिलेसन, वातानुकूलन, प्रकाश, ग्यास निकास हुड र अग्नि नियन्त्रक प्रणालीहरू सामेल छन्।
- भेन्टिलेसन प्रणालीबाट बाहिरको हावाको प्रवाह अधिकतम बनाउनुहोस्।
- पकाउने, तातो र चिसो राख्ने, र रेफ्रिजरेसन एकाइहरू सहित सम्पूर्ण उपकरणहरूले राम्ररी काम गरिरहेको र उपयुक्त तापक्रम कायम राख्न सक्ने कुरा निश्चित गर्नुहोस्।
- फसेट र स्प्रे नूजल जस्ता सम्पूर्ण निकासहरूबाट तातो पानी बगाइदिनुहोस्। फेरि तातो पानीका निकासबाट पनि त्यसै गर्नुहोस्।
- पानीको लाइन फ्लस गर्नुहोस्, र प्लम्बिङ प्रयोग गर्ने सम्पूर्ण खाद्य उपकरणहरू, उत्पादनकर्ताको निर्देशनअनुसार सफा र स्यानिटाइज गर्नुहोस्।

- हात-धुने सुविधाहरूले काम गरिरहेको र साबुन तथा कागजको तौलियाको मात्रा पर्याप्त रहेको सुनिश्चित गर्नुहोस्।
- शौचालयहरू र प्रतिक्षालयहरू सहित खाद्य-सम्पर्क नहुने सम्पूर्ण क्षेत्रहरूलाई पूर्ण सफा र किटाणुनासन गर्नुहोस् "General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings" (गैर- स्वास्थ्य स्याहार व्यवस्थापन लाई सफा र किटाणुनासन गर्नका लागि सामान्य मार्गदर्शन) हेर्नुहोस्।
- सम्पूर्ण खाद्य सम्पर्क सतहहरू सफा र स्यानिटाइज गर्नुहोस्। स्यानिटाइजर खाना स्पर्श हुने सतहहरू तथा उपकरणमा प्रयोग गर्नका लागि सुरक्षित छ कि छैन भनी निश्चित गर्न उत्पादनको लबल जाँच गर्नुहोस्। खाद्य सम्पर्क सतहहरू र गैर-खाद्य सम्पर्क सतहहरू सफा र स्यानिटाइज गर्ने उत्पादनहरू फरक हुन्छन् भन्ने कुरा सम्झिनुहोस्।
- कोभिड-१९ विरुद्ध प्रभावकारी रहेका इपिए-रजिस्टर्ड स्यानिटाइजरहरू र किटाणुनासकहरू प्रयोग गर्नुहोस्।
- बरफ पात्रहरू रित्याउनुहोस् र तिनलाई धुनुहोस्, पखाल्नुहोस् र स्यानिटाइज गर्नुहोस्।
- भण्डारन गरिएका सम्पूर्ण खाद्य पदार्थहरू जाँच गर्नुहोस् र सुरक्षित नहुने जेसुकै फ्याल्नुहोस्।
- किराका सङ्केतहरू हेर्नुहोस् र देखिएको भए सम्बोधन गर्नुहोस् (हेर्नुहोस्- "Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments" (किराबाट बचाउन सर्वोत्तम अभ्यासहरू खाद्य सेवा स्थापनहरू)।
- रोकिएका आवश्यक सेवाहरू पुनः सुरु गर्नुहोस्, जस्तै किरा नियन्त्रण, फोहोर र रिसाइक्लिङ सेवाहरू।
- भुइँ, भित्ता र सिलिङ सहित भौतिक सुविधाहरूको आवश्यक मरम्मत गराउनुहोस्।
- सम्पूर्ण आपूर्तिहरू जाँच गर्नुहोस् र आवश्यकताअनुसार पुनः भण्डारन गर्नुहोस्।

न्यु योर्क राज्य (NYS) आवश्यकताहरू तथा सर्वोत्तम अभ्यासहरूको सारांश

यी सारांश मार्गदर्शनहरू एनवाइएसबाट आदेशहरू र सर्वोत्तम अभ्यासहरू हुन्। सुरु गर्नु अघि विस्तृत मार्गदर्शनहरू समीक्षा गर्न, अनुपालन अनुमोदन गर्न र सुरक्षा योजना विकसित गर्न निश्चित हुनुहोस्।

शारीरिक पृथकीकरण

आदेशहरू

- कर्मचारीहरू बाहेक भित्री क्षमता अधिकतम क्षमताको २५% मा सीमित राख्नुहोस्।
  - २५% हुने गरी प्याट्रनहरूको सङ्ख्या स्पष्ट देखिने गरी पोस्ट गर्नुहोस्, जुन रेस्टुरेन्ट भित्र र बाहिर प्याट्रनहरूले देख्ने गरी होस्।
  - स्थापनको भित्र र बाहिर(जस्तै, ढोकामा) स्पष्ट देखिने उल्लङ्घन रिपोर्ट गर्नका लागि फोन र टेक्स्ट पोस्ट गर्नुहोस्: उल्लङ्घनहरू देख्ने व्यक्तिहरूले ती घटनाहरू 833-208-4160 मा फोन गरेर, वा "VIOLATION" (उल्लङ्घन) 855-904-5036 मा टेक्स्ट गरेर रिपोर्ट गर्न सक्छन्।

- त्यस्ता कर्मचारीहरू वा प्याट्रनहरूलाई मात्र प्रवेश अनुमति दिनुहोस् जसले प्रवेश गर्नु अघि नै वा स्थापनमा प्रवेश गर्ने बित्तिकै तापक्रम जाँच गरेका हुन्छन् र जसको तापक्रम १००°फा भन्दा बढी हुँदैन (तल "स्क्रिनिङ" खण्डमा व्याख्या गरिए बमोजिम); र
- प्याट्रनहरूलाई भोजन ग्रहण गर्न त्यसबेलामा मात्र भित्र प्रवेश गर्ने अनुमति दिनुहोस् जसले प्रवेश गर्नु अघि वा प्रवेश गरे लगत्तै, सम्पर्क ट्रेसिङ प्रयासमा प्रयोग गर्नका लागि आफ्नो पूरा नाम, ठेगाना, फोन नम्बर प्रदान गर्दै हस्ताक्षर गर्छन्।

- सबै समयमा सबै कर्मचारीहरूले स्वीकृत अनुहारको आवरण लगाउनु पर्नेछ।
- प्याट्रन २ वर्ष माथि भए र मेडिकल रूपमा अनुहारको आवरण सहन गर्न सक्ने भए, बसेको स्थितिमा बाहेक, प्याट्रनहरूले सबै समयमा अनुहारको आवरण लगाएको सुनिश्चित गर्नुहोस्
- ग्राहकहरूलाई बस्ने प्रावधान सहितका भित्री टेबलहरू सबै दिशामा कम्तीमा ६ फिटको दूरीमा राखिएको हुनु पर्नेछ। पृथकीकरण व्यावहारिक नभएको खण्डमा, त्यस्ता टेबलहरूबीचमा भौतिक बाधा खडा गर्नुहोस्। यस्ता बाधाहरू कम्तीमा ५ फिट उचाइका हुनु पर्नेछ र तिनले आकस्मिक/अग्नि निकास छेक्नु हुनेछैन।
- खाद्य सेवा स्थापनहरूका कुनै पनि समारोहमा प्याट्रनहरूको सङ्ख्या अधिकतम क्षमताको २५% भन्दा कम वा सो क्षेत्रमा लागू भएका वर्तमान सामाजिक जमघट सीमाहरू(जस्तै, चरण ४ का क्षेत्रहरूमा ५० जना भन्दा कम, सेप्टेम्बर १०,२०२० बाट) मा सीमित पार्नुहोस्य़
- प्रति टेबल १० जना मानिसभन्दा बढी बस्नुहुनेछैन; व्यक्तिहरू भिन्न घरपरिवारका भए पनि एउटै पार्टीका हुनु पर्नेछ)
  - सदस्यहरू भिन्न समयमा आउन, बस्न र प्रस्थान गर्न सक्छन्, जबसम्म अन्तरक्रियाहरू अन्य पार्टीका सदस्यहरूमा मात्र सीमित रहन्छन्।
  - पार्टीहरूबीच ६ फिटको दूरी कायम गर्न सक्दा मात्र सामुदायिक टेबलहरूलाई अनुमति दिइनेछ।
- बारहरूमा बस्ने र खानेपिउने काम निषेध गर्नुहोस्। बारहरूलाई कर्मचारीहरूले टेबलमा रहेका ग्राहकहरूलाई पेय पदार्थ दिनका लागि तयार पार्न मात्र प्रयोग गर्न पाउनेछन्।
- सम्पूर्ण कर्मचारीहरूले अनुहारको आवरण नलगाएसम्म, साना क्षेत्रहरू (जस्तै फ्रिजर) को प्रयोग एक भन्दा बढीलाई गर्न निषेध गर्नुहोस्। उपस्थिति अधिकतम क्षमताको २५% भन्दा कहिल्यै बढी हुनु हुनेछैन।
- दुई-तर्फी पैदल ट्राफिक न्यूनीकरण गर्नका लागि उपायहरू कार्यान्वयन गर्नुहोस्।
- क्षमता र सामाजिक पृथकीकरण आवश्यकताहरूको पालना सुनिश्चित गर्नका लागि स्थापन भित्र पस्ने र भित्रको ट्राफिक नियन्त्रण र प्रवाह कडाइका साथ अनुगमन गर्नुहोस्, र सबै समयमा उपस्थिति २५% भन्दा बढी नभएको सुनिश्चित गर्नका लागि वर्तमान क्षमताको सही गणना कायम राख्नुहोस्।
- १२ पू. - ५ पू. बीच ग्राहकहरूलाई खाना र पेय पदार्थ दिन बन्द गर्नुहोस्। सेवाहरू बन्द भएपछि ग्राहकहरूलाई मध्यरात पछि ३० मिनटका लागि बसिरहन दिन सकिनेछ तर आफू सामुन्ने भएको खाना खाइसक्नका लागि मात्र।
- बफेहरू आफैं पस्किने नभएको र ग्राहकहरूले आम बस्तुहरू (जस्तै, पस्किने चम्चा, चिम्टा) नछोऊन्

भन्ने कुरा सुनिश्चित गर्नका लागि पर्याप्त स्टाफहरू भएको र सामाजिक दूरी कायम गरिएको सुनिश्चित गर्नुहोस्।

- स्क्रिनिङका लागि पङ्क्तिमा बस्दा मानिसहरूले ६ फिटको सामाजिक दूरी कायम राखून् भन्नका लागि एउटा योजना विकसित गर्नुहोस्।

सिफारिस गरिएका सर्वोत्तम अभ्यासहरू

- छोटो दूरी आवश्यक पर्ने मूल क्रियाकलाप (जस्तै, पकाउने, सफा गर्ने, टेबल सफा गर्ने) देखि बाहेक सबै समयमा कामदारहरूबीच कम्तीमा ६ फिटको दूरी कायम गरिएको निश्चित गर्नुहोस्।
- सबै दिशाहरूमा ६ फिटको दूरी कायम गर्नका लागि कार्य स्टेसनहरू/कर्मचारी बस्ने क्षेत्रहरूको प्रयोग परिमार्जन गर्नुहोस् र/वा सङ्ख्या सीमित पार्नुहोस्, दूरी व्यावहारिक नभएको खण्डमा, ओसा मार्गनिर्देशनहरू अनुसार भौतिक बाधाहरू ठड्याउनुहोस्।
- सम्भव भएको स्थानमा सेवाहरूका लागि अलग कार्य क्षेत्रहरू निर्धारण गर्नुहोस्। रेस्टुरेन्टमा अधिव्यापन न्यूनीकरण गर्नका लागि सेवकहरूले निर्दिष्ट क्षेत्रमा सेवा दिनु पर्नेछ।
- सम्भव भएको हदसम्म, भान्साका स्टाफ आफ्नो सिफ्टभरि एउटा कार्य स्टेसन (जस्तै, सलाद, वा ग्रिल, वा डेसर्ट) मा समर्पित भएको सुनिश्चित गर्नुहोस्।
- सम्भव भएको हदसम्म, ६ फिटको दूरी कायम राख्नका लागि भान्साको पुनर्संरचना गर्नुहोस्।
- भान्साका स्टाफलाई सामग्रीहरू एउटा हातबाट अर्को हातमा दिनुको साटो ती सामग्रीहरू अन्यले टिप्न मिल्ने गरी टिप्नका लागि काउन्टरमा राख्न प्रोत्साहित गर्नुहोस्।
- समय अगावै काम (जस्तै खाना तयारी) गर्नका लागि, सम्भव छ भने, सिफ्टहरू अलग अलग बनाउनुहोस्।
- बस्नका लागि ग्राहकहरूलाई आरक्षण गर्न प्रोत्साहित गर्नुहोस्।
- खाना लिनका लागि तयार नहुन्जेल/ग्राहकहरू तयार नहुन्जेल उनीहरूलाई आआफ्नै कारमा प्रतिक्षा गर्न वा बाहिर सामाजिक दूरी कायम गरी प्रतिक्षा गर्न ग्राहकहरूलाई प्रोत्साहित गर्नुहोस्।
- ग्राहकहरूलाई अनलाइन वा फोनद्वारा अर्डर गर्न प्रोत्साहित गर्नुहोस्।
- सम्भव हुन स्थानमा, सम्पर्कहीन अर्डर, भुक्तानी, डेलिभरी र पिकअपको अवसर दिनुहोस्।
- एक पटकमा एक जना भेन्डर प्रक्रिया सुनिश्चित गर्नुहोस्, जसमा एक पटकमा एक जना भेन्डरले उत्पादन डेलिभर गर्छ, कर्मचारीहरूले उच्च स्पर्श सतहहरू सफा र किटाणुनासन गर्छन्, र अर्को भेन्डर परिसरमा प्रवेश गर्छ।
- भवनमा ट्राफिकको प्रवाह व्यवस्थापन गर्नका लागि र स्वास्थ्य स्क्रिनिङ सहजीकरण गर्नका लागि प्रवेशद्वारहरूको सङ्ख्या सीमित राख्नुहोस्।
- ग्राहकहरूका लागि प्रवेश/निकास तोक्नुहोस् र सम्भव भएमा कर्मचारीहरूका लागि अलग प्रवेश/निकास निर्धारण गर्नुहोस्।

सुरक्षात्मक उपकरण

आदेशहरू

- सबै समयमा सबै स्टाफले अनुहारको आवरण लगाएको र स्टाफले हातको सरसफाई अभ्यास गरेको तथा राज्य एवम् स्थायनीय स्वच्छता संहिता अनुरूप नाङ्गो हात बाधा प्रयोग गरेको सुनिश्चित गर्नुहोस्।
  - यदि गैर-खाद्य तयारी क्रियाकलापमा कर्मचारीहरूले पञ्जा लगाउँछन् भने, उनीहरूले बारम्बार पञ्जाहरू फेरेको सुनिश्चित गर्नुहोस्, र कार्य परिवर्तन (जस्तै ग्राहकहरूलाई सेवा दिने बाट प्रि-रोलिङ सिल्भरवेयरमा) गर्दा पञ्जा फेर्न प्रोत्साहित गर्नुहोस्।
  - यदि कर्मचारीहरूले पञ्जा लगाउँदैनन् भने, उनीहरूले बारम्बार हात धोएको र/वा स्यानिटाइज गरेको सुनिश्चित गर्नुहोस्।
- टेबल सफा गर्ने कर्मचारीहरूले उनीहरूको हात साबुन/पानीले धोएको र, यदि उनीहरूले पञ्जा लगाउँछन् भने, टेबल सफा गर्नु अघि र पचि पञ्जा फेरेको सुनिश्चित गर्नुहोस्।
- कर्मचारीहरूबाट कुनै मूल्य नलिईकन स्वीकार्य अनुहार आवरणहरू उनीहरूलाई प्रदान गर्नुहोस्।
- ग्राहक २ वर्षभन्दा माथिको र मेडिकल रूपमा अनुहारको आवरण सहन गर्न सक्षम हुँदाको स्थितिमा; ग्राहकहरूले स्वीकार्य अनुहारको आवरण लगाएको खण्डमा मात्र उनीहरूलाई स्थापनमा प्रवेश गर्ने अनुमति दिनुहोस्।
- टेबलमा नबसेका बेला ग्राहकहरूलाई अनुहारको आवरण लगाउन आवश्यक गराउनुहोस् (जस्तै, पिकअपका लागि प्रतिक्षा गर्दा, काउन्टर/झ्यालमा अर्डर दिँदा, टेबलमा आउँदा/जाँदा, शौचालय जाँदा/आउँदा)
- अनुहार आवरण सफा गर्नुहोस्, फेर्नुहोस् र साझा प्रयोग निषेध गर्नुहोस्। अतिरिक्त जानकारीका लागि सिडिसि मार्गदर्शन को परामर्श लिनुहोस्।
- पिपिइ कसरी लगाउने, फुकाल्ने, सफा गर्ने (लागू हुनेभए), र फ्याँक्ने भनी कर्मचारीहरूलाई तालिम दिनुहोस्।

सिफारिस गरिएका सर्वोतम अभ्यासहरू

- बसेपछि, स्टाफसँग अन्तरक्रिया गर्दा र अन्यथा नखाएका/नपिएका बेला ग्राहकहरूलाई अनुहारको आवरण लगाउन प्रोत्साहित गर्नुहोस्, तर आवश्यक नगर्नुहोस्।

वायु फिल्ट्रेसन र भेन्टिलेसन प्रणाली

आदेशहरू

- केन्द्रीय वायु प्रबन्धन प्रणाली भएका स्थापनहरूमा, केन्द्रीय एचभिएसि प्रणाली फिल्ट्रेसनले उच्चतम रेट गरिएको फिल्ट्रेसन हाल स्थापित गरिएको फिल्टर ञ्याक र वायु प्रबन्धन् प्रणालीसँग अनुरूप भएको सुनिश्चित गर्नुहोस् जुन, लागू भए अनुसार, र प्रामाणिक एचभिएसि प्रावधिक, प्रोफेसनल, वा कम्पनी, एसराए (एएसएचआएइ) प्रामाणिक पेसाकर्मी, प्रामाणिक रेट्रो-कमिसनिङ पेसाकर्मी, वा न्यु योर्क लाइसेन्सप्राप्त भवन इन्जिनियरले प्रलेखीकृत गरे अनुसार, न्यूनतम एमइआरभि-१३, वा समान

वा बढी (जस्तै एचइपिए) मा होस्।

- माथि उल्लिखित फिल्ट्रेसनको न्यूनतम तह (जस्तै, एमइआरभि-१३ वा बढी) प्रबन्धन गर्न नसक्ने केन्द्रीय वायु प्रबन्धन प्रणालीहरू भएका स्थापनहरूले, कुनै प्रामाणिक एचभिआइसि प्राविधिक, प्रोफेसनल, वा कम्पनी, एसराए-प्रामाणिक पेसाकर्मी, प्रामाणिक रेट्रो-कमिसनिङ पेसाकर्मी, वा न्यु योर्क लाइसेन्स प्राप्त प्रोफेसनल निर्माण इन्जिनियरलाई प्रमाणित गर्न र प्रलेखीकृत गर्न लगाउनुहोस् - हाल स्थापित गरिएको फिल्टर ञ्याक माथि उल्लिखित न्यूनतम फिल्ट्रेसन तह (जस्तै, एमइआरभि१३ वा बढी) र/वा यदि त्यस्तो उच्च डिग्रीको फिल्ट्रेसन स्थापित गरिएको भए त्यसले कोभिड-१९ आपातकालभन्दा अगाडि प्रदान गरेको जस्तो प्रबन्धन प्रणालीले न्यूनतम ताप प्रदान गर्न र चिस्याउन सक्नेछैन।
  - अतिरिक्त भेन्टिलेसन र वायु फिल्ट्रेसन न्यूनीकरण प्रोटोकलहरू सहित कम फिल्ट्रेसन रेटिङमा सञ्चालन गर्नका निमित्त त्यस्तो प्रलेखीकरण राज्य वा स्थानीय स्वास्थ्य विभागका पदाधिकारीहरूद्वारा समीक्षा गर्नका लागि कायम राख्नुहोस्।
  - एमइआरभि१३ वा बढी फिल्ट्रेसन रेटिङ भएका केन्द्रीय वायु प्रबन्धन प्रणालीहरू भएका स्थापनहरूले सिडिसि र एसराए अनुसार अतिरिक्त भेन्टिलेसन र/वा फिल्ट्रेसन न्यूनीकरण प्रोटोकलहरू अपनाउनु पर्नेछ जसमा निम्न सामेल छन्:
    - केन्द्रीय प्रणालीहरूको आवश्यक रेट्रो-कमिसनिङ कार्यसम्पादन साथसाथै, आवश्यकता अनुसार परीक्षण, सन्तुलन र मरम्मत;
    - सम्भावनाको हदसम्म भेन्टिलेसनमा र बाहिरी वायु भेन्टिलेसनको वृद्धि;
    - लामो समयका लागि प्रणालीहरू चालू राख्ने, विशेषगरि उपस्थितिको अघि र पछि दैनिक धेरै घण्टाका लागि;
    - माग-नियन्त्रित भेन्टिलेसन अक्षम बनाउने, र ताजा वायु आपूर्ति वृद्धि गर्ने प्रणाली कायम राख्ने;
    - सम्भव भएको ठाउँमा सापेक्षिक आद्रता ४०-६०% मा कायम राख्ने;
    - सम्भव भएको हदसम्म वायुको पुनर्सञ्चालन कम गर्न वा हटाउनका लागि बाहिरी वायु ड्याम्परहरू खोल्ने;
    - बाइपास सीमित पार्नका लागि धारहरूमा सिल गर्ने;
    - प्रणालीहरू र फिल्टरहरू उपयुक्त रूपमा सञ्चालन भैरहेको, तथा फिल्टरहरू स्थापित भएको, मरम्मत गरिएको र म्यादभित्रै रहेको सुनिश्चित गर्नका लागि नियमित रूपमा निरीक्षण गर्ने;
    - उपस्थितको सुरक्षा र सहजताका लागि स्वीकारयोग्य हदसम्म झ्यालहरू खोल्नु;
    - हावामा हुने भाइरस कणहरूलाई डिएक्टिभेट गर्न उपयुक्त रूपमा निर्माण गरिएको र तैनात अल्ट्राभायोलेट जर्मिसाइडल इरेडिएसन(युभिजिआइ) स्थापित गर्ने; र/वा
    - उपयुक्त कार्यसम्पादन तहमा उच्चतम वायु परिवर्तन दर प्रदान गर्ने र हानीकारक उपउत्पादन निर्माण नगर्ने पोर्टेबल वायु सफागर्न यन्त्र (जस्तै, इलेक्ट्रिक एचइपिए एकाइहरू) प्रयोग गर्ने।

- केन्द्रीय वायु प्रबन्धन प्रणाली नभएका वा तिनलाई नियन्त्रण गर्ने क्षमता नभएका स्थापनहरूले, निम्नलिखित सहित, सिडिसि र एसराए सिफारिसहरूमा आधारित रही अतिरिक्त भेन्टिलेसन र वायु फिल्ट्रेसन न्यूनीकरण प्रोटोकलहरू अपनाउनु पर्ने:
  - कुनै पनि कोठाको भेन्टिलेसन प्रणाली (जस्तै, झ्यालका एकाइहरू, वालका एकाइहरू) उपयुक्त रूपमा सञ्चालन भैरहेको, फिल्टरहरू उपयुक्त रूपमा स्थापित गरिएको, मरम्मत गरिएको र सेवा म्यादभित्रै रहेको सुनिश्चित गर्न तिनीहरूको नियमित निरीक्षण गर्ने;
  - लामो समयका लागि कोठाको भेन्टिलेसन प्रणालीहरू चालू राख्ने, विशेषगरि उपस्थितिको अघि र पछि दैनिक धेरै घण्टाका लागि;
  - ताजा हावा प्रवेश अधिकतम गराउन कोठाको भेन्टिलेसन प्रणाली व्यवस्थित गर्ने, ब्लोअर पङ्खालाई सम्भावनाको हदसम्म उपस्थितहरूबाट टाढा पर्ने गरी न्यून गतिमा स्थापित गर्ने।
  - सम्भव भएको ठाउँमा सापेक्षिक आद्रता ४०-६०% मा कायम राख्ने;
  - उपस्थितको सुरक्षा र आरामका लागि स्वीकारयोग्य हदसम्म झ्याल खुला राख्ने;
  - यदि लागू हुने भए, उपस्थित बसेको ठाउँबाट हावा माथि तान्ने गरि सिलिङ पङ्खा स्थापित गर्ने;
  - भित्री वायुलाई बाहिर फ्याँक्नका लागि झ्यालको पङ्खालाई प्राथमिकता दिने;
  - वायुलाई पुनर्सञ्चार गर्ने मात्र पङ्खा वा बाहिर निकाल्ने नभई कोठामा हावा फुक्ने मात्र पङ्खाको प्रयोगबाट बच्ने;
  - हावामा हुने भाइरस कणहरूलाई डिएक्टिभेट गर्न उपयुक्त रूपमा निर्माण गरिएको र तैनात अल्ट्राभायोलेट जर्मिसाइडल इरेडिएसन (युभिजिआइ) स्थापित गर्ने; र/वा
  - उपयुक्त कार्यसम्पादन तहमा उच्चतम वायु परिवर्तन दर प्रदान गर्ने र हानीकारक उपउत्पादन निर्माण नगर्ने पोर्टेबल वायु सफागर्न यन्त्र (जस्तै, इलेक्ट्रिक एचइपिए एकाइहरू) प्रयोग गर्ने।

सिफारिस गरिएका सर्वोतम अभ्यासहरू

- सम्भव भएको हदसम्म वायुको पुनर्सञ्चालन कम गर्न वा हटाउनका लागि बाहिरी वायु ड्याम्परहरू खोल्ने;
- बाइपास सीमित पार्नका लागि धारहरूमा सिल गर्ने;
- प्रणालीहरू र फिल्टरहरू उपयुक्त रूपमा सञ्चालन भैरहेको, तथा फिल्टरहरू स्थापित भएको, मरम्मत गरिएको र म्यादभित्रै रहेको सुनिश्चित गर्नका लागि नियमित रूपमा निरीक्षण गर्ने;
- उपस्थितको सुरक्षा र सहजताका लागि स्वीकारयोग्य हदसम्म झ्यालहरू खोल्ने;
- हावामा हुने भाइरस कणहरूलाई डिएक्टिभेट गर्न उपयुक्त रूपमा निर्माण गरिएको र तैनात अल्ट्राभायोलेट जर्मिसाइडल इरेडिएसन (युभिजिआइ) स्थापित गर्ने; र/वा
- उपयुक्त कार्यसम्पादन तहमा उच्चतम वायु परिवर्तन दर प्रदान गर्ने र हानीकारक उपउत्पादन निर्माण नगर्ने पोर्टेबल वायु सफागर्न यन्त्र (जस्तै, इलेक्ट्रिक एचइपिए एकाइहरू) प्रयोग गर्ने।

स्वच्छता र सफाई

आदेशहरू

- रोग नियन्त्रण र रोकथाम केन्द्र (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) र स्वास्थ्य विभाग (Department of Health, DOH) का आरोग्य, सफाई, र किटाणुनासन आवश्यकताहरूको पालना गर्नुहोस् र सफाईको मिति, समय र क्षेत्र प्रलेखीकरण गर्न लग कायम राख्नुहोस्।
- हात धुने साबुन, बग्दो न्यानो पानी, र डिस्पोजेबल काजका तौलियाहरूका साथसाथै हात धुने ठाउँ उपलब्ध नहुने स्थानमा वा व्यावहारिक नहुने स्थानमा ६०% वा बढी अल्कोहल भएको हाते स्यानिटाइजर प्रदान गर्ने र व्यवस्थित राख्ने। उच्च-स्पर्श क्षेत्रभरि हाते स्यानिटाइजर उपलब्ध राख्ने।
- स्थापनाहरू नियमित रूपमा सफा र किटाणुनासन गर्ने तथा धेरै व्यक्तिहरूले प्रयोग गरेका उच्च जोखिम क्षेत्रहरू र बारम्बार छोइने सतहहरू (जस्तै, शौलाचलय) बढी बारम्बार सफा र किटाणुनासन गर्ने। सफाई र किटाणुनासन गहन र चालू रहनु पर्नेछ र कम्तीमा प्रत्येक सिफ्ट पछि, दैनिक वा आवश्यक भए धेरै पटक गर्नु पर्नेछ।
- उपकरणलाई दर्तावाला किटाणुनासकले नियमित रूपमा सफा र किटाणुनासन गरिएको सुनिश्चित गर्नुहोस्, जसमा कम्तीमा कर्मचारीहरूले कार्यस्टेसन परिवर्तन गरे पिच्छे सफा र किटाणुनासन गर्ने सामेल छ। वातावरण संरक्षण एजेन्सी (Environmental Protection Agency, EPA) द्वारा कोभिड-१९ विरुद्ध प्रभावकारी पहिचान गरिएको वातवरणीय संरक्षण विभाग (Department of Environmental Conservation, DEC) उत्पादनहरूको सन्दर्भ लिनुहोस्।
- स्वस्थ र सुरक्षित वातावरण सुनिश्चित गर्नका लागि भान्सा प्रणालीको पूर्ण फिर्ती-पूर्व जाँच र मूल्याङ्कन गर्नुहोस्।
- सम्भव भएको ठाउँमा, स्टाफबीच भान्साका उपकरणहरूको साझा प्रयोग न्यूनीकरण गर्नुहोस् (जस्तै, चक्कू, भाँडा, ग्याग्स/तौलिया)।
- प्रत्येक प्रयोग पछि पूर्ण रूपमा सफाई र किटाणुनासन नगरून्जेल, ग्राहकहरूलाई उपकरणहरू (जस्तै बजरहरू) प्रदान नगर्नुहोस्।
- कर्मचारीहरूबीच खाना र पेय पदार्थ बाँडेर खाने काम निषेध गर्नुहोस्, उनीहरूलाई घरबाट लन्च ल्याउन प्रोत्साहित गर्नुहोस्, खाएको बेला पर्याप्त पृथकीकरण पालना गर्नका लागि पर्याप्त क्षेत्र आरक्षित गर्नुहोस्; यदि कर्मचारीहरूले सामान्यतया ग्राहकहरूका लागि आरक्षित टेबलमा भित्र खाँदै छन् भने, उनीहरूले खाँदा वा पिउँदा आफ्नो मास्क फुकाल्न सक्छन्, तर उठेपछि वा टेबलबाट टाढा गएपछि फेरि मास्क प्रयोग गर्नु पर्नेछ, र त्यस्तो भोजनग्रहण क्षेत्रमा सो २५% को अंशका रूपमा गणना गरिनेछ। रेस्टुरेन्टको गैर-सार्वजनिक स्थानमा खाना खान सक्ने कुनै कर्मचारीलाई भने त्यस्तो क्षमताबाट बाहिर राख्न सकिनेछ।
- लिएर-जाने/डेलिभरी:
  - खाना र/वा पेय पदार्थका लागि प्रतिक्षा गरिरहेका ग्राहकहरूका लागि हाते सरसफाई स्टेसन प्रदान गर्नुहोस्।
  - स्टाफले साबुन/पानीले हात धोएको वा हाते स्यानिटाइजर प्रयोग गरेको सुनिश्चित गर्नुहोस्; यदि

स्टाफले पञ्जा प्रयोग गर्छन् भने, नियमित रूपमा फेरून्; र
- यदि पिक-अप/डेलिभरि भित्र छ भने, भेन्टिलेसनको अवसर प्रदान गर्न झ्यालहरू/ढोकाहरू खुला राख्नुहोस्।

- सम्पूर्ण कन्डिमेन्टहरू सोझै ग्राहकहरूलाई एकै-पटक प्रयोग गर्न सकिने डिस्पोजेबल पात्रमा वा नियमित रूपमा सफाई/किटाणुनासन गरिएका पुनर्प्रयोग गर्न सकिने पात्रमा प्रदान गरिएको सुनिश्चित गर्नुहोस्।
- यदि गैर-डिस्पोजेबल मेन्यु प्रयोग गरिए, प्रत्येक पार्टीले प्रयोग गरेपछि मेनस सफा र किटाणुनासन गर्नुहोस्।
- पहिले नै प्याक गरिएको सिल्भरवेयर वा पहिले नै रोल गरिएको सिल्भरवेयर प्रयोग गर्नुहोस्। मास्कहरू र पञ्जाहरू लगाउँदा सिल्भरवेयर पहिले नै रोल गरिएको हुनु पर्नेछ। रयाप नगरिएको स्ट्रहरू/टूथपिक्स निषेधित छन्।
- यदि उत्पादनहरूलाई सफाई गर्दा वा किटाणुनासन गर्दा सामग्रीहरू/यन्त्रहरूलाई हानी हुन्छ वा खराब हुन्छ, प्रयोगहरूबीच प्रयोग गर्नका लागि हातको सरसफाई स्टेसनहरू स्थापित गर्नुहोस् र/वा डिस्पोजेबल पञ्जाहरू प्रदान गर्नुहोस् र/वा त्यस्तो यन्त्र प्रयोग गर्ने कर्मचारीहरूको सङ्ख्या सीमित पार्नुहोस्।

सिफारिस गरिएका सर्वोत्तम अभ्यासहरू

- सिफ्टहरू चलिरहेका बेला कर्मचारीहरूलाई कपडा फेर्न वा एकअर्काको कार्य स्टेसनमा प्रवेश गर्न दुरुत्साहित गर्नुहोस्, जबसम्म उनीहरू उपयुक्त रूपमा सफाई र/वा किटाणुनासन गर्दैनन्।
- स्पर्श-रहित हाते स्यानिटाइजर डिस्पेन्सरहरू प्रोत्साहित गरिन्छ।
- अतिथिहरूलाई एक-प्रयोग, कागज, डिस्पोजेबल मेनस प्रदान गर्नुहोस् वा जहाँ सम्भव हुन्छ, मेनस सेतो बोर्ड/चक बोर्ड/टेलिभिजन/प्रोजेक्टरमा प्रदर्शित गर्नुहोस्।
- जहाँ सम्भव हुन्छ, ग्राहकहरूलाई मेनस अनलाइन हेर्न प्रोत्साहित गर्नुहोस् (जस्तै, उनीहरूको स्मार्टफोनमा वा इलेक्ट्रोनिक उपकरणमा)।

सञ्चार

आदेशहरू

- आफूले राज्यले जारी गरेको उद्योग मार्गदर्शनहरू समीक्षा गरेको तथा बुझेको र आफूले तिनको कार्यान्वयन गर्ने प्रतिबद्धता गर्न राज्यले तपाईंलाई आवश्यक गरेको छ।
- रेस्टुरेन्ट भित्र र बाहिर कर्मचारीहरू र प्याट्रनहरूका लागि स्पष्ट देखिने गरी पोस्ट गर्नुहोस्:
  - स्थापनमा क्षमताको २५% हुने गरी प्याट्रनहरूको सङ्ख्या; र
  - उल्लङ्घनहरू रिपोर्ट गर्नका लागि फोन र टेक्स्ट नम्बर: उल्लङ्घनहरू देख्ने व्यक्तिहरूले ती घटनाहरू 833-208-4160 मा फोन गरेर, वा “VIOLATION” (उल्लङ्घन) 855-904-5036 मा टेक्स्ट गरेर रिपोर्ट गर्न सक्छन्।

- निर्देशन, तालिम, सङ्केतहरू र जानकारी प्रदान गर्ने अविरूद्ध विधिका साथ कर्मचारीहरू, भेन्डरहरू, र ग्राहकहरूका लागि एउटा सञ्चार योजना विकसित गर्नुहोस्।

सिफारिस गरिएका सर्वोत्तम अभ्यासहरू

- अर्डरको प्रतिक्षा गरिरहेका/बसिरहेका ग्राहकहरूसँग सञ्चार गर्नका लागि श्रवण घोषणा, टेक्स्ट सन्देश वा स्क्रिनहरूमा सूचनाको प्रयोग गर्नुहोस्।

स्क्रिनिङ

आदेशहरू

- स्थापनमा प्रवेश गर्नु अघि र प्रवेश गरे लगत्तै स्टाफ तथा ग्राहकहरूलाई तापक्रम जाँच गर्न आवश्यक गराउनुहोस्। कर्मचारी वा प्याट्रन, १००°फा. भन्दा बढी तापक्रम भएको जो सुकै व्यक्तिलाई प्रवेश गर्न दिनुहुने छैन। तापक्रमको जाँच अमेरिकी समान अवसर रोजगार आयोग वा डिओएच मार्गदर्शनहरू अनुसार गर्नु पर्नेछ।
- कर्मचारी वा ग्राहक स्वास्थ्य तथ्याङ्क (कुनै निर्दिष्ट व्यक्तिको तापक्रम तथ्याङ्क) को रेकर्ड नराख्नुहोस्, तर मानिसहरूलाई स्क्रिन गरिएको पुष्टि गर्न रेकर्ड (जस्तै, पास/फेल, मुक्त/अमुक्त) भने राख्न सकिन्छ।
- माथि उल्लेख गरिएको आवश्यक तापक्रम जाँचमा थप, कर्मचारीहरूको अनिवार्य दैनिक स्वास्थ्य स्क्रिनिङ कार्यान्वयन गर्नुहोस्, तथा, जहाँ व्यावहारिक हुन्छ भेन्डरहरूको पनि, तर त्यस्तो स्क्रिनिङ ग्राहकहरू तथा डेलिभरि पर्सोनेलका लागि भने अनिवार्य गरिनु हुँदैन।
- स्क्रिनिङ गर्दा कम्तीमा निम्न बारे सोध्नुहोस्: (१) बितेका १४ दिनमा COVID-19 का लक्षणहरू , (२) बितेका १४ दिनमा COVID-19 को निदानात्मक परीक्षण, (३) बितेका १४ दिनमा पुष्टि गरिएको वा संदिग्ध COVID-19 केससँग नजिकको सम्पर्क, र/वा (४) बितेका १४ दिन भित्र २४ घण्टा वा बढीका लागि COVID-19 को पर्याप्त सामुदायिक प्रसारण भएको राज्यमा यात्रा।
- COVID-19 को पर्याप्त प्रसारण भएका राज्यहरू र क्वारेन्टाइनका आवश्यकताहरू बारे अद्यावधिक जानकारीका लागि डिओएच यात्रा एडभाइजरी को सन्दर्भ लिनुहोस्।
- स्क्रिनिङमा COVID-19 का लक्षणहरूका लागि सकारात्मक देखिने व्यक्तिलाई परिसरमा प्रवेश गर्न दिनुहुनेछैन।
- सम्पूर्ण प्रश्नावलीहरूको समीक्षा गरिसकिएको प्रमाणित गर्न र व्यक्तिहरूलाई पछि उनीहरूले लक्षणहरू अनुभव गरे सूचीत गर्नका लागि एउटा केन्द्रीय सम्पर्क बिन्दु निर्धारित गर्नुहोस्।
- प्रत्येक ग्राहकहरूको पार्टीबाट कम्तीमा एक जनालाई स्थापनमा प्रवेश गर्ता साइन-इन (वा दूर साइन-इनबाट पहिले नै) गर्न लगाउनुहोस् जसमा सम्पर्क ट्रेसिङ प्रयासहरूमा प्रयोग गर्नका लागि पूरा नाम, ठेगाना र फोन नम्बर प्रदान गरिएको होस्।

सिफारिस गरिएका सर्वोत्तम अभ्यासहरू

- सम्भावित रूपमा लक्षणात्मक व्यक्ति पहिचान गर्नका लागि भवनको प्रवेशद्वारमा सम्पर्करहित थर्मल क्यामेराहरूको प्रयोग गर्नुहोस् र त्यस्तो कुनै व्यक्तिलाई पछिको स्क्रिनिङ पूरा गर्न द्वितीय स्क्रिनिङ क्षेत्रमा पठाउनुहोस्।
- कर्मचारीहरूलाई नजिक रहेर घुलमिल हुन वा स्क्रिनिङ भन्दा पहिले नै सन्निकट सम्पर्क गर्न नदिनुहोस्।
- जाँचकर्ताहरूलाई रोजगारदाताले पहिचान गरेको व्यक्तिहरूद्वारा तालिम दिनु पर्नेछ जो सिडिसि, डिओएच, र ओसा प्रोटोकलहरूसँग परिचित होस्।
- कर्मचारीहरू र भेन्डरहरू सहित, प्रत्येक व्यक्तिको एउटा लग व्यवस्थित राख्नुहोस्, जो कार्यस्थल वा क्षेत्रका अन्य व्यक्तिहरू (ग्राहकहरू र पिपिइसहित गरिएका डेलिभरिहरू वा सम्पर्करहित विधिले गरिएका बाहेक) सँग सन्निकट सम्पर्कमा रहेका हुन्छन्, जसले गर्दा कुनै व्यक्तिलाई COVID-19 निदान गरिएमा सबै सम्पर्कहरूलाई पहिचान, ट्रेस, र सूचीत गर्न सकियोस्।
- COVID-19 को संदिग्ध वा पुष्टि गरिएका वा COVID-19 भएको व्यक्तिसँग सन्निकट सम्पर्क भएका र काममा फर्किन खोजिरहेका कर्मचारीहरूका लागि प्रोटोकलहरू तथा नीतिहरूका विषयमा DOH मार्गदर्शनको सन्दर्भ लिनुहोस्।

NYC स्वास्थ्य विभागले परिस्थितिहरू विकसित हुँदै जाँदा सिफारिसहरू परिवर्तन गर्न सक्नेछ। 9.27.20