

## ਨਿਊ ਯਾਰਕ ਸਿਟੀ ਦਾ ਮੁੜ ਖੁੱਲ੍ਹਣਾ: ਇਨਡੋਰ ਫੂਡ ਸਰਵਿਸ ਪੇਸ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਵਾਲੀਆਂ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਲਈ ਚੈਕਲਿਸਟ

30 ਸਤੰਬਰ, 2020 ਤੋਂ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ NYC ਵਿੱਚ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸਾਰੀਆਂ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਵਾਲੀਆਂ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਇਨਡੋਰ ਡਾਈਨਿੰਗ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਖੁੱਲ੍ਹ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਸ ਚੈਕਲਿਸਟ ਨੂੰ ਪੜ੍ਹਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਨਿਊ ਯਾਰਕ ਸਟੇਟ (NYS) ਦੇ ਦਿਸ਼ਾਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ, COVID-19 ਦੇ ਫੈਲਾਅ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਦੇ ਤਰੀਕੇ, ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਮੁੜ ਖੋਲ੍ਹਣ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਅਤੇ ਹੋਰ ਵਿਸ਼ਿਆਂ ਦੇ ਸੰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਵਧੇਰੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ NYC ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਮਾਨਸਿਕ ਅਰੋਗਤਾ ਵਿਭਾਗ (NYC ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ) ਦਾ [“Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining”](#) (ਨਿਊ ਯਾਰਕ ਸਿਟੀ ਦਾ ਮੁੜ ਖੁੱਲ੍ਹਣਾ: ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਵਾਲੀਆਂ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਨੂੰ ਇਨਡੋਰ ਡਾਈਨਿੰਗ ਬਾਰੇ ਕੀ ਜਾਣਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ) ਵੇਖੋ।

ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਨੂੰ NYC ਸਿਹਤ ਕੋਡ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਵੀ ਕਰਨੀ ਪਵੇਗੀ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਬਾਹਰ ਬੈਠਣ ਦੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਵਿੱਚ [ਕੱਤਿਆਂ ਨੂੰ ਨਾਲ ਲਿਆ ਕੇ ਭੋਜਨ ਖਾਣਾ](#) ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਨਿਯਮ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਵਧੇਰੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ [nyc.gov/health](http://nyc.gov/health) 'ਤੇ ਜਾਓ ਅਤੇ “Operating a Restaurant” (ਇੱਕ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਚਲਾਉਣਾ) ਲੱਭੋ।

### ਮੁੜ ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ

NYC ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ ਇਹ ਸਲਾਹ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਜੇਕਰ ਤੁਹਾਡਾ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਬੰਦ ਰਿਹਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਉਹ ਸਟਾਫ ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੈ, ਆਪਣੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਨੂੰ ਮੁੜ ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਕਦਮ ਚੁੱਕੋ।

- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਸਹੂਲਤ ਸੇਵਾਵਾਂ ਠੀਕ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਇਲੈਕਟ੍ਰੀਕਲ, ਪਲੰਬਿੰਗ, ਹੀਟਿੰਗ, ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ, ਏਅਰ ਕੰਡੀਸ਼ਨਿੰਗ, ਲਾਈਟਿੰਗ, ਗੈਸ, ਇਗਜ਼ੌਸਟ ਹੁੱਡ ਅਤੇ ਅੱਗ ਬੁਝਾਉਣ ਦੇ ਸਿਸਟਮ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।
- ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮ ਰਾਹੀਂ ਹਵਾ ਦੇ ਬਾਹਰਲੇ ਵਹਾਅ ਨੂੰ ਵਧਾਓ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ, ਖਾਣਾ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣਾਂ, ਹਾਟ ਐਂਡ ਕੋਲਡ ਹੋਲਡਿੰਗ ਸਮੇਤ, ਸਾਰੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਰਿਫ੍ਰਿਜਰੇਸ਼ਨ ਯੂਨਿਟ ਠੀਕ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ ਅਤੇ ਢੁੱਕਵੇਂ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਦੇ ਯੋਗ ਹਨ।
- ਸਾਰੀਆਂ ਨਿਕਾਸੀਆਂ, ਜਿਵੇਂ ਨਲਕੇ ਅਤੇ ਸਪਰੇਅ ਨੌਜ਼ਲਜ਼, ਵਿੱਚੋਂ ਠੰਡੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ। ਫਿਰ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਦੀਆਂ ਨਿਕਾਸੀਆਂ ਲਈ ਇਸਨੂੰ ਦੁਹਰਾਓ।

- ਪਾਣੀ ਦੀ ਲਾਈਨ ਨੂੰ ਫਲੋਸ਼ ਕਰੋ, ਅਤੇ ਅਜਿਹੇ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ, ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ, ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ ਜੋ ਪਲੰਬਿੰਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹਨ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਉੱਥੇ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਪੇਪਰ ਟਾਉਅਲ ਠੀਕ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰੱਖੇ ਹੋਏ ਹਨ।
- ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ, ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰੋ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਰੈਸਟਰੂਮ ਅਤੇ ਵੇਟਿੰਗ ਏਰੀਆ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ (“[General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non- Health Care Settings](#)” (ਗੈਰ-ਸਿਹਤ ਦੇਖਭਾਲ ਦੀਆਂ ਸੈਟਿੰਗਾਂ ਲਈ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਆਮ ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ) ਵੇਖੋ)।
- ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ। ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਲੇਬਲ ਚੈਕ ਕਰੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣਾਂ 'ਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ। ਇਹ ਯਾਦ ਰੱਖੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਉਤਪਾਦ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਲਈ ਉਤਪਾਦਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।
- COVID-19 ਦੇ ਖਿਲਾਫ਼ ਅਸਰਦਾਰ [EPA-ਰਜਿਸਟਰਡ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂਨਾਸ਼ਕ](#) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
- ਬਰਫ਼ ਦੇ ਡੱਬੇ ਖਾਲੀ ਕਰੋ, ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਧੋਵੋ, ਹੰਘਾਲੋ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ।
- ਰੱਖੇ ਹੋਏ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ ਅਤੇ ਅਜਿਹੀ ਕੋਈ ਚੀਜ਼ ਜੋ ਹੁਣ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਉਸਨੂੰ ਠੀਕ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੁੱਟੋ।
- ਕੀੜੇ ਮੌਜੂਦ ਹੋਣ ਦੇ ਸੰਕੇਤ ਲੱਭੋ ਅਤੇ ਵੇਖੀ ਗਈ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸਮੱਸਿਆ ਨੂੰ ਦੂਰ ਕਰੋ (“[Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#)” (ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਵਾਲੀਆਂ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਨੂੰ ਕੀੜਿਆਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਲਈ ਸਰਬੋਤਮ ਪੱਧਰੀਆਂ) ਵੇਖੋ)।
- ਉਨ੍ਹਾਂ ਲੋੜੀਂਦੀਆਂ ਸੇਵਾਵਾਂ ਨੂੰ ਬਹਾਲ ਕਰੋ ਜੋ ਸ਼ਾਇਦ ਬੰਦ ਕਰ ਦਿੱਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਸਨ, ਜਿਵੇਂ ਪੈਸਟ ਕੰਟਰੋਲ, ਕਚਰਾ-ਸੰਬੰਧੀ ਅਤੇ ਰੀਸਾਈਕਲਿੰਗ ਸੇਵਾਵਾਂ।
- ਫਰਸ਼, ਕੰਧਾਂ ਅਤੇ ਛੱਤਾਂ ਸਮੇਤ, ਭੌਤਿਕ ਸਹੂਲਤਾਂ ਦੀ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰੋ।
- ਸਾਰੀਆਂ ਸਪਲਾਈਆਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ ਅਤੇ ਜ਼ਰੂਰਤ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਮੁੜ ਸਟਾਕ ਕਰੋ।

## **ਨਿਉ ਯਾਰਕ ਸਟੇਟ (NYS) ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਅਤੇ ਸਰਬੋਤਮ ਪੱਧਰੀਆਂ ਦਾ ਸੰਖੇਪ**

ਇਹ [NYS ਸੰਖੇਪ ਦਿਸ਼ਾਨਿਰਦੇਸ਼](#) ਵੱਲੋਂ ਆਦੇਸ਼ ਅਤੇ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਸਰਬੋਤਮ ਪੱਧਰੀਆਂ ਹਨ। ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ [ਵਿਆਪਕ ਦਿਸ਼ਾਨਿਰਦੇਸ਼](#) ਦੀ ਸਮੀਖਿਆ, ਪਾਲਣਾ ਦੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਅਤੇ ਇੱਕ [ਸੁਰੱਖਿਆ ਯੋਜਨਾ](#) ਬਣਾਉਣੀ ਵੀ ਯਕੀਨੀ ਕਰੋ।

### **ਸਰੀਰਕ ਦੂਰੀ**

#### **ਆਦੇਸ਼**

- ਅੰਦਰ ਬੈਠਣ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਨੂੰ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਅਧਿਕਤਮ ਸੰਖਿਆ ਦੇ 25% ਤੱਕ ਸੀਮਿਤ ਕਰੋ, ਅਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ

ਕਰਮਚਾਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਨਹੀਂ ਹਨ।

- ਸਾਵਧਾਨੀ ਨਾਲ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਪੋਸਟ ਕਰੋ ਜੋ 25% ਹੈ, ਅਤੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅਤੇ ਬਾਹਰ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਅਜਿਹੀ ਪੋਸਟਿੰਗ ਵਿਖਾਓ;
  - ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅਤੇ ਬਾਹਰ ਦੋਵੇਂ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਦਰਵਾਜ਼ੇ 'ਤੇ), ਉਲੰਘਣਾ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨ ਲਈ ਫ਼ੋਨ ਅਤੇ ਟੈਕਸਟ ਨੰਬਰ ਸਾਵਧਾਨੀ ਨਾਲ ਪੋਸਟ ਕਰੋ: ਜੋ ਲੋਕ ਉਲੰਘਣਾ ਵੇਖਦੇ ਹਨ, ਉਹ 833-208-4160 'ਤੇ ਕਾਲ ਕਰ ਕੇ ਜਾਂ 'VIOLATION' (ਉਲੰਘਣਾ) ਲਿੱਖ ਕੇ 855-904-5036 'ਤੇ ਭੇਜ ਕੇ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ;
  - ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਜਾਂ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਸਿਰਫ਼ ਉਦੋਂ ਪ੍ਰਵੇਸ਼ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿਓ ਜੇਕਰ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜਾਂ ਉਸਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਮਾਪਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ 100.0°F ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਹੀਂ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਹੇਠਾਂ "ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ" ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ); ਅਤੇ
  - ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਸਿਰਫ਼ ਉਦੋਂ ਅੰਦਰ ਬੈਠ ਕੇ ਖਾਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿਓ ਜੇਕਰ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜਾਂ ਉਸਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ 1 ਵਿਅਕਤੀ ਦਸਤਖਤ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਕਾਨਟੈਕਟ ਟ੍ਰੇਸਿੰਗ ਦੀਆਂ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਣ ਲਈ ਪੂਰਾ ਨਾਂ, ਪਤਾ, ਅਤੇ ਫ਼ੋਨ ਨੰਬਰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ।
- ਸਾਰੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਹਰ ਵੇਲੇ ਇੱਕ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਫੇਸ ਕਵਰਿੰਗ ਪਾਉਣੀ ਪਵੇਗੀ।
  - ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਗਾਹਕ ਹਰ ਵੇਲੇ ਫੇਸ ਕਵਰਿੰਗ ਪਾਉਂਦੇ ਹਨ, ਸਿਵਾਏ ਉਦੋਂ ਜਦੋਂ ਉਹ ਬੈਠੇ ਹੋਏ ਹੋਣ; ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਗਾਹਕ ਦੀ ਉਮਰ 2 ਸਾਲ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੈ ਅਤੇ ਉਹ ਮੈਡੀਕਲ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਜਿਹੀ ਕਵਰਿੰਗ ਪਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
  - ਗਾਹਕਾਂ ਦੇ ਬੈਠਣ ਲਈ ਇਨਡੋਰ ਟੇਬਲਾਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਸਾਰੀਆਂ ਦਿਸ਼ਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 6 ਫੁੱਟ ਦੀ ਦੂਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਜਿੱਥੇ ਦੂਰੀ ਬਣਾ ਕੇ ਰੱਖਣਾ ਮੁਮਕਿਨ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਉੱਥੇ ਅਜਿਹੀਆਂ ਟੇਬਲਾਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਭੌਤਿਕ ਰੁਕਾਵਟਾਂ ਖੜ੍ਹੀਆਂ ਕਰੋ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਰੁਕਾਵਟਾਂ ਦੀ ਉੱਚਾਈ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 5 ਫੁੱਟ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਐਮਰਜੈਂਸੀ/ਅੱਗ ਲੱਗਣ 'ਤੇ ਨਿਕਾਸ ਦੇ ਰਸਤੇ ਨੂੰ ਨਾ ਰੋਕਦੀਆਂ ਹੋਣ।
  - ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਵਾਲੀ ਸੰਸਥਾ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਵੀ ਇਵੈਂਟ ਵਿੱਚ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਨੂੰ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਅਧਿਕਤਮ ਸੰਖਿਆ ਦੇ 25% ਤੋਂ ਘੱਟ ਜਾਂ ਉਸ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਲਾਗੂ ਸਮਾਜਕ ਇਕੱਠ ਦੀਆਂ ਮੌਜੂਦਾ ਪਾਬੰਦੀਆਂ (ਯਾਨੀ, 10 ਸਤੰਬਰ, 2020 ਨੂੰ, ਚਰਣ 4 ਵਾਲੇ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ 50 ਜਾਂ ਘੱਟ ਲੋਕ) ਤੱਕ ਸੀਮਿਤ ਕਰੋ।
  - ਹਰ ਟੇਬਲ 'ਤੇ 10 ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਲੋਕ ਨਹੀਂ ਬੈਠ ਸਕਦੇ; ਅਜਿਹੇ ਵਿਅਕਤੀ ਇੱਕੋ ਪਾਰਟੀ ਦੇ ਮੈਂਬਰ ਪਰ ਵੱਖੋ-ਵੱਖ ਪਰਿਵਾਰਾਂ ਤੋਂ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।
    - ਮੈਂਬਰ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਵੱਖੋ-ਵੱਖ ਸਮੇਂਆਂ 'ਤੇ ਪਹੁੰਚ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਬੈਠ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਗੱਲਬਾਤ ਸਿਰਫ਼ ਪਾਰਟੀ ਦੇ ਹੋਰ ਮੈਂਬਰਾਂ ਤੱਕ ਸੀਮਿਤ ਰਹਿੰਦੀ ਹੈ।
    - ਜਨਤਕ ਟੇਬਲਾਂ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਸਿਰਫ਼ ਉਦੋਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜੇਕਰ ਪਾਰਟੀਆਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ 6 ਫੁੱਟ ਦੀ ਦੂਰੀ ਕਾਇਮ ਰੱਖੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।
  - ਬਾਰ ਵਿੱਚ ਬੈਠਣਾ ਅਤੇ ਸਰਵਿਸ ਵਰਜਿਤ ਕਰੋ। ਬਾਰ ਸਿਰਫ਼ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਟੇਬਲਾਂ 'ਤੇ ਪੇਸ਼ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪੇਸ਼ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।
  - ਇੱਕ ਵਾਰ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਛੋਟੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ) ਦੀ ਵਰਤੋਂ

ਓਦੋਂ ਤੱਕ ਵਰਜਿਤ ਕਰੋ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਸਾਰੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੇ ਫੇਸ ਕਵਰਿੰਗ ਨਾ ਪਾਈ ਹੋਵੇ। ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਕਦੇ ਵੀ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਅਧਿਕਤਮ ਸੰਖਿਆ ਦੇ 25% ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ।

- ਪੈਦਲ ਆਉਣ-ਜਾਣ ਵਾਲਿਆਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਲਾਗੂ ਕਰੋ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿੱਚ ਆਉਣ-ਜਾਣ ਅਤੇ ਉਸਦੇ ਅੰਦਰ ਤੁਰਨ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਅਤੇ ਆਵਾਜਾਈ ਦੀ ਨੇੜਿਓਂ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ ਕਿ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਅਧਿਕਤਮ ਸੰਖਿਆ ਅਤੇ ਸਮਾਜਕ ਦੂਰੀ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਹਰ ਵੇਲੇ ਮੌਜੂਦਾ ਸਮਰੱਥਾ ਦੀ ਸਹੀ ਗਿਣਤੀ ਕਾਇਮ ਰੱਖੋ ਕਿ ਉਹ 25% ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ।
- ਰਾਤ 12 ਵਜੇ - ਸਵੇਰੇ 5 ਵਜੇ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪੇਯ ਦੀ ਸੇਵਾ ਕਰਨੀ ਬੰਦ ਕਰ ਦਿਓ। ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਸਿਰਫ਼ ਆਪਣਾ ਖਾਣਾ ਖ਼ਤਮ ਕਰਨ ਲਈ, ਸਰਵਿਸ ਬੰਦ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਅੱਧੀ ਰਾਤ ਤੋਂ ਬਾਅਦ 30 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਬੈਠਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੱਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਬੱਢੇ ਵਿੱਚ ਸੈਲਫ਼-ਸਰਵਿਸ ਨਹੀਂ ਹੈ ਅਤੇ ਉੱਥੇ ਪਰਯਾਪਤ ਸੰਖਿਆ ਵਿੱਚ ਕਰਮਚਾਰੀ ਮੌਜੂਦ ਹਨ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਗਾਹਕ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸਾਂਝੀ ਵਸਤੂ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਸਰਵਿੰਗ ਸਪੂਨਸ, ਟੌਗਸ) ਨੂੰ ਨਹੀਂ ਛੂੰਹਦੇ ਅਤੇ ਇਹ ਕਿ ਸਮਾਜਕ ਦੂਰੀ ਕਾਇਮ ਰੱਖੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
- ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ ਲਈ ਕਤਾਰ ਵਿੱਚ ਖੜ੍ਹੇ ਹੋਣ ਵੇਲੇ ਲੋਕਾਂ ਦੁਆਰਾ 6 ਫੁੱਟ ਦੀ ਸਮਾਜਕ ਦੂਰੀ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾਓ।

### *ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਸਰਬੋਤਮ ਪੱਧਰੀਆਂ*

- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਹਰ ਵੇਲੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਓਦੋਂ ਤੱਕ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 6 ਫੁੱਟ ਦੀ ਦੂਰੀ ਕਾਇਮ ਰੱਖੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਮੁੱਖ ਗਤੀਵਿਧੀ ਲਈ ਘੱਟ ਦੂਰੀ ਦੀ ਲੋੜ ਨਾ ਹੋਵੇ। (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣਾ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਟੇਬਲਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ)।
- ਸਾਰੀਆਂ ਦਿਸ਼ਾਵਾਂ ਵਿੱਚ 6 ਫੁੱਟ ਦੀ ਦੂਰੀ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਵਰਕ ਸਟੇਸ਼ਨਸ ਦੀ ਸੰਖਿਆ/ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਦੇ ਬੈਠਣ ਦੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਬਦਲਾਵ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਉਸਨੂੰ ਸੀਮਿਤ ਕਰੋ; ਜਦੋਂ ਦੂਰੀ ਬਣਾ ਕੇ ਰੱਖਣਾ ਮੁਮਕਿਨ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਓਦੋਂ [OSHA ਦਿਸ਼ਾਨਿਰਦੇਸ਼](#) ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਭੌਤਿਕ ਰੁਕਾਵਟਾਂ ਖੜ੍ਹੀਆਂ ਕਰੋ।
- ਜਿੱਥੇ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ, ਸੇਵਾਵਾਂ ਲਈ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਵੱਖਰੇ ਖੇਤਰ ਨਿਰਧਾਰਿਤ ਕਰੋ। ਓਵਰਲੈਪ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਸਰਵਰਾਂ ਨੂੰ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿੱਚ ਖ਼ਾਸ ਥਾਂਵਾਂ ਵਿੱਚ ਸੇਵਾਵਾਂ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਰਸੋਈ ਦਾ ਸਟਾਫ਼, ਜਿੰਨਾਂ ਹੋ ਸਕੇ, ਆਪਣੀ ਪੂਰੀ ਸ਼ਿਫਟ ਵਿੱਚ ਇਕੋ ਸਟੇਸ਼ਨ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਸਲਾਦ ਜਾਂ ਗਰਿੱਲ ਜਾਂ ਮਿੱਠਾ) 'ਤੇ ਹੀ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ।
- 6 ਫੁੱਟ ਦੀ ਦੂਰੀ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਰਸੋਈਆਂ ਨੂੰ, ਜਿੰਨਾਂ ਹੋ ਸਕੇ, ਮੁੜ ਤਿਆਰ ਕਰੋ।
- ਹੱਥੋ-ਹੱਥ ਚੀਜ਼ਾਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਬਜਾਏ, ਰਸੋਈ ਦੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਅਗਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਦੁਆਰਾ ਚੁੱਕਣ ਲਈ ਕਾਉਂਟਰ 'ਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖਣ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰੋ।
- ਜੇਕਰ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕੰਮ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਭੋਜਨ ਦੀ ਤਿਆਰੀ) ਕਰਨ ਲਈ ਸ਼ਿਫਟਾਂ ਵਿੱਚ ਬਦਲਾਵ ਕਰੋ।

- ਬੈਠਣ ਲਈ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀਆਂ ਰਿਜ਼ਰਵੇਸ਼ਨਾਂ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰੋ।
- ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਓਦੋਂ ਤੱਕ ਉਚਿਤ ਸਮਾਜਕ ਦੂਰੀ 'ਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਗੱਡੀ ਜਾਂ ਬਾਹਰ ਉਡੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰੋ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਖਾਣਾ ਚੁੱਕਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ/ਉਹ ਬੈਠਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ।
- ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਆਨਲਾਈਨ ਜਾਂ ਫੋਨ ਰਾਹੀਂ ਆਰਡਰ ਦੇਣ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰੋ।
- ਜਿੱਥੇ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ, ਸੰਪਰਕ ਰਹਿਤ ਆਰਡਰ, ਭੁਗਤਾਨ, ਡਿਲਿਵਰੀ, ਅਤੇ ਪਿਕਅਪ ਦਾ ਇੰਤਜ਼ਾਮ ਕਰੋ।
- ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਲਈ ਇੱਕ-ਵਾਰ-ਵਿੱਚ-ਇੱਕ ਪਰਕਿਰਿਆ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਿਕਰੇਤਾ ਇੱਕ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਇੱਕ ਉਤਪਾਦ ਡਿਲਿਵਰ ਕਰੇ, ਕਰਮਚਾਰੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਛੁਹੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ, ਅਤੇ ਫਿਰ ਅਗਲਾ ਵਿਕਰੇਤਾ ਪਰਿਸਰ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੋ ਸਕੇ।
- ਬਿਲਡਿੰਗ ਵਿੱਚ ਲੋਕਾਂ ਦੇ ਆਉਣ-ਜਾਣ ਨੂੰ ਪ੍ਰਬੰਧਿਤ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸਿਹਤ ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗਸ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ ਪ੍ਰਵੇਸ਼ਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਨੂੰ ਸੀਮਿਤ ਕਰੋ।
- ਜਿੱਥੇ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ, ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਪ੍ਰਵੇਸ਼/ਨਿਕਾਸ ਅਤੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਲਈ ਵੱਖਰੇ ਪ੍ਰਵੇਸ਼/ਨਿਕਾਸ ਨਿਰਧਾਰਿਤ ਕਰੋ।

## ਸੁਰੱਖਿਆ ਉਪਕਰਣ

### ਆਦੇਸ਼

- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਸਾਰਾ ਸਟਾਫ਼ ਹਰ ਵੇਲੇ ਫੇਸ ਕਵਰਿੰਗ ਪਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਕਿ ਸਟਾਫ਼ ਹੱਥਾਂ ਦੀ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ 'ਤੇ ਅਮਲ ਅਤੇ ਰਾਜ ਅਤੇ ਸਥਾਨਕ ਸੈਨੇਟਰੀ ਕੋਡਸ ਦੇ ਅਨੁਰੂਪ ਨੰਗੇ ਹੱਥਾਂ ਲਈ ਰੁਕਾਵਟਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਾ ਹੈ।
  - ਜੇਕਰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਨਾ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਕਰਮਚਾਰੀ ਦਸਤਾਨੇ ਪਾਉਂਦੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਉਹ ਅਕਸਰ ਦਸਤਾਨੇ ਬਦਲਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕੰਮ ਬਦਲਦੇ ਸਮੇਂ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਸੇਵਾ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਨ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਪ੍ਰੀ-ਰੋਲਿੰਗ ਸਿਲਵਰਵੇਅਰ ਤੱਕ) ਦਸਤਾਨੇ ਬਦਲਣ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰੋ।
  - ਜੇਕਰ ਕਰਮਚਾਰੀ ਦਸਤਾਨੇ ਨਹੀਂ ਪਾਉਂਦੇ, ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਉਹ ਅਕਸਰ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋਂਦੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰਦੇ ਹਨ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਜੇ ਕਰਮਚਾਰੀ ਟੇਬਲਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰਦੇ ਹਨ ਉਹ ਸਾਬਣ/ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋਂਦੇ ਹਨ, ਜੇਕਰ ਉਹ ਦਸਤਾਨੇ ਪਾਉਂਦੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਟੇਬਲਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਉਸਤੋਂ ਬਾਅਦ ਉਹ ਦਸਤਾਨੇ ਬਦਲਦੇ ਹਨ।
- ਹਰ ਕਰਮਚਾਰੀ ਨੂੰ ਇੱਕ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਫੇਸ ਕਵਰਿੰਗ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰੋ ਜੇ ਕਰਮਚਾਰੀ ਲਈ ਮੁਫਤ ਹੋਵੇ।
- ਕਿਸੇ ਵੀ ਗਾਹਕ ਨੂੰ ਸਿਰਫ਼ ਓਦੋਂ ਪ੍ਰਵੇਸ਼ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿਓ ਜੇਕਰ ਉਸਨੇ ਇੱਕ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਫੇਸ ਕਵਰਿੰਗ ਪਾਈ ਹੋਈ ਹੈ; ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਗਾਹਕ ਦੀ ਉਮਰ 2 ਸਾਲ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੈ ਅਤੇ ਉਹ ਮੈਡੀਕਲ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਜਿਹੀ ਕਵਰਿੰਗ ਪਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ਟੇਬਲ 'ਤੇ ਨਾ ਬੈਠੋ ਹੋਣ 'ਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਫੇਸ ਕਵਰਿੰਗ ਪਾਉਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਬਣਾਓ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਪਿਕਅਪ ਦੀ ਉਡੀਕ ਵਿੱਚ, ਕਾਊਂਟਰ/ਵਿੰਡੋ 'ਤੇ ਆਰਡਰ ਦਿੰਦੇ ਹੋਏ, ਟੇਬਲ ਤੱਕ ਜਾਂਦੇ/ਆਉਂਦੇ ਹੋਏ, ਰੈਸਟਰੂਮ ਤੱਕ ਜਾਂਦੇ/ਆਉਂਦੇ ਹੋਏ)।

- ਫੇਸ ਕਵਰਿੰਗਸ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ, ਬਦਲੋ, ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂਨੂੰ ਸਾਂਝਾ ਕਰਨਾ ਵਰਜਿਤ ਕਰੋ। ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ [CDC ਮਾਰਗ ਦਰਸ਼ਨ](#) ਵੇਖੋ।
- ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ PPE ਪਾਉਣ, ਉਤਾਰਨ, ਸਾਫ਼ ਕਰਨ (ਜਿਵੇਂ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ), ਅਤੇ ਸੁੱਟਣ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਬਾਰੇ ਸਿਖਾਓ।

### ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਸਰਬੋਤਮ ਪੱਧਰੀਆਂ

- ਬੈਠਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਸਟਾਫ਼ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਜਾਂ ਉੱਝ ਜਦੋਂ ਉਹ ਖਾ/ਪੀ ਨਾ ਰਹੇ ਹੋਣ, ਫੇਸ ਕਵਰਿੰਗ ਪਾ ਕੇ ਰੱਖਣ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰੋ, ਪਰ ਲੋੜੀਂਦਾ ਨਾ ਬਣਾਓ।

### ਏਅਰ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮ

#### ਆਦੇਸ਼

- ਸੈਂਟ੍ਰਲ ਏਅਰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਸਿਸਟਮਸ ਵਾਲੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਲਈ, ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਸੈਂਟ੍ਰਲ HVAC ਸਿਸਟਮ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ, ਮੌਜੂਦਾ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਥਾਪਿਤ ਫ਼ਿਲਟਰ ਰੈਕ ਅਤੇ ਏਅਰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਸਿਸਟਮਸ ਨਾਲ ਅਨੁਕੂਲ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਰੇਟ ਕੀਤੀ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਹਾਸਿਲ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਜੋ ਨਿਮਨਤਮ MERV-13, ਜਾਂ ਉਸਦੇ ਬਰਾਬਰ ਜਾਂ ਉਸਤੋਂ ਵੱਧ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, HEPA) ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ, ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ HVAC ਟੈਕਨੀਸ਼ੀਅਨ, ਪੇਸ਼ੇਵਰ, ਜਾਂ ਕੰਪਨੀ, [ASHRAE](#)-ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਪੇਸ਼ੇਵਰ, ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਰੇਟ੍ਰੋ-ਕਮਿਸ਼ਨਿੰਗ ਪੇਸ਼ੇਵਰ, ਜਾਂ ਨਿਊ ਯਾਰਕ ਦੇ ਲਸੰਸਧਾਰਕ ਪੇਸ਼ੇਵਰ ਬਿਲਡਿੰਗ ਇੰਜੀਨੀਅਰ ਦੁਆਰਾ ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਮਾਣ ਪੇਸ਼ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।
- ਉਨ੍ਹਾਂ ਸੈਂਟ੍ਰਲ ਏਅਰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਸਿਸਟਮਸ ਵਾਲੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਲਈ, ਜੋ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਦੇ ਉੱਪਰ ਦੱਸੇ ਨਿਮਨਤਮ ਪੱਧਰ (ਯਾਨੀ, MERV-13 ਜਾਂ ਉਸਤੋਂ ਵੱਧ) ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਨਹੀਂ ਕਰ ਸਕਦੇ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਕੋਲ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ HVAC ਟੈਕਨੀਸ਼ੀਅਨ, ਪੇਸ਼ੇਵਰ, ਜਾਂ ਕੰਪਨੀ, [ASHRAE](#)-ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਪੇਸ਼ੇਵਰ, ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਰੇਟ੍ਰੋ-ਕਮਿਸ਼ਨਿੰਗ ਪੇਸ਼ੇਵਰ, ਜਾਂ ਨਿਊ ਯਾਰਕ ਦੇ ਲਸੰਸਧਾਰਕ ਪੇਸ਼ੇਵਰ ਬਿਲਡਿੰਗ ਇੰਜੀਨੀਅਰ ਹੈ, ਇਹ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਅਤੇ ਲਿਖਤੀ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਰਜ ਕਰੋ ਕਿ ਮੌਜੂਦਾ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਥਾਪਿਤ ਫ਼ਿਲਟਰ ਰੈਕ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਦੇ ਉੱਪਰ ਦੱਸੇ ਨਿਮਨਤਮ ਪੱਧਰ (ਯਾਨੀ, MERV-13 ਜਾਂ ਉਸਤੋਂ ਵੱਧ) ਨਾਲ ਅਨੁਕੂਲ ਨਹੀਂ ਹੈ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਸਿਸਟਮ ਉਹ ਨਿਮਨਤਮ ਹੀਟਿੰਗ ਅਤੇ ਕੂਲਿੰਗ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਅਸਮਰੱਥ ਹੋਵੇਗਾ ਜੇ ਉਹ ਉੱਝ COVID-19 ਐਮਰਜੈਂਸੀ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸਮਰੱਥ ਸੀ ਜੇਕਰ ਅਜਿਹੇ ਉੱਚੇ ਪੱਧਰ ਦੀ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ।
  - ਵਾਧੂ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਏਅਰ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਦੇ ਅਸਰ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰੋਟੋਕਾਲਾਂ ਨਾਲ ਘੱਟ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਰੇਟਿੰਗ 'ਤੇ ਸੰਚਾਲਨ ਕਰ ਲਈ ਰਾਜ ਜਾਂ ਸਥਾਨਕ ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ ਦੇ ਅਧਿਕਾਰੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਸਮੀਖਿਆ ਲਈ ਅਜਿਹੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖੋ।
  - ਉਨ੍ਹਾਂ ਸੈਂਟ੍ਰਲ ਏਅਰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਸਿਸਟਮਸ ਵਾਲੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਨੂੰ, ਜੋ MERV-13 ਜਾਂ ਉਸਤੋਂ ਵੱਧ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਰੇਟਿੰਗ ਹਾਸਿਲ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਅਸਮਰੱਥ ਹਨ, [CDC](#) ਅਤੇ [ASHRAE](#) ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਵਾਧੂ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਦੇ ਅਸਰ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰੋਟੋਕਾਲਾਂ ਨੂੰ ਅਪਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ,

ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:

- ਸੈਂਟ੍ਰਲ ਸਿਸਟਮਸ ਦੀ ਲੋੜੀਂਦੀ ਰੇਟ੍ਰੋ-ਕਮਿਸ਼ਨਿੰਗ ਕਰਨਾ, ਅਤੇ ਜ਼ਰੂਰਤ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਟੈਸਟਿੰਗ, ਬੈਲੇਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਨਾ;
  - ਜਿੰਨਾਂ ਹੋ ਸਕੇ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਦੀਆਂ ਦਰਾਂ ਅਤੇ ਬਾਹਰਲੀ ਏਅਰ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣਾ;
  - ਸਿਸਟਮਸ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਚਾਲੂ ਰੱਖਣਾ, ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਲੋਕਾਂ ਦੇ ਆਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਉਸਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕਈ ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ;
  - ਮੰਗ-ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਨੂੰ ਅਯੋਗ ਕਰਨਾ, ਅਤੇ ਅਜਿਹੇ ਸਿਸਟਮ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਾ ਜੋ ਤਾਜ਼ੀ ਹਵਾ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਵਧਾਉਂਦੇ ਹਨ;
  - ਜਿੱਥੇ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ, ਸਾਪੇਖ ਨਮੀ ਨੂੰ 40-60% ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਾ;
  - ਜਿੰਨਾਂ ਹੋ ਸਕੇ ਰੀਸਰਕੁਲੇਸ਼ਨ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਜਾਂ ਖ਼ਤਮ ਕਰਨ ਲਈ ਬਾਹਰਲੇ ਏਅਰ ਡੈਮਪਰਜ਼ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣਾ;
  - ਬਾਇਪਾਸ ਨੂੰ ਸੀਮਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਫ਼ਿਲਟਰ ਦੇ ਸਿਰੇ ਸੀਲਬੰਦ ਕਰਨਾ;
  - ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਿਸਟਮਸ ਅਤੇ ਫ਼ਿਲਟਰਸ ਦਾ ਬਾਕਾਇਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰਨਾ ਕਿ ਉਹ ਠੀਕ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਫ਼ਿਲਟਰ ਲੱਗੇ ਹੋਏ ਹਨ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਸਰਵਿਸ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਉਹ ਸਰਵਿਸ ਦੀ ਮਿਆਦ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਨ;
  - ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਆਰਾਮ ਲਈ ਜਿੰਨਾਂ ਹੋ ਸਕੇ ਖਿੜਕੀਆਂ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣਾ;
  - ਹਵਾ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਵਾਇਰਸ ਦੇ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਅਯੋਗ ਕਰਨ ਲਈ ਉਚਿਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਅਤੇ ਪੰਗਤੀਬੱਧ ਕੀਤੀ ਅਲਟ੍ਰਾਵਾਇਲਟ ਕੀਟਾਨਾਸ਼ਕ ਕਿਰਣਾਂ (UVGI) ਨੂੰ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰਨਾ; ਅਤੇ/ਜਾਂ
  - ਪੋਰਟੇਬਲ ਏਅਰ ਕਲੀਨਰਸ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਇਲੈਕਟ੍ਰਿਕ HEPA ਯੂਨਿਟਸ) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਯੂਨਿਟਸ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਜੋ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਨ ਦੇ ਉਚਿਤ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹਵਾ ਤਬਦੀਲੀ ਦੀ ਦਰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਉਪ-ਉਤਪਾਦ ਪੈਦਾ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ।
- ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਰੈਸਟੋਰੇਂਟਾਂ ਵਿੱਚ ਸੈਂਟ੍ਰਲ ਏਅਰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਸਿਸਟਮਸ ਨਹੀਂ ਹਨ ਜਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਲਈ [CDC](#) ਅਤੇ [ASHRAE](#) ਦੀਆਂ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ਾਂ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਵਾਧੂ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਏਅਰ ਫ਼ਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਦੇ ਅਸਰ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰੋਟੋਕਾਲਾਂ ਨੂੰ ਅਪਣਾਓ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿਸੇ ਵੀ ਰੂਮ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮਸ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਵਿੰਡੋ ਯੂਨਿਟਸ, ਵੌਲ ਯੂਨਿਟਸ) ਦਾ ਬਾਕਾਇਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰਨਾ ਕਿ ਉਹ ਠੀਕ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਫ਼ਿਲਟਰ ਲੱਗੇ ਹੋਏ ਹਨ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਸਰਵਿਸ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਉਹ ਸਰਵਿਸ ਦੀ ਮਿਆਦ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਨ।
  - ਕਿਸੇ ਵੀ ਰੂਮ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮਸ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਚਾਲੂ ਰੱਖਣਾ, ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਲੋਕਾਂ ਦੇ ਆਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਉਸਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕਈ ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ;
  - ਰੂਮ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮਸ ਨੂੰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਤਾਜ਼ੀ ਹਵਾ ਨੂੰ ਖਿੱਚਣ ਲਈ ਸੈੱਟ ਕਰਨਾ, ਬਲੋਅਰ ਫੈਨਸ ਨੂੰ

ਘੱਟ ਰਫ਼ਤਾਰ 'ਤੇ ਸੈੱਟ ਕਰੋ ਅਤੇ ਜਿੰਨਾਂ ਹੋ ਸਕੇ ਲੋਕਾਂ ਤੋਂ ਪਰੇ ਕਰੋ।

- ਜਿੱਥੇ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ, ਸਾਪੇਖ ਨਮੀ ਨੂੰ 40-60% ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਾ;
- ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਆਰਾਮ ਲਈ ਜਿੰਨਾਂ ਹੋ ਸਕੇ ਖਿੜਕੀਆਂ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣਾ;
- ਛੱਤ ਦੇ ਪੱਖਿਆਂ ਨੂੰ ਲੋਕਾਂ ਤੋਂ ਪਰੇ ਹਵਾ ਨੂੰ ਉੱਪਰ ਵੱਲ ਖਿੱਚਣ ਲਈ ਸੈੱਟ ਕਰਨਾ, ਜੇਕਰ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ;
- ਅੰਦਰਲੀ ਹਵਾ ਨੂੰ ਬਾਹਰ ਕੱਢਣ ਲਈ ਵਿੰਡੋ ਫੈਨਸ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹ ਦੇਣਾ;
- ਅਜਿਹੇ ਪੱਖਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰਨਾ ਜੋ ਸਿਰਫ਼ ਹਵਾ ਨੂੰ ਮੁੜ ਘੁੰਮਾਉਂਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਇਗਜ਼ੌਸਟ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਬਿਨਾਂ ਸਿਰਫ਼ ਹਵਾ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਦੇ ਅੰਦਰ ਮੋੜਦੇ ਹਨ।
- ਹਵਾ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਵਾਇਰਸ ਦੇ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਅਯੋਗ ਕਰਨ ਲਈ ਉਚਿਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਅਤੇ ਪੰਗਤੀਬੱਧ ਕੀਤੀ ਅਲਟ੍ਰਾਵਾਇਲਟ ਕੀਟਾਨੂਨਾਸ਼ਕ ਕਿਰਣਾਂ (UVGI) ਨੂੰ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰਨਾ;
- ਪੋਰਟੇਬਲ ਏਅਰ ਕਲੀਨਰਸ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਇਲੈਕਟ੍ਰਿਕ HEPA ਯੂਨਿਟਸ) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਯੂਨਿਟਸ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਜੋ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਨ ਦੇ ਉਚਿਤ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹਵਾ ਤਬਦੀਲੀ ਦੀ ਦਰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਉਪ-ਉਤਪਾਦ ਪੈਦਾ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ।

### *ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਸਰਬੋਤਮ ਪੱਧਤੀਆਂ*

- ਜਿੰਨਾਂ ਹੋ ਸਕੇ ਰੀਸਰਕੁਲੇਸ਼ਨ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਜਾਂ ਖ਼ਤਮ ਕਰਨ ਲਈ ਬਾਹਰਲੇ ਏਅਰ ਡੈਮਪਰਜ਼ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣਾ;
- ਬਾਇਪਾਸ ਨੂੰ ਸੀਮਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਫ਼ਿਲਟਰ ਦੇ ਸਿਰੇ ਸੀਲਬੰਦ ਕਰਨਾ;
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਿਸਟਮਸ ਅਤੇ ਫ਼ਿਲਟਰਸ ਦਾ ਬਾਕਾਇਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰਨਾ ਕਿ ਉਹ ਠੀਕ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਫ਼ਿਲਟਰ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਲੱਗੇ ਹੋਏ ਹਨ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਸਰਵਿਸ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਉਹ ਸਰਵਿਸ ਦੀ ਮਿਆਦ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਨ;
- ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਆਰਾਮ ਲਈ ਜਿੰਨਾਂ ਹੋ ਸਕੇ ਖਿੜਕੀਆਂ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣਾ;
- ਹਵਾ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਵਾਇਰਸ ਦੇ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਅਯੋਗ ਕਰਨ ਲਈ ਉਚਿਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਅਤੇ ਪੰਗਤੀਬੱਧ ਕੀਤੀ ਅਲਟ੍ਰਾਵਾਇਲਟ ਕੀਟਾਨੂਨਾਸ਼ਕ ਕਿਰਣਾਂ (UVGI) ਨੂੰ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰਨਾ; ਅਤੇ/ਜਾਂ
- ਪੋਰਟੇਬਲ ਏਅਰ ਕਲੀਨਰਸ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਇਲੈਕਟ੍ਰਿਕ HEPA ਯੂਨਿਟਸ) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਯੂਨਿਟਸ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਜੋ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਨ ਦੇ ਉਚਿਤ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹਵਾ ਤਬਦੀਲੀ ਦੀ ਦਰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਉਪ-ਉਤਪਾਦ ਪੈਦਾ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ।

## **ਅਰੋਗਤਾ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ**

### *ਆਦੇਸ਼*

- [ਬਿਮਾਰੀ ਨਿਯੰਤਰਣ ਅਤੇ ਰੋਕਥਾਮ ਕੇਂਦਰ \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) ਅਤੇ [ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ \(Department of Health, DOH\)](#) ਵੱਲੋਂ ਅਰੋਗਤਾ, ਸਫ਼ਾਈ, ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਨਾਸ ਕਰਨ ਨਾਲ ਜੁੜੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੋ ਅਤੇ ਅਜਿਹੇ ਲੌਗਸ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖੋ ਜੋ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਮਿਤੀ, ਸਮਾਂ, ਅਤੇ ਗੁੰਜਾਇਸ਼ ਨੂੰ ਲਿਖਤੀ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਕਾਇਮ ਰੱਖਦੇ ਹਨ।
- ਹੱਥਾਂ ਦੀ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਸਟੇਸ਼ਨ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰੋ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖੋ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸਾਬਣ ਨਾਲ ਹੱਥ



ਧੋਣਾ, ਉਪਲਬਧ ਗਰਮ ਪਾਣੀ, ਅਤੇ ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ ਪੇਪਰ ਟਾਉਅਲਸ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਉਨ੍ਹਾਂ ਥਾਂਵਾਂ ਲਈ 60% ਜਾਂ ਉਸਤੋਂ ਵੱਧ ਅਲਕੋਹਲ ਵਾਲੇ ਅਲਕੋਹਲ-ਅਧਾਰਤ ਹੈਂਡ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਜਿੱਥੇ ਹੱਥ ਧੋਣਾ ਉਪਲਬਧ ਜਾਂ ਵਿਹਾਰਕ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਜ਼ਿਆਦਾ ਛੂਹੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਵਿੱਚ ਹੈਂਡ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਉਪਲਬਧ ਕਰਵਾਓ।

- ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਨੂੰ ਨਿਯਮਿਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ ਅਤੇ ਕਈ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਵਾਯੂ ਜੋਖਮ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਅਤੇ ਵਾਰ-ਵਾਰ ਛੂਹੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤਹਾਂ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਰੈਸਟਰੂਮਸ) ਨੂੰ ਅਕਸਰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ। ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ ਸਖ਼ਤ ਅਤੇ ਨਿਰੰਤਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਹਰ ਸ਼ਿਫਟ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਰੋਜ਼ਾਨਾ, ਜਾਂ ਜੇਕਰ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਵਾਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਉਪਕਰਣ ਨਿਯਮਿਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਓਨੀ ਵਾਰ ਕਰਨਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਜਿੰਨੀ ਵਾਰ ਕਰਮਚਾਰੀ ਵਰਕਸਟੇਸ਼ਨਸ ਬਦਲਦੇ ਹਨ। ਵਾਤਾਵਰਣ ਸੰਭਾਲ ਵਿਭਾਗ (Department of Environmental Conservation, DEC) ਦੇ ਉਤਪਾਦ ਵੇਖੋ, COVID-19 ਦੇ ਖਿਲਾਫ਼ ਅਸਰਦਾਰ ਹੋਣ ਵਜੋਂ ਵਾਤਾਵਰਣ ਸੁਰੱਖਿਆ ਏਜੰਸੀ (Environmental Protection Agency, EPA) ਦੁਆਰਾ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ।
- ਇੱਕ ਸਿਹਤਮੰਦ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਵਾਤਾਵਰਣ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਰਸੋਈ ਦੇ ਸਿਸਟਮਸ ਦੀਆਂ ਵਾਪਸੀ-ਪੁਰਵ ਜਾਂਚਾਂ ਅਤੇ ਮੁਲਾਂਕਣਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰੋ।
- ਜਿੱਥੇ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ, ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਰਸੋਈ ਦੇ ਉਪਕਰਣਾਂ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਚਾਕੂ, ਬਰਤਨ, ਲੀਰੇ/ਤੌਲੀਏ) ਦੀ ਵੰਡ ਨੂੰ ਘਟਾਓ।
- ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਓਦੋਂ ਤੱਕ ਡਿਵਾਈਸਾਂ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਬਜ਼ਰਸ) ਪ੍ਰਦਾਨ ਨਾ ਕਰੋ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਹਰ ਵਾਰ ਵਰਤਣ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਉਹ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ।
- ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਖਾਣ ਅਤੇ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸਾਂਝੀਆਂ ਕਰਨੀਆਂ ਵਰਜਿਤ ਕਰੋ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਘਰੋਂ ਲੰਚ ਲਿਆਉਣ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰੋ, ਅਤੇ ਖਾਣ ਵੇਲੇ ਦੂਰੀ ਬਣਾ ਕੇ ਰੱਖਣ ਲਈ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਾਸਤੇ ਲੋੜੀਂਦੀ ਜਗ੍ਹਾ ਰਿਜ਼ਰਵ ਕਰੋ; ਜੇਕਰ ਕਰਮਚਾਰੀ ਅੰਦਰ ਬੈਠ ਕੇ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਰਿਜ਼ਰਵ ਕੀਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਕਿਸੇ ਟੇਬਲ 'ਤੇ ਖਾਣਾ ਖਾ ਰਹੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਖਾਣ ਜਾਂ ਪੀਣ ਵੇਲੇ ਉਹ ਮਾਸਕ ਉਤਾਰ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਪਰ ਜੇਕਰ ਉਹ ਖੜ੍ਹੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਟੇਬਲ ਤੋਂ ਦੂਰ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਤਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਮਾਸਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਪਵੇਗੀ, ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਅਜਿਹੇ ਡਾਈਨਿੰਗ ਖੇਤਰ ਲਈ 25% ਸੰਖਿਆ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵਜੋਂ ਗਿਣਿਆ ਜਾਵੇਗਾ। ਕੋਈ ਕਰਮਚਾਰੀ ਜੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਗੈਰ-ਜਨਤੱਕ ਥਾਂ 'ਤੇ ਖਾਣਾ ਖਾਣ ਦੇ ਯੋਗ ਹੈ ਤਾਂ ਉਸਨੂੰ ਅਜਿਹੀ ਸੰਖਿਆ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- ਟੇਕ-ਆਉਟ/ਡਿਲਿਵਰੀ ਲਈ:
  - ਭੋਜਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਪੇਯ ਦੀ ਉਡੀਕ ਕਰ ਰਹੇ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਹੱਥਾਂ ਦੀ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਸਟੇਸ਼ਨ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰੋ;
  - ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਸਟਾਫ਼ ਸਾਬਣ/ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਹੈਂਡ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਦੀ

ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਾ ਹੈ; ਜੇਕਰ ਸਟਾਫ ਦਸਤਾਨਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਨਿਯਮਿਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਬਦਲੋ; ਅਤੇ

- ਜੇਕਰ ਪਿਕ-ਅਪ/ਡਿਲਿਵਰੀ ਅੰਦਰੋਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਵੈਂਟੀਲੇਸ਼ਨ ਲਈ ਖਿੜਕੀਆਂ/ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਖੋਲ੍ਹੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮੁਹੱਈਆ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕੌਂਡਿਸ਼ਨਿੰਗ ਇੱਕ ਵਾਰੀ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ ਡੱਬਿਆਂ ਜਾਂ ਮੁੜ ਵਰਤੋਂਯੋਗ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਬਾਕਾਇਦਾ ਸਾਫ਼/ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।
- ਜੇਕਰ ਗੈਰ-ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ ਮੀਨੂ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਹਰ ਪਾਰਟੀ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤਣ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਮੀਨੂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ।
- ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕੇਜਡ ਸਿਲਵਰਵੇਅਰ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਰੋਲਡ ਸਿਲਵਰਵੇਅਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਮਾਸਕ ਅਤੇ ਦਸਤਾਨੇ ਪਾ ਕੇ ਸਿਲਵਰਵੇਅਰ ਪ੍ਰੀ-ਰੋਲਡ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਸਟ੍ਰਾ/ਟੂਥਪਿਕਸ ਵਰਜਿਤ ਹਨ।
- ਜੇਕਰ ਸਫ਼ਾਈ ਜਾਂ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਉਤਪਾਦ ਖਤਰਾ ਪੈਣਾ ਕਰਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਸਮੱਗਰੀ/ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਨੂੰ ਖਰਾਬ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਵਰਤਣ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਲਈ ਹੱਥਾਂ ਦੀ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਸਟੇਸ਼ਨ ਰੱਖੋ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ ਦਸਤਾਨੇ ਸਪਲਾਈ ਕਰੋ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਅਜਿਹੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਨੂੰ ਸੀਮਿਤ ਕਰੋ।

### *ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਸਰਬੋਤਮ ਪੱਧਰੀਆਂ*

- ਭੋਜਨ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਓਦੋਂ ਤੱਕ ਸ਼ਿਫਟਾਂ ਦੇ ਤੌਰਾਨ ਵਰਕ ਸਟੇਸ਼ਨਸ ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਜਾਂ ਇੱਕ ਦੂਜੇ ਦੇ ਵਰਕ ਸਟੇਸ਼ਨਸ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਰੋਕੋ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਉਹ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ।
- ਸਪਰਸ਼-ਰਹਿਤ ਹੈਂਡ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਡਿਸਪੈਂਸਰ ਵਰਤਣ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਜਿੱਥੇ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ, ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਵਾਰੀ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ, ਕਾਗਜ਼ੀ, ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ ਮੀਨੂ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰੋ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਵਾਈਟ ਬੋਰਡਸ/ਚਾਕ ਬੋਰਡਸ/ਟੈਲੀਵਿਜ਼ਨਾਂ/ਪ੍ਰੋਜੈਕਟਰਾਂ 'ਤੇ ਮੀਨੂ ਪਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕਰੋ।
- ਜਿੱਥੇ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ, ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਮੀਨੂ ਆਨਲਾਈਨ ਵੇਖਣ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰੋ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਆਪਣੇ ਸਮਾਰਟਫੋਨ ਜਾਂ ਇਲੈਕਟ੍ਰਾਨਿਕ ਡਿਵਾਈਸ 'ਤੇ)।

### **ਸੰਚਾਰ**

#### *ਆਦੇਸ਼*

- ਇਹ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰੋ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਸਟੇਟ ਦੁਆਰਾ ਜਾਰੀ ਕੀਤੇ ਗਏ ਉਦਯੋਗ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਦਿਸ਼ਾਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀ ਸਮੀਖਿਆ ਕੀਤੀ ਹੈ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸਮਝਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਇਹ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰੋਗੇ।
- ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅਤੇ ਬਾਹਰ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਸਾਵਧਾਨੀ ਨਾਲ ਪਸੇਟ ਕਰੋ:
  - ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿੱਚ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਪਸੇਟ ਕਰੋ ਜੋ ਅਧਿਕਤਮ ਸੰਖਿਆ ਦਾ 25% ਹੈ; ਅਤੇ
  - ਉਲੰਘਣਾ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨ ਲਈ ਫੋਨ ਅਤੇ ਟੈਕਸਟ ਨੰਬਰ: ਜੋ ਲੋਕ ਉਲੰਘਣਾ ਵੇਖਦੇ ਹਨ, ਉਹ

833-208-4160 'ਤੇ ਕਾਲ ਕਰ ਕੇ ਜਾਂ 'VIOLATION' (ਉਲੰਘਣਾ) ਲਿੱਖ ਕੇ 855-904-5036 'ਤੇ

ਭੇਜ ਕੇ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ।

- ਹਿਦਾਇਤਾਂ, ਸਿਖਲਾਈ, ਸੰਕੇਤਾਂ ਅਤੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਨ ਦੇ ਇਕਸਾਰ ਵਸੀਲੇ ਸਮੇਤ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ, ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ, ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਸੰਚਾਰ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾਓ।

### ਸਿਫਾਰਸ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਸਰਬੋਤਮ ਪੱਧਰੀਆਂ

- ਆਰਡਰ/ਬੈਠਣ ਦੀ ਉਡੀਕ ਕਰ ਰਹੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨਾਲ ਸੰਚਾਰ ਕਰਨ ਲਈ ਆਡੀਓ ਘੋਸ਼ਣਾਵਾਂ, ਟੈਕਸਟ ਸੁਨੇਹਿਆਂ ਜਾਂ ਨੋਟਿਸਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।

### ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ

#### ਆਦੇਸ਼

- ਸਟਾਫ ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜਾਂ ਉਸਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਪੂਰੀ ਕਰਨੀ ਲੋੜੀਂਦੀ ਬਣਾਓ। 100.0°F ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ, ਭਾਵੇਂ ਉਹ ਕੋਈ ਕਰਮਚਾਰੀ ਜਾਂ ਗਾਹਕ ਹੋਵੇ। ਯੂ.ਐੱਸ. ਬਰਾਬਰ ਅਵਸਰ ਰੁਜ਼ਗਾਰ ਕਮਿਸ਼ਨ ਜਾਂ DOH ਦੇ ਦਿਸ਼ਾਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
- ਕਰਮਚਾਰੀ ਜਾਂ ਗਾਹਕ ਦੀ ਸਿਹਤ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਨਾ ਰੱਖੇ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਕਿਸੇ ਵਿਅਕਤੀ ਦਾ ਖ਼ਾਸ ਤਾਪਮਾਨ ਡਾਟਾ), ਪਰ ਇਹ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨ ਲਈ ਰਿਕਾਰਡ ਕਾਇਮ ਰੱਖੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ ਕਿ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਦੀ ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਪਾਸ/ਫੇਲੂ, ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੱਤੀ ਗਈ/ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਗਈ)।
- ਉੱਪਰ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀਆਂ ਲੋੜੀਂਦੀਆਂ ਜਾਂਚਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਅਤੇ, ਜਿੱਥੇ ਵਿਹਾਰਕ ਹੋਵੇ, ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ, ਦੀਆਂ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਸਿਹਤ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਂਚਾਂ ਦੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਪੱਧਰੀਆਂ ਲਾਗੂ ਕਰੋ, ਪਰ ਗਾਹਕਾਂ ਅਤੇ ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਲਈ ਅਜਿਹੀ ਜਾਂਚ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।
- ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ ਵਿੱਚ, ਘੱਟੋ-ਘੱਟ, ਇਹ ਪੁੱਛਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ: (1) ਪਿੱਛਲੇ 14 ਦਿਨਾਂ ਵਿੱਚ COVID-19 ਦੇ [ਲੱਛਣ](#), (2) ਪਿੱਛਲੇ 14 ਦਿਨਾਂ ਵਿੱਚ ਪਾਜ਼ਿਟਿਵ COVID-19 ਡਾਇਗਨੋਸਟਿਕ ਟੈਸਟ, (3) ਪਿੱਛਲੇ 14 ਦਿਨਾਂ ਵਿੱਚ ਅਜਿਹੇ ਕਿਸੇ ਵਿਅਕਤੀ ਨਾਲ ਨੇੜਲਾ ਸੰਪਰਕ ਜਿਸ ਵਿੱਚ COVID-19 ਦੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ ਜਾਂ ਉਸਦਾ ਸ਼ੱਕ ਹੈ; ਅਤੇ/ਜਾਂ (4) ਪਿੱਛਲੇ 14 ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅਜਿਹੀ ਕਿਸੇ ਸਟੇਟ ਵਿੱਚ 24 ਘੰਟਿਆਂ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਮੇਂ ਦੀ ਯਾਤਰਾ ਜਿੱਥੇ ਵੱਡੇ ਪੈਮਾਨੇ 'ਤੇ COVID-19 ਦਾ ਸਮੁਦਾਇਕ ਫੈਲਾਅ ਹੈ।
- ਵੱਡੇ ਪੈਮਾਨੇ 'ਤੇ COVID-19 ਦੇ ਸਮੁਦਾਇਕ ਫੈਲਾਅ ਵਾਲੀਆਂ ਸਟੇਟਸ ਅਤੇ ਕੁਆਰੰਟੀਨ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਬਾਰੇ ਸਭ ਤੋਂ ਆਧੁਨਿਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ DOH ਦੀ [ਯਾਤਰਾ ਸੰਬੰਧੀ ਸਲਾਹ](#) ਵੇਖੋ।
- ਅਜਿਹੇ ਕਿਸੇ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਪਰਿਸਰ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ, COVID-19 ਦੇ ਲੱਛਣਾਂ ਲਈ ਜਿਸਦੀ ਜਾਂਚ ਦਾ ਨਤੀਜਾ ਪਾਜ਼ਿਟਿਵ ਆਉਂਦਾ ਹੈ।
- ਸਾਰੇ ਸਵਾਲਨਾਮਿਆਂ ਦੀ ਸਮੀਖਿਆ ਕਰਨ ਨੂੰ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਕਰਨ ਅਤੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਇਸ ਬਾਰੇ ਸੂਚਿਤ

ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਕੇਂਦਰੀ ਸੰਪਰਕ ਬਿੰਦੂ ਨਿਰਧਾਰਿਤ ਕਰੋ ਕਿ ਉਹ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਲੱਛਣਾਂ ਦਾ ਅਨੁਭਵ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ ਜਾਂ ਨਹੀਂ।

- ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ (ਜਾਂ ਪਹਿਲਾਂ ਰਿਮੋਟ ਸਾਈਨ-ਇਨ ਰਾਹੀਂ) ਹਰ ਗਾਹਕ ਪਾਰਟੀ ਵਿੱਚੋਂ 1 ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਦਸਤਖਤ ਕਰਨਾ ਲੋੜੀਂਦਾ ਬਣਾਓ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਕਾਨਟੈਕਟ ਟ੍ਰੇਸਿੰਗ ਦੀਆਂ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਣ ਲਈ ਪੂਰਾ ਨਾਂ, ਪਤਾ, ਅਤੇ ਫੋਨ ਨੰਬਰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ।

### *ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਸਰਬੋਤਮ ਪੱਧਰੀਆਂ*

- ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲੱਛਣਾਂ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਲਈ ਬਿਲਡਿੰਗ ਦੇ ਪ੍ਰਵੇਸ਼ 'ਤੇ ਸੰਪਰਕ-ਰਹਿਤ ਥਰਮਲ ਕੈਮਰਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ ਅਤੇ ਫਾਲੋ-ਆਨ ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ ਪੂਰੀ ਕਰਨ ਲਈ ਅਜਿਹੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਸੈਕੰਡਰੀ ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਭੇਜ ਦਿਓ।
- ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ ਪੂਰੀ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਨੇੜੇ ਹੋ ਕੇ ਮੇਲ-ਜੋਲ ਕਰਨ ਜਾਂ ਨੇੜਲਾ ਸੰਪਰਕ ਰੱਖਣ ਤੋਂ ਰੋਕੋ।
- ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਮਾਲਕ ਦੁਆਰਾ ਪਛਾਣੇ ਗਏ, CDC, DOH, ਅਤੇ OSHA ਪ੍ਰੋਟੋਕਾਲਾਂ ਦੇ ਜਾਣੂ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
- ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਅਤੇ ਵਿਰੇਤਾਵਾਂ ਸਮੇਤ, ਅਜਿਹੇ ਹਰ ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਲੋਗ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖੋ ਜਿਸਦਾ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਜਾਂ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਹੋਰ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨਾਲ ਕਰੀਬੀ ਜਾਂ ਨੇੜਲਾ ਸੰਪਰਕ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ (ਗਾਹਕਾਂ ਅਤੇ PPE ਨਾਲ ਜਾਂ ਸੰਪਰਕ-ਰਹਿਤ ਵਸੀਲਿਆਂ ਰਾਹੀਂ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਡਿਲਿਵਰੀਆਂ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ), ਤਾਂ ਜੋ ਕਿਸੇ ਵਿਅਕਤੀ ਵਿੱਚ COVID-19 ਦੀ ਤਸ਼ਖੀਸ ਹੋਣ 'ਤੇ ਸਾਰੇ ਸੰਪਰਕਾਂ ਨੂੰ ਪਛਾਣਿਆ, ਟ੍ਰੇਸ, ਅਤੇ ਇਸ ਬਾਰੇ ਸੂਚਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ।
- COVID-19 ਦੇ ਸੰਦਿਗਧ ਜਾਂ ਪੱਕੇ ਮਾਮਲੇ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜਾਂ COVID-19 ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਵਿਅਕਤੀ ਨਾਲ ਕਿਸੇ ਕਰਮਚਾਰੀ ਦੇ ਕਰੀਬੀ ਜਾਂ ਨੇੜਲੇ ਸੰਪਰਕ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੰਮ 'ਤੇ ਵਾਪਸ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਲਈ ਪ੍ਰੋਟੋਕਾਲਾਂ ਅਤੇ ਨੀਤੀਆਂ ਦੇ ਸੰਬੰਧ ਵਿੱਚ DOH ਦਾ [ਮਾਰਗ ਦਰਸ਼ਨ](#) ਵੇਖੋ।

ਸਥਿਤੀ ਬਦਲਣ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ NYC ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਬਦਲ ਸਕਦਾ ਹੈ।

9.27.20