

## نیو یارک سٹی کو دوبارہ کھولنا: اندرون خانہ کھانے کی خدمات پیش کرنے والی فوڈ سروس اسٹبلشمنٹس کے لیے چیک لسٹ

ریستوران اور دیگر فوڈ سروس اسٹبلشمنٹس 30 ستمبر، 2020 سے NYC میں اندرون خانہ کھانا کھانے کے لیے دوبارہ کھل سکتے ہیں۔ اس چیک لسٹ کو پڑھنے سے پہلے، نیویارک اسٹیٹ (NYS) کے رہنما خطوط، COVID-19 کی منتقلی کی روک تھام کس طرح کی جائے، اپنے کاروبار کو کس طرح دوبارہ کھولا جائے، اور دیگر موضوعات کے لیے، براہ کرم NYC محکمہ صحت اور ذہنی حفظان صحت (NYC محکمہ صحت) کی جاری کردہ ["Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining"](#) (نیو یارک سٹی کو دوبارہ کھولنا: فوڈ سروس اسٹبلشمنٹس کو اندرون خانہ کھانا کھانے کے بارے میں کیا جاننے کی ضرورت ہے) دیکھیں۔

ریستورانوں کے لیے NYC ہیلتھ کوڈ کے تقاضوں پر بھی عمل کرنا ضروری ہے، بشمول بیرون خانہ بیٹھنے کی جگہوں میں [کتوں کے ساتھ کھانا کھانے](#) سے متعلق قواعد۔ مزید معلومات کے لیے، [nyc.gov/health](#) ملاحظہ کریں اور "Operating a Restaurant" (ریستوران چلانا) تلاش کریں۔

### دوبارہ کھولنے سے پہلے

NYC محکمہ صحت تجویز کرتا ہے کہ اگر آپ کا ریستوران بند رہا ہے تو اس کو دوبارہ کھولنے سے پہلے یہ اقدامات اٹھائیں تاکہ اس بات کا یقین کر لیں کہ آپ کی اسٹبلشمنٹ عملے اور کسٹمرز کے لیے تیار ہے۔

- اس بات کو یقینی بنائیں کہ الیکٹریکل، پلمبنگ، ہیٹنگ، وینٹیلیشن، ایئر کنڈیشننگ، لائٹنگ، گیس، ایگزاسٹ بوڈ اور آگ پر کنٹرول کرنے والے سسٹمز سمیت یوٹیلیٹیز مناسب طریقے سے کام کر رہی ہیں۔
- وینٹیلیشن سسٹم کے ذریعے بیرونی ہوا کے بہاؤ کو زیادہ سے زیادہ کریں۔
- اس بات کو یقینی بنائیں کہ کھانا پکانے، گرم اور ٹھنڈا رکھنے کا نظام اور ریفریجریشن یونٹس سمیت تمام سامان مناسب طریقے سے کام کر رہا ہے اور مناسب درجہ حرارت برقرار رکھنے کا اہل ہے۔
- پانی کے تمام راستوں، جیسے نلکے اور اسپرے نوزلز سے ٹھنڈے پانی کو بہائیں۔ پھر گرم پانی کے راستوں کے لیے بھی ایسا ہی کریں۔
- پانی کی لائن کو پانی کے بہاؤ سے صاف کریں، اور مینوفیکچرر کی ہدایات کے مطابق پلمبنگ کا استعمال کرنے والے کھانے کے تمام سامان کو صاف اور سینٹائز کریں۔
- اس بات کو یقینی بنائیں کہ ہاتھ دھونے کی سہولیات کام کر رہی ہیں اور وہاں صابن اور کاغذ کے تولیوں کا مناسب اسٹاک موجود ہے۔
- ریست روم اور انتظار کرنے کی جگہوں سمیت، ریستوران میں کھانے کے علاوہ رابطے کی دیگر جگہوں کو اچھی طرح صاف اور جراثیم سے پاک کریں ["General Guidance for Cleaning and Disinfection for Non-Health Care Settings"](#) (نگہداشت صحت کے علاوہ دیگر ترتیبات میں صفائی اور جراثیم کشی کے لیے عمومی ہدایت) ملاحظہ کریں۔
- کھانے سے رابطے میں آنے والی تمام سطحوں کو صاف اور سینٹائز کریں۔ پروٹکٹ لیبیل کو چیک کریں تاکہ یہ یقینی بنایا جا سکے کہ کھانے کو چھونے والی سطحوں اور سامان پر اس سینٹائزر کا استعمال محفوظ ہے۔ یاد رکھیں کہ کھانے کے ساتھ رابطے میں آنے والی سطحوں کی صفائی اور سینٹائزیشن کے لیے استعمال ہونے والی پروڈکٹس ان پروڈکٹس سے مختلف ہوتی ہیں جو کھانے کے علاوہ رابطے کی دیگر سطحوں کے لیے استعمال ہوتی ہیں۔
- COVID-19 کے خلاف موثر ہونے کے حوالے سے EPA کے ساتھ رجسٹرڈ شدہ سینٹائزرز اور ڈس انفیکٹنٹس استعمال کریں۔

- برف کی بنوں کو خالی کریں، اور انہیں دھوئیں، کھنگالیں اور سینٹیٹائز کریں۔
- تمام اسٹور شدہ کھانوں کی جانچ پڑتال کریں اور کسی بھی ایسی چیز کو مناسب طریقے سے تلف کر دیں جو اب محفوظ نہیں ہے۔
- کیڑوں کے نشانات تلاش کریں اور مشاہدہ کردہ کسی بھی مسئلے کو حل کریں " [Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#) (فوڈ سروس اسٹیبلشمنٹس کو کیڑوں سے پاک کرنے کے لیے بہترین طریقہ کار) ملاحظہ کریں۔
- ضروری خدمات جو بند کر دی گئی تھیں، انہیں دوبارہ شروع کریں، جیسے کیڑوں کی روک تھام، کوڑے دان اور ری سائیکلنگ۔
- مادی فیسلٹیز کی ضروری مرمت کروائیں، جن میں فرش، دیواریں اور چھتیں شامل ہیں۔
- تمام سپلائز کی جانچ کریں اور ضرورت کے مطابق اسٹاک پورا کریں۔

### نیو یارک اسٹیٹ (NYS) کے تقاضوں اور بہترین طریقہ کاروں کا خلاصہ

یہ فرمان اور NYS [سمری رینما خطوط](#) کے تجویز کردہ بہترین طریقہ کار ہیں۔ یقینی بنائیں کہ آپ [تفصیلی رینما خطوط](#) کا بھی جائزہ لیتے ہیں، ان کی تعمیل کی تصدیق کرتے ہیں اور آغاز سے پہلے ایک [حفاظتی منصوبہ](#) بناتے ہیں۔

### جسمانی فاصلہ

فرمان

- اندرون خانہ گنجائش کو، ملازمین کے علاوہ، زیادہ سے زیادہ گنجائش کے 25% تک محدود رکھیں۔
- 25% کے حساب سے پیٹرنز کی جو تعداد بنتی ہے، اس کو نمایاں طور پر پوسٹ کریں، اور یہ پوسٹنگ ریستوراں کے اندر اور باہر پیٹرنز کو اچھی طرح دکھائی دے؛
- خلاف ورزی کی اطلاع دینے کے لیے اسٹیبلشمنٹ کے اندر اور باہر (جیسے دروازے پر) فون اور ٹیکسٹ نمبر کو واضح طور پر پوسٹ کریں: جو لوگ خلاف ورزیاں دیکھتے ہیں وہ 833-208-4160 پر کال کر کے یا 855-904-5036 پر "VIOLATION" (خلاف ورزی) لکھ کر بھیج کر اطلاع دے سکتے ہیں؛
- ملازمین یا پیٹرنز کو صرف اس صورت میں داخلے کی اجازت دیں کہ اگر وہ داخل ہونے سے پہلے یا فوری بعد اپنا درجہ حرارت چیک کرواتے ہیں اور انکا درجہ حرارت 100.0 ڈگری فارن ہائیت سے زیادہ نہیں ہے (جیسا کہ نیچے "اسکریننگ" سیکشن میں بیان کیا گیا ہے)؛ اور
- پیٹرنز کو صرف تب اندرون خانہ کھانا کھانے کی اجازت دیں اگر ہر پارٹی میں سے 1 فرد اسٹیبلشمنٹ میں داخل ہونے سے پہلے یا فوری بعد کنٹریکٹ ٹریسنگ کی کوششوں میں استعمال کے لیے پورا نام، پتہ اور فون نمبر دستخط کے ساتھ مہیا کرتا ہے۔
- تمام ملازمین کے لیے ہر وقت ایک قابل قبول چہرے کا نقاب پہننا ضروری ہے۔
- اس بات کو یقینی بنائیں کہ پیٹرنز بیٹھے ہوئے ہونے کے علاوہ تمام اوقات میں چہرے پر نقاب پہنیں؛ بشرطیکہ پیٹرن کی عمر 2 سال سے زیادہ ہے اور وہ نقاب کو طبی طور پر برداشت کر سکتا ہے۔
- کسٹمرز کے اندون خانہ بیٹھنے کے لیے میزیں ہر سمت سے کم از کم 6 فٹ فاصلے کے ساتھ الگ ہونی چاہیے۔ جہاں فاصلہ قائم کرنا ممکن نہیں ہے، ان میزوں کے درمیان مادی رکاوٹیں قائم کریں۔ ان رکاوٹوں کی اونچائی کم از کم 5 فٹ ہونی چاہیے اور یہ ہنگامی راستوں یا آگ کی صورت میں خارجی راستوں میں رکاوٹ نہ بنیں۔
- فوڈ سروس اسٹیبلشمنٹس میں کسی بھی تقریب میں پیٹرنز کی تعداد کچھ اس طرح محدود کریں کہ ان کی تعداد زیادہ سے زیادہ گنجائش کا 25% یا علاقے میں لاگو موجودہ سماجی اجتماع کی پابندیاں، ان میں سے جو بھی کم ہو وہ تعداد رکھی جائے (یعنی، فیز 4 والے علاقوں میں 50 یا اس سے کم لوگ، ستمبر 10، 2020 کے مطابق)۔
- فی میز 10 کی تعداد تک لوگ بیٹھ سکتے ہیں؛ یہ لوگ ایک ہی پارٹی کے ممبر ہونے چاہیے لیکن ان کا تعلق مختلف گھرانوں سے ہو سکتا ہے۔
- ممبرز پہنچ سکتے ہیں، میزوں پر بیٹھ سکتے ہیں، اور مختلف اوقات میں واپس جا سکتے ہیں، جب تک ان کی بات چیت صرف پارٹی کے دیگر ممبرز تک محدود رہتی ہے۔
- ایک سے زائد پارٹیوں کی گنجائش والی میزوں کی صورت میں پارٹیوں کے درمیان 6 فٹ کا فاصلہ رکھا جا سکے۔

- بارز میں بیٹھنے اور خدمات پر پابندی رکھیں۔ بارز صرف ملازمین کی جانب سے کسٹمرز کو ان کی میزوں پر پیش کیے جانے والے مشروبات کی تیاری کے لیے استعمال کی جا سکتی ہیں۔
- ایک وقت میں ایک سے زیادہ فرد کی طرف سے چھوٹی جگہوں (مثال کے طور پر، فریزر) کے استعمال کو منع کریں، جب تک کہ تمام ملازمین نے چہرے پر نقاب نہ پہن رکھا ہو۔ گنجائش کا استعمال زیادہ سے زیادہ گنجائش کے 25% سے زیادہ نہیں ہونا چاہیے۔
- پیدل چلنے کی دو طرفہ ٹریفک کو کم کرنے کے اقدامات کو لاگو کریں۔
- اسٹیبلشمنٹ کے اندر آنے والے لوگوں کی ٹریفک اور اسٹیبلشمنٹ کے اندر کی ٹریفک کے کنٹرول اور بہاؤ کی سختی سے نگرانی کریں تاکہ گنجائش اور سماجی فاصلے کے تقاضوں پر عمل درآمد یقینی بنایا جا سکے، اور تمام اوقات میں موجودہ گنجائش کی درست گنتی رکھیں تاکہ اس بات کو یقینی بنایا جا سکے کہ یہ 25% سے زیادہ نہ ہو۔
- رات 12 بجے سے صبح 5 بجے کے درمیان، کسٹمرز کو کھانا اور مشروبات پیش کرنا بند کریں۔ خدمات کے بند ہونے کے بعد کسٹمرز کو آدھی رات کے بعد 30 منٹ تک بیٹھنے کی اجازت دی جا سکتی ہے، یہ اجازت صرف انکو کھانا ختم کرنے کے لیے وقت دینے کے مقصد کے لیے ہونی چاہیے۔
- اس بات کو یقینی بنائیں کہ بوفے سیلف سروس نہیں ہیں اور اس بات کا یقین کرنے کے لیے کہ مشترکہ اشیاء (مثال کے طور پر، چمچ لینا، چمٹا) کو کسٹمر نہ چھوئیں اور سماجی فاصلہ برقرار رہے، بوفے میں مناسب تعداد میں عملہ موجود ہے۔
- لوگوں کے لیے منصوبہ تیار کریں کہ جب وہ اسکریننگ کی قطار میں کھڑے ہوں تو 6 فٹ کا سماجی فاصلہ برقرار رکھیں۔

#### تجویز کردہ بہترین طریقہ کار

- اس بات کو یقینی بنائیں کہ کارکن ہر وقت 6 فٹ کا فاصلہ برقرار رکھتے ہیں سوائے اس وقت کے جب بنیادی سرگرمی کو کم فاصلہ درکار ہو۔ (مثال کے طور پر، کھانا پکانا، صفائی، میزوں سے چیزیں اٹھانا)۔
- ورک اسٹیشنز / ملازمین کے بیٹھنے کی جگہوں میں ترمیم کریں اور/یا ان کی تعداد محدود کریں تاکہ تمام سمتوں سے 6 فٹ کا فاصلہ برقرار رہے؛ جب فاصلہ قائم کرنا ممکن نہیں ہے تو [OSHA رہنما خطوط](#) کے مطابق مادی رکاوٹیں بنائیں۔
- جہاں ممکن ہو، خدمات کے لیے کام کے علیحدہ زونز بنائیں۔ خدمات فراہم کرنے والوں کو متراکب ہونے کو کم سے کم کرنے کے لیے ریستوران میں مخصوص زونز میں خدمات فراہم کرنی چاہیے۔
- اس بات کو یقینی بنائیں کہ جتنا ممکن ہو سکے، باورچی خانے کے عملے کو ان کی پوری شفٹ میں ایک ہی اسٹیشن پر کام دیا جاتا ہے (مثال کے طور پر، ترکاریاں یا گرل یا ڈیسرٹ)۔
- جتنا ممکن ہو سکے، 6 فٹ کا فاصلہ برقرار رکھنے کے لیے باورچی خانے کی تشکیل نو کریں۔
- باورچی خانے کے عملے کی اس حوالے سے حوصلہ افزائی کریں کہ وہ کاؤنٹر پر اشیاء کو اگلے شخص کی طرف سے اٹھائے جانے کے لیے چھوڑیں، بجائے اس کے کہ ہاتھوں سے دوسرے کو پکڑائیں۔
- اگر ممکن ہو تو پیشکی کام (مثال کے طور پر، کھانے کی تیاری) کرنے کے لیے، شفٹوں کو مختلف اوقات میں منظم کریں۔
- بیٹھنے کے لیے کسٹمر ریزرویشن کی حوصلہ افزائی کریں۔
- کسٹمرز کی اپنی گاڑی میں یا ایک مناسب سماجی فاصلے پر انتظار کرنے کے حوالے سے حوصلہ افزائی کریں جب تک کہ کھانا وصول کیے جانے کے لیے تیار نہ ہو جائے/وہ بیٹھنے کے لیے تیار نہ ہو جائیں۔
- کسٹمرز کی آن لائن یا فون کے ذریعے آرڈر کرنے کے لیے حوصلہ افزائی کریں۔
- جہاں ممکن ہو، بغیر کسی چیز کو چھوئے آرڈر، ادائیگی، ڈیلیوری، اور پک اپ کی سہولت دیں۔
- فروخت کنندگان کے لیے ایک ایسا نظام یقینی بنائیں کہ ایک وقت میں صرف ایک فروخت کنندہ ہی پروڈکٹ ڈیلیور کرے، ملازمین زیادہ چھوٹی جانے والی سطحوں کی صفائی اور جراثیم کشی کریں، اور پھر آگلا فروخت کنندہ احاطے میں داخل ہو سکے۔
- عمارت میں ٹریفک کے بہاؤ کو منظم کرنے اور صحت کی اسکریننگ کی آسانی کے لیے داخلی دروازوں کی تعداد کو محدود کریں۔
- جہاں ممکن ہو، کسٹمرز کے لیے داخلی/خارجی راستے متعین کریں اور اسی طرح ملازمین کے لیے الگ داخلی/خارجی راستے متعین کریں۔

## حفاظتی سامان

فرمان

- اس بات کو یقینی بنائیں کہ تمام عملہ ہر وقت چہرے پر نقاب پہنتا ہے اور اس عملہ ہاتھ کی حفظان صحت پر عمل کرتا ہے اور اسٹیٹ اور مقامی سینیٹری کوڈ کے مطابق ننگے ہاتھوں کے بیرئرز کا استعمال کرتا ہے۔
- اگر ملازمین کھانے کی تیاری کے علاوہ دیگر سرگرمیوں کے دوران دستاں پہنتے ہیں تو یقینی بنائیں کہ وہ دستاں اکثر تبدیل کرتے ہیں، اور کاموں کو سوچ کر وقت دستاں تبدیل کرنے کے لیے ان کی حوصلہ افزائی کریں (مثلاً، کسٹمرز کو پری رولنگ نقرئی ظروف پر خدمات دینا)۔
- اگر ملازمین دستاں نہیں پہنتے ہیں تو یقینی بنائیں کہ وہ اپنے ہاتھوں کو اکثر دھوتے ہیں اور/یا ان کو سینیٹائز کرتے ہیں۔
- اس بات کو یقینی بنائیں کہ وہ ملازمین جو میزوں کی صفائی کرتے ہیں، وہ اپنے ہاتھوں کو صابن/پانی سے دھوتے ہیں، اور اگر وہ دستاں پہنتے ہیں تو صفائی سے پہلے اور بعد میں دستاں کو تبدیل کرتے ہیں۔
- ملازمین کو بلا قیمت اور قابل قبول چہرے کا نقاب فراہم کریں۔
- کسٹمر کو اسٹیبلشمنٹ میں صرف اس صورت میں داخل ہونے دیں اگر انہوں نے قابل قبول چہرے کا نقاب پہنا ہوا ہے؛ بشرطیکہ کسٹمر کی عمر 2 سے زیادہ ہے اور وہ طبی طور پر اس نقاب کو برداشت کر سکتا ہے۔
- جب کسی میز پر بیٹھے نہ ہوں تو کسٹمرز کو چہرے پر نقاب پہننے کو کہیں (مثال کے طور پر، پک اپ کے انتظار میں، کاؤنٹر/ونڈو پر آرڈر کرتے وقت، میز کی طرف / سے جاتے ہوئے، غسل خانے کی طرف / سے جاتے)۔
- چہرے کے نقاب صاف کریں، تبدیل کریں، اور انکا اشتراک ممنوع قرار دیں۔ مزید معلومات کے لیے [CDC](#) [رہنمائی](#) سے رجوع کریں۔
- ملازمین کو تربیت دیں کہ کس طرح ڈون، ڈوف، صفائی (جیس کا بھی اطلاق ہوتا ہے)، اور PPE کو ضائع کرنا ہے۔

تجویز کردہ بہترین طریقہ کار

- ایک بار جب وہ بیٹھ جائیں تو کسٹمرز کی حوصلہ افزائی کریں، لیکن درکار نہیں کریں، کہ عملے کے ساتھ بات چیت کرتے وقت یا جب وہ کھا / پی نہ رہے ہوں تو چہرے پر نقاب پہنیں۔

## ایئر فلٹریشن اور وینٹیلیشن سسٹم

فرمان

- سنٹرل ایئر ہینڈلنگ سسٹم والی اسٹیبلشمنٹس کے لیے، یقینی بنائیں کہ مرکزی HVAC سسٹم فلٹریشن موجودہ انسٹال شدہ فلٹر ریک اور ایئر ہینڈلنگ سسٹم کے ساتھ مطابقت رکھنے والے اعلیٰ ترین درجہ بندی کی فلٹریشن کے تقاضوں کو کم از کم MERV-13 یا اس کے برابر یا اس سے زیادہ (مثال کے طور پر، HEPA) کے ساتھ پورا کرتا ہے، جو بھی قابل اطلاق ہے، اور جیسا کہ کسی HVAC تصدیق شدہ ٹیکنیشن، پیشہ ور، یا کمپنی، [ASHRAE](#) کے تصدیق شدہ پیشہ ور، مصدقہ ریٹرو کمیشننگ پیشہ ور، یا نیو یارک کے لائسنس یافتہ پیشہ ور بلڈنگ انجینئر کی جانب سے دستاویز کیا گیا ہو۔
- ایسے سینٹرل ایئر ہینڈلنگ سسٹم والی اسٹیبلشمنٹس جو درج بالا کم سے کم فلٹریشن (مثلاً، MERV-13 یا اس سے زیادہ) کو نہیں چلا سکتا، ان کے پاس کسی تصدیق شدہ HVAC ٹیکنیشن، پیشہ ور، یا کمپنی، [ASHRAE](#) سے تصدیق شدہ پیشہ ور، مصدقہ ریٹرو کمیشننگ پروفیشنل یا نیو یارک سے لائسنس یافتہ پیشہ ور بلڈنگ انجینئر کی تصدیق اور دستاویز ہونی چاہیے کہ فی الحال انسٹال شدہ فلٹر ریک فلٹریشن مذکورہ بالا کم از کم سطح (یعنی MERV13 یا اس سے زیادہ) سے مطابقت نہیں رکھتا ہے اور / یا ہینڈلنگ سسٹم کم سے کم حرارت اور ٹھنڈک فراہم کرنے قاصر ہوگا جو کہ COVID-19 ایمرجنسی سے قبل فراہم کرنے کے قابل تھا اگر اتنی اعلیٰ ڈگری فلٹریشن لگائی گئی ہوتی۔
- اضافی وینٹیلیشن اور ایئر فلٹریشن تخفیف پروٹوکول کے ساتھ کم فلٹریشن کی درجہ بندی پر کام کرنے کے لیے ان دستاویزات کو اسٹیٹ یا مقامی محکمہ صحت کے عہدیداروں کے جائزے کے لیے برقرار رکھیں۔
- ایسے سنٹرل ایئر ہینڈلنگ سسٹم والی اسٹیبلشمنٹس جو MERV13 یا اس سے زیادہ کی فلٹریشن کی درجہ بندی کو پورا نہیں کر سکتا، ان کے لیے لازمی ہے کہ وہ [CDC](#) اور [ASHRAE](#) کے مطابق اضافی

وینتیلیشن اور / یا فلٹریشن تخفیف پروٹوکول اپنائیں، بشمول:

- مرکزی سسٹمز کے لیے ضروری ریٹرو کمیشننگ انجام دینے کے ساتھ ساتھ جانچ، توازن، اور ضرورت کے مطابق مرمت کرنا؛
  - ممکن حد تک وینتیلیشن کی شرح اور بیرونی ہوا کی وینتیلیشن میں اضافہ کرنا؛
  - طویل دورانیے کے لیے سسٹم چلانے رکھنا، خاص طور پر لوگوں کی موجودگی سے پہلے اور بعد میں روزانہ کئی گھنٹوں تک؛
  - مانگ پر قابو پانے والی وینتیلیشن کو غیر فعال کرنا، اور ان سسٹمز کو برقرار رکھنا جو تازہ ہوا کی فراہمی میں اضافہ کرتے ہیں؛
  - جہاں ممکن ہو نمی کی مقدار کو نسبتاً %40-60 کے درمیان برقرار رکھنا؛
  - ممکن حد تک ریسرولیشن کو کم کرنے یا ختم کرنے کے لیے بیرونی ہوائی ڈیمپرز کھولنا؛
  - بائی پاس کو محدود کرنے کے لیے فلٹر کے کناروں کو سیل کرنا؛
  - سسٹم اور فلٹرز کا باقاعدگی سے معائنہ کرنا تاکہ یہ یقینی بنایا جا سکے کہ وہ مناسب طریقے سے چل رہے ہیں، اور فلٹرز انسٹال ہیں، انکی سروس ہو چکی ہے اور ان کی سروس کی مدت ابھی باقی ہے؛
  - رہائشیوں کی حفاظت اور راحت کے لیے قابل اجازت حد تک کھڑکیاں کھولنا؛
  - ہوا کے ذریعے منتقل ہونے والے وائرس ذرات کو غیر فعال کرنے کے لیے مناسب طریقے سے ڈیزائن شدہ اور متعین شدہ الٹرا واپلیٹ جراثیم کش شعاعوں (UVGI) کو انسٹال کرنا؛ اور / یا پورٹ ایبل ایئر کلیئرز (جیسے ، الیکٹرک HEPA یونٹس) کا استعمال کرنا، ان یونٹوں کے استعمال پر غور کرنا جو ہوا کی تبدیلی کی زیادہ سے زیادہ شرح کو مناسب کارکردگی کی سطح پر مہیا کرتے ہیں اور نقصان دہ مضامین پیدا نہیں کرتے ہیں۔
- ان اسٹیبلشمنٹس کے لیے جن کے پاس مرکزی ایئر ہینڈلنگ سسٹم نہیں ہے یا ان کو کنٹرول کرنے کی صلاحیت نہیں رکھتیں، انہیں [CDC](#) اور [ASHRAE](#) کی سفارشات کے مطابق اضافی وینتیلیشن اور ہوائی فلٹریشن تخفیف پروٹوکول اپنانے چاہیے، بشمول:
- کسی بھی کمرے کے وینتیلیشن سسٹم (جیسے ، ونڈو یونٹ، دیوار والے یونٹ) کا باقاعدگی سے معائنہ کرنا تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ وہ مناسب طریقے سے چل رہے ہیں، اور فلٹرز مناسب طور پر انسٹال ہیں، سروس شدہ ہیں اور ان کی سروس کی مدت ابھی باقی ہے۔
  - طویل دورانیے کے لیے کمروں کے وینتیلیشن سسٹم چلانے رکھنا، خاص طور پر لوگوں کی موجودگی سے پہلے اور بعد میں روزانہ کئی گھنٹوں تک؛
  - وینتیلیشن سسٹم کو کمرے میں تازہ ہوا کی مقدار کو زیادہ سے زیادہ بنانے کے لیے سیٹ کرنا، بلور فینز کو کم رفتار پر سیٹ کرنا اور موجود لوگوں سے ممکن حد تک دور رکھنا؛
  - جہاں ممکن ہو ، نمی کی مقدار کو نسبتاً %40-60 کے درمیا برقرار رکھنا؛
  - رہائشیوں کی حفاظت اور راحت کے لیے قابل اجازت حد تک کھڑکیاں کھولنا؛
  - اگر قابل اطلاق ہو تو چھت کے پنکھوں کو ہوا کو لوگوں سے اوپر کی طرف کھینچنے کے لیے سیٹ کرنا؛
  - اندرونی ہوا کو باہر نکالنے کے لیے ونڈو فینز کو ترجیح دینا؛
  - ایسے پنکھوں کا استعمال کرنے سے گریز کرنا جو ہوا کو صرف دوبارہ گردش میں لاتے ہیں یا ہوا باہر نکالے بغیر کمرے میں صرف ہوا دھکیلتے ہیں؛
  - ہوا کے ذریعے منتقل ہونے والے وائرس ذرات کو غیر فعال کرنے کے لیے مناسب طریقے سے ڈیزائن شدہ اور متعین شدہ الٹرا واپلیٹ جراثیم کشی شعاعوں (UVGI) کو انسٹال کرنا؛ اور / یا پورٹ ایبل ایئر کلیئرز (جیسے ، الیکٹرک HEPA یونٹس) کا استعمال کرنا، ان یونٹوں کے استعمال پر غور کرنا جو ہوا کی تبدیلی کی زیادہ سے زیادہ شرح کو مناسب کارکردگی کی سطح پر مہیا کرتے ہیں اور نقصان دہ مضامین پیدا نہیں کرتے ہیں۔

تجویز کردہ بہترین طریقہ کار

□ ممکن حد تک ریسرولیشن کو کم کرنے یا ختم کرنے کے لیے بیرونی ہوائی ڈیمپرز کھولنا؛

□ بائی پاس کو محدود کرنے کے لیے فلٹر کے کناروں کو سیل کرنا؛

- سسٹم اور فلٹرز کا باقاعدگی سے معائنہ کرنا تاکہ یہ یقینی بنایا جا سکے کہ وہ مناسب طریقے سے چل رہے ہیں، اور فلٹرز انسٹال ہیں، انکی سروس ہو چکی ہے اور ان کی سروس کی مدت ابھی باقی ہے؛
- رہائشیوں کی حفاظت اور راحت کے لیے قابل اجازت حد تک کھڑکیاں کھولنا؛
- ہوا کے ذریعے منتقل ہونے والی وائرس ذرات کو غیر فعال کرنے کے لیے مناسب طریقے سے ڈیزائن شدہ اور متعین شدہ الٹرا و ایلٹیج جراثیم کشی شعاعوں (UVGI) کو انسٹال کرنا؛ اور / یا
- پورٹ ایبل اینر کلینرز (جیسے ، الیکٹریک HEPA یونٹس) کا استعمال کرنا، ان یونٹوں کے استعمال پر غور کریں جو ہوا کی تبدیلی کی زیادہ سے زیادہ شرح کو مناسب کارکردگی کی سطح پر مہیا کرتے ہیں اور نقصان دہ مضامین پیدا نہیں کرتے ہیں۔

## حفظان صحت اور صفائی

فرمان

- مراکز برائے بیماری پر کنٹرول اور روک تھام (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) اور محکمہ صحت (Department of Health, DOH) کے حفظان صحت، صفائی اور جراثیم کشی کے تقاضوں پر عمل کریں اور لاگڑ بنا کر رکھیں جو صفائی کی تاریخ، وقت اور اسکوپ دستاویز کرتے ہوں۔
- ان جگہوں پر جہاں ہاتھ دھونا عملی طور پر ممکن نہیں ہے، وہاں صابن سے ہاتھ دھونے کی سہولت، گرم پانی کی فراہمی، ڈسپوز ایبل کاغذی تولیے، الکحل والا ہینڈ سینیٹائزر پر مبنی ہینڈ سینیٹائزر جن میں 60% فیصد یا اس سے زیادہ الکحل ہو، سمیت ہاتھوں کی حفظان صحت کے اسٹیشن فراہم کریں اور برقرار رکھیں۔ زیادہ چھوٹی جانے والی جگہوں میں ہینڈ سینیٹائزر دستیاب کریں۔
- اسٹیبلشمنٹ کی باقاعدگی سے صفائی اور جراثیم کشی کریں اور زیادہ لوگوں کے زیر استعمال رہنے والی زیادہ خطرے والی جگہوں اور اکثر چھوٹی جانے والی سطحوں (مثلاً، بیت الخلاء) کی زیادہ کثرت سے صفائی اور جراثیم کشی کریں۔ صفائی اور جراثیم کشی کا عمل بھرپور اور جاری ہونا ضروری ہے اور کم از کم ہر شفٹ کے بعد، روزانہ ، یا ضرورت پڑنے پر زیادہ کثرت سے ہونا چاہیے۔
- اس بات کو یقینی بنائیں کہ سامان کو رجسٹر شدہ جراثیم کش کا استعمال کرتے ہوئے باقاعدگی سے صاف اور جراثیم کش کیا جائے، بشمول کم از کم جب بھی ملازمین ورک اسٹیشن کو تبدیل کرتے ہیں۔ محکمہ برائے ماحولیاتی تحفظ (Department of Environmental Conservation, DEC) کی پروڈکٹس دیکھیں جن کی ماحولیاتی تحفظ کی ایجنسی (Environmental Protection Agency, EPA) نے اس حوالے سے نشاندہی کی ہے کہ یہ COVID-19 کے خلاف موثر ہیں۔
- صحت مند اور محفوظ ماحول کو یقینی بنانے کے لیے باورچی خانے کے سسٹمز کی قبل از واپسی جانچ مکمل کریں۔
- جہاں ممکن ہو عملے کے درمیان باورچی خانے کے سامان کی شیئرنگ کو کم سے کم کریں (جیسے، چھریاں، برتن، رگ/ تولیے)۔
- جب تک وہ ایک استعمال سے دوسرے استعمال کے درمیان اچھی طرح سے صاف اور جراثیم کش نہ کیے جائیں، تب تک کسٹمرز کو آلات (جیسے بزرز) فراہم نہ کریں۔
- ملازمین کو آپس میں کھانا اور مشروبات بانٹنے سے منع کریں، انہیں گھر سے دوپہر کا کھانا لانے کی ترغیب دیں، اور کھانا کھاتے ہوئے فاصلہ رکھنے کے لیے انکے لیے مناسب جگہ مختص کریں؛ اگر ملازمین عام طور پر کسٹمرز کے استعمال کے لیے مخصوص میز پر اندرون خانہ کھاتے ہیں تو وہ کھاتے یا پینے وقت چہرے سے نقاب ہٹا سکتے ہیں، لیکن اگر وہ میز سے کھڑے ہو جاتے ہیں یا چلے جاتے ہیں تو ان کو ماسک کا استعمال کرنا چاہیے، اور اس کا شمار کھانے کی جگہ کے 25% میں کیا جائے گا۔ کوئی ایسا ملازم جو ریسٹوران کی ایسی جگہ پر کھانا کھا سکتا ہے جہاں عام لوگ نہیں آتے تو اسے اس گنجائش میں شمار نہیں کیا جائے گا۔
- ٹیک آؤٹ / ڈیلیوری کے لیے:
  - کھانے پینے اور / یا مشروبات کے منتظر کسٹمرز کے لیے ہاتھوں کی حفظان صحت کے اسٹیشن فراہم کریں؛
  - اس بات کو یقینی بنائیں کہ عملہ صابن / پانی سے ہاتھ دھوئے یا ہینڈ سینیٹائزر استعمال کرے۔ اگر عملہ دستاں استعمال کرتا ہے تو باقاعدگی سے ان کو تبدیل کرے؛ اور
  - اگر پک اپ / ڈیلیوری اندرون خانہ ہے تو اس بات کو یقینی بنائیں کہ وینٹیلیشن کے لیے کھڑکیاں / دروازے کھلے ہیں۔

- اس بات کو یقینی بنائیں کہ کسٹمرز کو براہ راست فراہم کیے جانے والے تمام مصالحہ جات ایک بار ہی استعمال ہونے والے ڈسپوز ایبل کنٹینر یا دوبارہ قابل استعمال کنٹینرز میں ہیں جو باقاعدگی سے صاف / جراثیم کش کیے جاتے ہیں۔
- اگر غیر ڈسپوز ایبل مینوز کا استعمال کیا جاتا ہے تو ہر پارٹی کے استعمال کے بعد مینوز کو صاف اور جراثیم کش کریں۔
- پری پیکجڈ سلور ویئر یا پری رولڈ سلور ویئر کا استعمال کریں۔ ماسک اور دستاں پہنتے وقت سلور ویئر کو پری رولڈ ہونا چاہیے۔ ایسے اسٹرا جن سے کور اترا ہو / ٹوٹھ پکس ممنوع ہیں۔
- اگر صفائی یا جراثیم کشی والی پرائکٹس نقصان کا باعث بنتی ہیں یا میٹیریل / مشینری کے انحطاط کا سبب بنتی ہیں تو ہر استعمال کے بعد ہاتھوں کی حفظان صحت کے اسٹیشن قائم کریں اور / یا ڈسپوز ایبل دستاں فراہم کریں اور / یا اس طرح کی مشینری استعمال کرنے والے ملازمین کی تعداد کو محدود کریں۔

#### تجویز کردہ بہترین طریقہ کار

- کھانے کی تیاری کرنے والے ملازمین کو شفٹوں کے دوران ایک دوسرے کے ورک اسٹیشنوں کو تبدیل کرنے یا ان میں داخل ہونے سے منع کریں، جب تک کہ وہ مناسب طریقے سے صاف اور / یا جراثیم کش نہ ہو چکے ہوں۔
- بغیر چھوئے استعمال کیے جانے والے ہینڈ سینیٹائزر ڈسپینسروں کی ترغیب دی جاتی ہے۔
- مہمانوں کو ایک ہی بار استعمال ہونے والے، کاغذ کے ڈسپوز ایبل مینوز فراہم کریں اور / یا جہاں ممکن ہو مینوز کو سفید بورڈ / چاک بورڈز / ٹیلی ویژن / پروجیکٹر پر دکھائیں۔
- جہاں ممکن ہو کسٹمرز کو آن لائن مینیو (جیسے اپنے اسمارٹ فون یا الیکٹرانک ڈیوائس پر) دیکھنے کی ترغیب دیں۔

#### مواصلات

##### فرمان

- اس بات کی تصدیق کریں کہ آپ نے اسٹیٹ کے جاری کردہ صنعت کے رہنما خطوط کا جائزہ لیا ہے اور انہیں سمجھتے ہیں اور آپ ان پر عمل درآمد کریں گے۔
- ریستوراں کے اندر اور باہر ملازمین اور پیٹرنز کے لیے ذیل کو واضح طور پر پوسٹ کریں:
  - پیٹرنز کی تعداد جو اسٹیبلشمنٹ میں گنجائش کا 25% بنتی ہے؛ اور
  - خلاف ورزیوں کی اطلاع دینے کے لیے فون اور ٹیکسٹ نمبر: جو افراد خلاف ورزیاں دیکھتے ہیں وہ 833-208-4160 پر فون کر کے یا 855-904-5036 پر "VIOLATION" (خلاف ورزی) لکھ کر بھیج کر خلاف ورزی کی اطلاع دے سکتے ہیں۔
- ملازمین، دکانداروں اور کسٹمرز کے لیے ہدایات، تربیت، اشاروں اور معلومات فراہم کرنے کے مستقل ذرائع کے ساتھ مواصلت کا منصوبہ تیار کریں۔

#### تجویز کردہ بہترین طریقہ کار

- آرڈر کے منتظر / بیٹھے ہوئے کسٹمرز کے ساتھ مواصلات کے لیے آڈیو اعلانات، اسکرینوں پر ٹیکسٹ پیغامات یا نوٹسز کا استعمال کریں۔

#### اسکریننگ

##### فرمان

- عملے اور کسٹمرز سے درکار کریں کہ وہ اسٹیبلشمنٹ پہنچنے سے پہلے یا پہنچنے پر فوری طور پر درجہ حرارت کی جانچ کروائیں۔ کسی بھی شخص کو جسکا درجہ حرارت 100.0 ڈگری فارن ہائیٹ سے زیادہ ہے اسے داخلے کی اجازت نہیں ہونی چاہیے، چاہے وہ ملازم ہو یا پیٹرن۔ درجہ حرارت کی جانچ امریکی کمیشن برائے روزگار کے مواقع میں برابری یا DOH کے رہنما اصولوں کے مطابق کی جانی چاہیے۔
- ملازم یا کسٹمر ہیلتھ ڈیٹا کا ریکارڈ نہ رکھیں (مثال کے طور پر، کسی فرد کا درجہ حرارت کا مخصوص ڈیٹا)، لیکن اس بات کی تصدیق کرنے والے ریکارڈز (جیسے پاس / فیل، کلیئر / کلیئر نہیں) کہ لوگوں کی اسکریننگ کی

- گئی تھی، رکھے جا سکتے ہیں۔
- درج بالا درجہ حرارت کی جانچ کے علاوہ، ملازمین اور جہاں قابل عمل ہو دکانداروں کی روزانہ صحت کی اسکریننگ کے لازمی طریقوں پر عمل درآمد کریں، لیکن کسٹمرز اور ڈیلیوری کے عملے کے لیے ایسی اسکریننگ لازمی نہیں ہوگی۔
  - اسکریننگ میں کم از کم ذیل کے بارے میں پوچھنا چاہیے: (1) پچھلے 14 دنوں میں COVID-19 کی علامت، (2) پچھلے 14 دنوں میں COVID-19 کا مثبت تشخیصی ٹیسٹ، (3) پچھلے 14 دنوں میں COVID-19 کے تصدیق شدہ یا مشتبہ کیس سے قریبی رابطہ؛ اور / یا (4) پچھلے 14 دنوں میں 24 گھنٹوں سے زیادہ وقت کے لیے کسی ایسی اسٹیٹ میں سفر جہاں COVID-19 کا کمیونٹی کی سطح پر نمایاں پھیلاؤ موجود ہے
  - COVID-19 کے نمایاں پھیلاؤ والی اسٹیٹس اور قرنطینہ کے تقاضوں کے بارے میں تازہ ترین معلومات کے لیے DOH کی سفری ہدایات ملاحظہ کریں۔
  - کسی ایسے شخص کو احاطے میں داخل ہونے کی اجازت نہیں ہونی چاہیے جس میں اسکریننگ کے بعد COVID-19 کی علامات کا مثبت نتیجہ آیا ہے۔
  - تمام سواناموں کا جائزہ لیے جانے کی تصدیق کے لیے اور بعد میں علامات کا سامنا کرنے والے افراد کی جانب سے معلومات دینے کے لیے رابطے کا ایک مرکزی پوائنٹ نامزد کریں۔
  - ہر کسٹمر پارٹی سے کم سے کم 1 فرد کو اسٹیبلشمنٹ میں داخل ہونے پر (یا پہلے سے ریموٹ سائن ان کے ذریعے) کنٹریکٹ ٹریسنگ کی کوششوں میں استعمال کے لیے پورا نام، پتہ اور فون نمبر فراہم کرنے کو کہیں۔

#### تجویز کردہ بہترین طریقہ کار

- ممکنہ طور پر علامات رکھنے والے افراد کی نشاندہی کرنے کے لئے کنٹیکٹ ٹیس تھرمل کیمرے استعمال کریں اور ایسے کسی بھی شخص کو اسکریننگ سیکنڈری اسکریننگ میں بھیجیں تاکہ فالو آن اسکریننگ کو مکمل کیا جا سکے۔
- اسکریننگ کی تکمیل سے قبل ملازمین کو قریبی طور پر رابطے یا آپس میں ملنے سے روکیں۔
- اسکرینرز کو آجر کی جانب سے شناخت کیے گئے ایسے افراد کے ذریعے تربیت دی جانی چاہیے جو CDC، DOH، اور OSHA پروٹوکولز سے واقف ہیں۔
- ملازمین اور دکانداروں سمیت ہر اس شخص کا لاگ رکھیں جس کا کام کی سائٹ یا جگہ میں دوسرے افراد سے قریبی رابطہ ہو سکتا ہے (کسٹمرز اور PPE یا کنٹیکٹ لیس طریقے سے کی گئی ڈیلیوریز اس میں شامل نہیں ہیں)، تاکہ اگر کسی شخص میں COVID-19 کی تشخیص ہوتی ہے تو تمام رابطوں کی نشاندہی کی جا سکے، انکو تلاش کیا جا سکے اور مطلع کیا جا سکے۔
- COVID-19 کے مشتبہ یا تصدیق شدہ کیس کے بعد یا COVID-19 سے متاثرہ کسی شخص کے ساتھ قریبی رابطہ رکھنے کے بعد کام پر واپس آنے والے ملازمین کے حوالے سے پروٹوکولز اور پالیسیوں کے لیے DOH کی ہدایات ملاحظہ کریں۔

9.27.20

صورتحال کے ارتقاء کو دیکھتے ہوئے NYC محکمہ صحت سفارشات تبدیل کر سکتا ہے۔