

রিওপেনিং নিউ ইয়র্ক সিটি: টেক আউট, খাবার বিলি এবং বাইরে খাওয়ার প্রস্তাব দেওয়া রেস্টুরেন্টগুলোর চেকলিস্ট

নিউ ইয়র্ক সিটি(NYC) রেস্টুরেন্টগুলো বর্তমানে টেক আউট, খাবার বিলি এবং বাইরে খাওয়ার পরিষেবা চালু করতে পারে। একবার নিউ ইয়র্ক সিটি(NYC) নিউ ইয়র্ক ফরওয়ার্ড (NY Forward) তৃতীয় পর্যায়ে চলে আসলে, রেস্টুরেন্টগুলো ভিতরে টেবিল পরিষেবা চালু করতে পারবে। আমরা তৃতীয় পর্যায়ে কবে প্রবেশ করবো সেই তারিখ এখনও আমাদের কাছে নেই।

রেস্টুরেন্টগুলো অবশ্যই নিউ ইয়র্ক স্টেট(NYS)-এর [আবশ্যিকতাগুলি](#) মেনে চলতে হবে এবং [অনুবর্তিতা নিশ্চিত করতে হবে](#)। খোলার আগে, আপনি অবশ্যই একটা [নিরাপত্তা পরিকল্পনা](#) গঠন করতে হবে এবং সেটা সাইটে রাখতে হবে।

রেস্টুরেন্টগুলো বাইরে বসার জায়গাগুলোতে [কুকুর সঙ্গে নিয়ে যেতে আসা](#) সম্পর্কিত নিয়মবিধি সমেত, নিউ ইয়র্ক সিটি হেলথ কোড (NYC Health Code) এর আবশ্যিক শর্তগুলোও মেনে চলতে হবে। [nyc.gov/health](#) এ যান এবং আরো তথ্যের জন্য “একটি রেস্টুরেন্ট পরিচালনা (Operating a Restaurant)” দেখুন।

মনে রাখবেন, নিউ ইয়র্ক সিটিতে (NYC) এখনও COVID-19-এর কমিউনিটি সংক্রমণ হচ্ছে। COVID-19 প্রতিরোধের জন্য মূল চারটা পদক্ষেপ মনে রাখুন:

- **অসুস্থ হলে বাড়িতে থাকা:** অসুস্থ হলে বাড়িতে থাকুন যদি না অত্যাৱশ্যক চিকিৎসা পরিচর্যার (টেস্টিং সহ) জন্য বা অন্যান্য অত্যাৱশ্যক কাজে বাইরে যেতে না হয়।
- **সামাজিক দূরত্ব:** অন্য মানুষদের থেকে অন্তত 6 ফুট দূরত্বে থাকুন।
- **একটি মুখের আবরণ পরা:** আপনার আশেপাশের সকলকে সুরক্ষিত করুন। আপনি উপসর্গগুলি ছাড়াই সংক্রমিত হয়ে থাকতে পারেন এবং কাশি, হাঁচি, বা কথা বলার সময় রোগটি ছড়াতে পারেন। একটি মুখের আবরণ COVID-19 ছড়িয়ে পড়া কমাতে সহায়তা করতে পারে।
- **স্বাস্থ্যসম্মত হাতের স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন করা:** সাবান ও জল দিয়ে আপনার হাত ধুন বা সাবান ও জল উপলব্ধ না থাকলে হ্যান্ড স্যানিটাইজার ব্যবহার করুন; যে পৃষ্ঠতলগুলি (সারফেস) প্রায়শই স্পর্শ করা হয় সেগুলি বার বার পরিষ্কার করুন; হাত না ধুয়ে আপনার মুখ স্পর্শ করা এড়িয়ে চলুন এবং আপনার কাশি বা হাঁচি হাতের বদলে জামার হাতা দিয়ে ঢাকুন।

রিওপেনিংয়ের আগে

কর্মী এবং গ্রাহকদের জন্য আপনার প্রতিষ্ঠান প্রস্তুত কিনা নিশ্চিত হওয়ার জন্য, যদি বন্ধ করা হয়ে থাকে, আপনার রেস্টুরেন্ট আবার চালু করার আগে নিউ ইয়র্ক সিটির স্বাস্থ্য দপ্তর (NYC Health Department) এইসমস্ত পদক্ষেপগুলি নেওয়ার জন্য আপনাকে পরামর্শ দিচ্ছে।

- বৈদ্যুতিক, জলের পাইপ ইত্যাদি ব্যবস্থা, গরম করার ব্যবস্থা, বায়ু চলাচল, শীতাতপ নিয়ন্ত্রণ, আলোর ব্যবস্থা, গ্যাস, এক্সজস্ট হুড এবং আগুন দমন ব্যবস্থাগুলি সমেত, সরবরাহকারী সংস্থাগুলির সঠিক কাজ করা নিশ্চিত করুন।
- বায়ু চলাচল পদ্ধতির মাধ্যমে বাইরের বাতাসের প্রবাহ যতটা সম্ভব বাড়ান।
- কুকিং, হট এবং কোল্ড হোল্ডিং, এবং রেফ্রিজারেশন ইউনিটগুলি সমেত, সব সরঞ্জামগুলির ঠিকঠাক কাজ করা এবং সঠিক তাপমাত্রা বজায় রাখা নিশ্চিত করুন।
- জলের কল এবং সরু নলযুক্ত স্প্রের মতো, সব নিকাশী নালীগুলি থেকে ঠাণ্ডা জল ফ্লাশ করুন। এরপর গরম জলের নিকাশী নালীগুলির ক্ষেত্রেও এগুলো করুন।
- প্রস্তুতকারীর নির্দেশনা অনুযায়ী, জলের লাইন ফ্লাশ করুন, এবং প্লাস্টিং ব্যবহার করে এমন সমস্ত খাবারের সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন।
- হাত-ধোয়ার সরঞ্জামগুলির ঠিকভাবে কাজ করা এবং সাবান এবং পেপার টাওয়েল সমেত ঠিকমতো মজুত থাকা নিশ্চিত করুন।
- রেস্টরুম এবং অপেক্ষা করার জায়গাগুলি সমেত, রেস্টুরেন্টের সমস্ত খাবারের সাথে সংযুক্ত নয় এমন এলাকাগুলি সম্পূর্ণভাবে পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন (["General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings"](#) (নন-হেলথ কেয়ার সেটিংসের জন্য পরিষ্করণ এবং জীবাণুমুক্তকরণের সাধারণ নির্দেশিকা)) দেখুন।
- খাবারের সাথে সংস্পর্শযুক্ত সমস্ত পৃষ্ঠতল (সারফেস) পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন। খাবার স্পর্শ করে এমন পৃষ্ঠতলগুলিতে (সারফেস) এবং সরঞ্জামে ব্যবহার করার পক্ষে স্যানিটাইজার নিরাপদ কিনা তা নিশ্চিত করতে পণ্যের লেবেল পরীক্ষা করুন। মনে রাখবেন যে খাবারের সাথে সংযুক্ত না থাকা পৃষ্ঠতলগুলি পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করার দ্রব্যগুলো খাদ্যের সাথে সংযুক্ত পৃষ্ঠতল পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা দ্রব্যের থেকে আলাদা হয়।
- COVID-19-এর বিরুদ্ধে কার্যকর [EPA-নথীভুক্ত স্যানিটাইজার এবং জীবাণুনাশকগুলি](#) ব্যবহার করুন।
- বরফ রাখার পাত্রগুলি খালি করুন, এবং সেগুলো ধুন, ভিজিয়ে রাখুন এবং জীবাণুমুক্ত করুন।
- সমস্ত সঞ্চিত খাবার পরীক্ষা করুন এবং যেগুলো আর নিরাপদ নয় সেগুলো যথাযথভাবে ফেলে দিন।
- পোকামাকড়ের চিহ্নগুলো খুঁজুন এবং কোনও সমস্যা লক্ষ্য করলে তার সমাধান করুন (["Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments"](#) (পোকামাকড় রোধক খাদ্য পরিষেবা প্রতিষ্ঠানগুলির জন্য সর্বোত্তম পদ্ধতি)) দেখুন।
- পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ, আবর্জনা পরিষ্কার এবং পুনর্ব্যবহার পরিষেবাগুলির মতো দরকারি কাজগুলি, যেগুলো হয়তো বন্ধ হয়ে গিয়েছে সেগুলি আবার শুরু করুন।
- মেঝে, দেওয়াল এবং সিলিং সমেত পরিকাঠামো এবং অভ্যন্তরীণ সারফেসগুলি প্রয়োজনীয় মেরামত করুন।
- সমস্ত সামগ্রী পরীক্ষা করুন এবং দরকার মতো আবার স্টক করুন।

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

এগুলো নিউ ইয়র্ক স্টেটের (NYS) আবশ্যিকতা এবং সুপারিশকৃত সর্বোত্তম পদ্ধতিগুলির [সংক্ষিপ্ত নির্দেশিকা](#)। শুরু করার আগে [বিশদ নির্দেশিকা](#) পর্যালোচনা করাও নিশ্চিত করুন, অনুবর্তিতা প্রমাণ করুন এবং একটা [সুরক্ষা পরিকল্পনা](#) গঠন করুন।

সামাজিক দূরত্ব

আবশ্যিকতাগুলি

- বাইরে জায়গাগুলিতে, অন্য টেবিলগুলো, আসন, খদ্দের বা পথচারীদের চলাচলের রাস্তা বা করিডোর থেকে আসন সমেত সব টেবিল অবশ্যই অন্তত: 6 ফুট দূরত্বে রাখতে হবে।
- গ্রাহকদের জায়গা সংকুলান করতে ভিতরে একটা ব্যবস্থা নিশ্চিত করুন যাদের হয়তো বাইরে বসার জায়গা, রেস্টরুম(গুলি), বা পেমেন্ট করার জায়গায় প্রবেশ করতে ভিতরের এলাকার মধ্য দিয়ে প্রবেশ/প্রস্থান করার দরকার হতে পারে, আর এই প্রবেশ/বাইরে যাওয়া সামাজিক দূরত্ব রাখার রীতি মেনে অনুমোদন করুন।
- গ্রাহকদের জন্য ভিতরে খাওয়াদাওয়া এবং বসার এলাকাগুলি বন্ধ রাখুন।
- কর্মচারীদের অবশ্যই সব সময় মুখের আবরণ পরতে হবে।
- বসার সময় ছাড়া, গ্রাহকরা সব সময় অবশ্যই মুখের আবরণ পরবেন; শর্ত এই যে গ্রাহক 2 বছর বয়সের বেশি এবং চিকিৎসাগতভাবে এটা সহ্য করতে সক্ষম।
- নিরাপদে এবং সঠিকভাবে সাজানো যায় এমন সংখ্যক টেবিলের মধ্যে বাইরে স্থান সীমিত রাখুন, যাতে প্রতিটা টেবিল অপরটা থেকে কমপক্ষে 6 ফুট দূরত্বে থাকে।
- যেখানে টেবিলগুলির মধ্যে দূরত্ব বজায় রাখা সম্ভবপর নয়, সেইসব টেবিলের মধ্যে বস্তুগত বাঁধা স্থাপন করুন।
- টেবিল প্রতি সর্বাধিক 10 জন লোক সহ, একই টেবিলে বসা ব্যক্তির অবশ্যই একই দলের লোক হবেন (তবে হয়তো আলাদা পরিবারের হতে পারেন)।
- বিভিন্ন দলের লোকদের জন্য লম্বা টেবিলগুলি শুধুমাত্র অনুমোদিত হবে যদি দলগুলির মধ্যে অন্তত: 6 ফুট দূরত্ব বজায় রাখা যায়।
- অর্ডার দেওয়া, খাবার সংগ্রহ করা, বসে থাকা বা রেস্টরুম ব্যবহার করা, এবং সেই সাথে সমস্ত খাবার সংগ্রহ বা পেমেন্ট করার জায়গায় গ্রাহকদের জন্য যেকোন সারিতে পরিষ্কার 6 ফুট ব্যবধান রাখার সংকেত দিন।
- যেখানে সম্ভব, গ্রাহকদের জন্য প্রবেশ/প্রস্থান পথগুলি চিহ্নিত করুন এবং কর্মীদের প্রবেশ/প্রস্থান পথগুলি আলাদা করুন।
- যত বেশি সম্ভব, ব্যক্তিগত সমাবেশগুলি (যেমন, কর্মীদের সভা) নিয়ন্ত্রিত রাখুন।
- যতটা সম্ভব ছোঁয়াচ বাঁচাতে, বিক্রেতার থেকে সংগ্রহ এবং/অথবা বিলির জন্য চিহ্নিত এলাকা চালু করুন।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- যদি না গুরুত্বপূর্ণ কাজকর্মের জন্য অপেক্ষাকৃত কম দূরত্ব দরকার হয়, কর্মীদের মধ্যে সর্বদা অন্তত: 6 ফুটের দূরত্ব বজায় রাখা যায় তা নিশ্চিত করুন। (যেমন, রান্না করা, পরিষ্কার করা, টেবিল সাফ করা)।
- একবারে একজন ব্যক্তির বেশি লোকের ছোট জায়গাগুলি (যেমন, ফ্রিজার, স্টোরেজ রুম) ব্যবহার নিষিদ্ধ করুন।
- 6 ফুট দূরত্ব বজায় রাখতে কাজের জায়গাগুলি/কর্মীদের বসার এলাকাগুলির ব্যবহার কিছুটা কমান এবং/অথবা সংখ্যা সীমিত রাখুন।
- যেখানে সম্ভব, পরিষেবাগুলির জন্য পৃথক কাজের জায়গা চিহ্নিত করুন। ওভারল্যাপ কমানোর জন্য রেস্টুরেন্টে পরিবেশনকারীদের নির্দিষ্ট ক্ষেত্রে পরিবেশন করা উচিত।
- যতটা সম্ভব, রান্নাঘরের কর্মীদের তাঁদের পুরো শিফট জুড়ে একটা জায়গায় নিয়োজিত রাখা নিশ্চিত করুন (যেমন, স্যালাড বা গ্রিল বা মিস্ট্রান)।

- হাতে হাতে খাবার উপকরণগুলি চালান করার বদলে, পরবর্তী ব্যক্তির জন্য কাউন্টারের উপর উপকরণগুলি রাখতে রান্নাঘরের কর্মীদের উৎসাহিত করুন। সংকীর্ণ গলি, হল বা বিভিন্ন জায়গায় তির চিহ্ন দিয়ে ফিতা বা চিহ্ন ব্যবহার করে গ্রাহকদের দ্বিমুখী পায়ের ভিড় কমান।
- যের্যন্ত সংগ্রহ করার জন্য খাবার প্রস্তুত না হয় কিংবা তাঁরা বসার জন্য প্রস্তুত না হন, গ্রাহকদের তাঁদের গাড়িতে বা বাইরে অপেক্ষা করতে উৎসাহিত করুন।
- অনলাইন বা ফোনে অর্ডার দেবার জন্য গ্রাহকদের উৎসাহিত করুন।
- যেখানে সম্ভব, সংস্পর্শহীন অর্ডার, পেমেন্ট, খাবার বিলি এবং পিক-আপ অনুমোদন করুন।
- পৌঁছানোর আগে গ্রাহকদের খাবারের অর্ডার করতে অনুমোদন করুন, এবং বসার জন্য সংরক্ষণে গ্রাহকদের উৎসাহিত করুন।
- বিক্রেতাদের জন্য একবারে-একজন পদ্ধতি নিশ্চিত করুন, যেখানে একজন বিক্রেতা একবারে কোনও পণ্য বিলি করেন, কর্মীরা বেশি সংস্পর্শে থাকা জায়গা (সারফেস) জীবাণুমুক্ত করবেন এবং পরবর্তী বিক্রেতা সংস্থা প্রাঙ্গণে আসতে পারেন।

সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম

আবশ্যিকতাগুলি

- গ্রহণযোগ্য মুখের আবরণ বিনা খরচে কর্মীদের সরবরাহ করুন এবং বদলানোর দরকার হলে আবরণগুলির পর্যাপ্ত জোগান রাখুন। গ্রহণযোগ্য মুখের আবরণগুলির অন্তর্ভুক্ত কিন্তু কাপড়ে সীমাবদ্ধ নয় (যেমন, ঘরে সেলাই করে তৈরি, ছোটো করে কাটা, রুমাল), সার্জিক্যাল মাস্ক এবং মুখের আবরণ।
- মুখের আবরণগুলি পরিষ্কার করুন, বদলান এবং শেয়ার করা নিষিদ্ধ করুন। কাপড়ের মুখের আবরণ এবং অন্যান্য ধরণের ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE), এবং সেই সাথে ব্যবহার এবং পরিষ্কারের নির্দেশগুলির বিষয়ে অতিরিক্ত তথ্যের জন্য রোগ নিয়ন্ত্রণ এবং প্রতিরোধ কেন্দ্রের(CDC) নির্দেশিকার পরামর্শ নিন।
- কীভাবে PPE ধারণ করতে (পরা), সরাতে (খুলে রাখা), পরিষ্কার করতে (যেমন প্রয়োজ্য) এবং ফেলে দিতে হয়, কর্মীদের প্রশিক্ষণ দিন।
- বস্তুগুলি শেয়ার করা নিয়ন্ত্রণ করুন (যেমন, রান্নার সরঞ্জাম, পেন/প্যাড), এবং সেই সঙ্গে শেয়ার করা জায়গাগুলি ছোঁয়া (যেমন, দরজার হাতল, কিপ্যাড, টাচ স্ক্রীন); অথবা, শেয়ার করা বস্তুগুলির সংস্পর্শে থাকা বা বারবার ছোঁয়া জায়গাগুলির সংস্পর্শে থাকার সময় কর্মীদের দস্তানা পরতে আদেশ দিন; অথবা, ছোঁয়ার আগে ও পরে কর্মীদের হাতের স্বাস্থ্যবিধি সম্পাদন করার আদেশ দিন।
- নিশ্চিত করুন সব কর্মী সব সময় মুখের আবরণ পরছেন এবং তাঁরা হাতের স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন করছেন এবং রাজ্য এবং স্থানীয় স্যানিটারি বিধির সাথে সঙ্গতিপূর্ণ খালি হাতের অবরোধগুলি ব্যবহার করছেন।
 - খাদ্য প্রস্তুতির সাথে সংযুক্ত না থাকা কার্যকলাপের সময় যদি কর্মীরা গ্লাভস পরেন, নিশ্চিত করুন তাঁরা ঘন ঘন গ্লাভসগুলি বদলাচ্ছেন, এবং কাজ বদলাবদলি করার সময় (যেমন, গ্রাহকদের পরিবেশন করা থেকে ছুরি-কাঁটাচামচ আগে থেকে মোড়ানো পর্যন্ত) তাঁদের গ্লাভস বদলাতে উৎসাহিত করুন।
 - যদি কর্মীরা গ্লাভস না পরেন, নিশ্চিত করুন তাঁরা ঘন ঘন সাবান আর জল দিয়ে তাঁদের হাতগুলি ধোন।

- নিশ্চিত করুন যে কর্মীরা যাঁরা টেবিলে থাকা প্লেট/ডিশ পরিষ্কার করছেন, তাঁদের হাতগুলো সাবান এবং জল দিয়ে ধোঁন এবং, যদি তাঁরা গ্লাভস পরেন, টেবিলগুলো পরিষ্কার করার আগে এবং পরে গ্লাভসগুলি বদলান।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- কোনও কর্মীর যদি প্রতিস্থাপন দরকার হয়, অথবা যদি কোনও বিক্রেতার প্রয়োজন হয়, মুখের আবরণ, মাস্ক এবং অন্যান্য দরকারি PPE-গুলির পর্যাপ্ত জোগান অব্যাহত রাখুন।
- যখন কোনও টেবিলে বসে নেই (যেমন, পিক-আপ-এর জন্য যখন অপেক্ষারত, কাউন্টার/জানালায় অর্ডার দিচ্ছেন, হেঁটে যাচ্ছেন/টেবিল থেকে, হেঁটে যাচ্ছেন/রেস্টরুম থেকে) গ্রাহকদের মুখের আবরণ পরার জন্য দাবি করুন।
- গ্রাহকরা যখন টেবিলে বসে থাকেন এবং খাচ্ছেন না এবং/অথবা পান করছেন না, তাঁদের মুখের আবরণ পরতে উৎসাহিত করুন, কিন্তু জোর করবেন না।
- খাবারের গাড়ি এবং মশলাদার খাবারের স্ট্যান্ডগুলি যেখানে প্রবহমান জল নেই, কর্মীদের উচিত গ্লাভস পরা অথবা নিয়মিতভাবে হ্যান্ড স্যানিটাইজার ব্যবহার করা এবং যুক্তরাষ্ট্রীয়, রাজ্য এবং স্থানীয় খাবার তদারকি এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তাগুলি মেনে চলা।

স্বাস্থ্যবিধি এবং পরিষ্করণ

আবশ্যিকতাগুলি

- CDC এবং নিউ ইয়র্ক স্টেট ডিপার্টমেন্ট অব হেলথ(DOH) থেকে স্বাস্থ্যবিধি, পরিষ্করণ এবং জীবাণুমুক্তকরণের প্রয়োজনীয়তা দৃঢ়ভাবে মেনে চলুন এবং লগ যা তারিখ, সময় এবং পরিষ্কার করার পরিসর নথিভুক্ত করে ভালোভাবে সংশ্লে রাখুন।
- সাবান দিয়ে হাত-ধোঁয়া, প্রবহমান গরম জল এবং ব্যবহারের পরে ফেলার যোগ্য পেপার টাওয়েল, এবং সেই সাথে যেখানে হাত-ধোঁয়া সম্ভবপর নয় সেইসমস্ত জায়গাগুলির জন্য 60% বা আরও বেশি অ্যালকোহল থাকা অ্যালকোহল-ভিত্তিক হ্যান্ড স্যানিটাইজার সমেত হাতের স্বাস্থ্যবিধি কেন্দ্রগুলির ব্যবস্থা করুন এবং রক্ষণাবেক্ষণ করুন।
- শেয়ার করা জায়গাগুলির জন্য পরিষ্কার করার এবং জীবাণুমুক্ত করার জিনিসগুলি ব্যবহার করতে কর্মীদের জোগান দিন এবং উৎসাহিত করুন, এইসমস্ত জায়গাগুলির ব্যবহারের আগে এবং পরে ব্যবহারের জন্য, তারপরে হাতের স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা।
- প্রতিষ্ঠানটিকে নিয়মিতভাবে পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন এবং বহু লোকের দ্বারা ব্যবহৃত বেশি ঝুঁকিসম্পন্ন এলাকাগুলি এবং বারবার ছোঁয়া সারফেসগুলি (যেমন, রেস্টরুম) আরও বেশি ঘন ঘন পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন। পরিষ্করণ এবং জীবাণুমুক্তকরণ অবশ্যই কঠোর এবং নিরন্তর চালু থাকবে এবং দরকার হলে, অন্ততঃ প্রতি শিফটের পর, রোজ বা আরও ঘনঘন করা উচিত।
- কর্মীরা যত ঘনঘন কাজের জায়গাগুলি বদল করেন কমপক্ষে সেই সমেত, নিশ্চিত করুন যে সরঞ্জাম নথিভুক্ত জীবাণুনাশক ব্যবহার করে নিয়মিতভাবে পরিষ্কৃত এবং জীবাণুমুক্ত হচ্ছে। পরিবেশ সংরক্ষণ সংস্থা(EPA) দ্বারা পরিবেশ সংরক্ষণ দপ্তর(DEC)-এর COVID-19-এর প্রতিরোধে কার্যকর হিসাবে চিহ্নিত পণ্যগুলি দেখুন।
- কোনও ব্যক্তির COVID-19 হয়েছে নিশ্চিত হওয়ার ক্ষেত্রে উন্মুক্ত এলাকাগুলির পরিষ্করণ এবং জীবাণুমুক্তকরণ করুন, এই পরিষ্করণ এবং জীবাণুমুক্তকরণে সামিল করতে হবে, কমপক্ষে, সমস্ত ভারি সংক্রমণ এলাকা এবং বেশি সংস্পর্শে আসা জায়গাগুলি।

- কাজে ফেরার আগে, একটা স্বাস্থ্যকর এবং নিরাপদ পরিবেশ নিশ্চিত করতে রান্না করার ব্যবস্থাগুলির ফেরার আগের পরীক্ষাগুলি এবং মূল্যায়ন সম্পূর্ণ করুন।
- গ্রাহকদের সতর্কতা প্রদান করতে যে বসা বা অর্ডার লভ্য সেইসব ডিভাইসগুলির (যেমন, বাজার) ব্যবহার নিষিদ্ধ করুন, যদি না এই ডিভাইসগুলি প্রতিবার ব্যবহারের মধ্যে সম্পূর্ণভাবে পরিষ্কৃত এবং জীবাণুমুক্ত হয়।
- টেকআউট/ডেলিভারির জন্য:
 - খাবার এবং/অথবা পানীয়ের জন্য অপেক্ষারত গ্রাহকদের জন্য হাতের স্বাস্থ্যবিধি কেন্দ্রগুলির ব্যবস্থা করুন।
 - নিশ্চিত করুন কর্মীরা সাবান আর জল দিয়ে হাত ধোন বা হ্যান্ড স্যানিটাইজার ব্যবহার করেন; যদি কর্মীরা গ্লাভস ব্যবহার করেন, নিয়মিতভাবে সেগুলি বদলান।
 - যদি পিক-আপ/ডেলিভারি ভিতরে হয়, নিশ্চিত করুন জানালা/দরজাগুলি বায়ু চলাচলের সুবিধার জন্য খোলা আছে।
- নিশ্চিত করুন গ্রাহকদের সরাসরিভাবে দেওয়া সব মশলাগুলি একক-ব্যবহার করে ফেলে দেওয়ার যোগ্য পাত্রে অথবা পুনর্ব্যবহারযোগ্য পাত্রে আছে যেগুলো নিয়মিত পরিষ্কৃত/জীবাণুমুক্ত করা হয়।
- যদি ব্যবহার করে ফেলে দেওয়ার যোগ্য মেনুগুলি ব্যবহৃত হয়, প্রতিটা দলের ব্যবহারের মধ্যে মেনুগুলি পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন।
- আগে থেকে প্যাক করা বা আগে থেকে মোড়ানো ছুরি-কাঁটাচামচ ব্যবহার করুন। মাস্ক এবং গ্লাভসগুলি পরার সময় ছুরি-কাঁটাচামচ অবশ্যই আগে থেকে মোড়ানো থাকতে হবে।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- যেখানে সম্ভব, নিরাপত্তার সাবধানতাগুলি বজায় রাখার সাথে বাইরে বাতাস চলাচল বাড়ান (যেমন, জানালা এবং দরজাগুলো খোলা রাখা)।
- শিফটগুলি চলাকালীন খাবার প্রস্তুতে যুক্ত কর্মীদের পরস্পরের কাজের জায়গায় পোশাক পরিবর্তন করা/প্রবেশ করা থেকে নিরস্ত করুন, যদি না তাঁরা উপযুক্তভাবে পরিষ্কৃত/জীবাণুমুক্ত হন।
- অতিথিদের একক ব্যবহার করার কাগজ, ব্যবহার করে ফেলে দেওয়ার যোগ্য মেনু দিন এবং/অথবা সাদা বোর্ড/চক বোর্ড/টেলিভিশন/প্রোজেক্টরগুলিতে মেনুগুলো প্রদর্শন করুন।
- যেখানে সম্ভব, গ্রাহকদের মেনুগুলি অনলাইনে দেখতে (যেমন, তাঁদের নিজেদের স্মার্টফোন বা বৈদ্যুতিন ডিভাইসে) উৎসাহ দিন।
- বেশি ঘিঞ্জি এলাকাগুলি জুড়ে (যেমন, রেস্টরুমগুলির বাইরে) হ্যান্ড স্যানিটাইজার উপলব্ধ রাখুন এবং প্রবেশপথ, বহির্গমন পথ এবং ক্যাশিয়ারদের মতো সুবিধাজনক জায়গাগুলিতে এটা রাখুন। যেখানে সম্ভব, স্পর্শ-মুক্ত হ্যান্ড স্যানিটাইজার রাখুন।

যোগাযোগ

আবশ্যিকতাগুলি

- আপনাকে নিশ্চিত করতে হবে যে আপনি স্টেটের-ইস্যু করা শিল্প সম্পর্কিত নির্দেশিকাগুলি পর্যালোচনা করেছেন এবং বুঝেছেন, এবং আপনি সেগুলিকে কার্যকর করবেন।
- সঠিক স্বাস্থ্যবিধি, সামাজিক দূরত্ব বিধি, PPE-র সঠিক ব্যবহার এবং পরিষ্করণ এবং জীবাণুকরণ আচারবিধি দৃঢ়ভাবে মেনে চলতে কর্মীদের এবং গ্রাহকদের স্মরণ করানোর জন্য সাইনেজ পোস্ট করুন।

- কোনও কর্মী অন্যদের সাথে যদি ঘনিষ্ঠ সংস্পর্শে এসে থাকেন এবং COVID-19 পরীক্ষা পজিটিভ হয়, অবিলম্বে রাজ্য এবং স্থানীয় স্বাস্থ্য দপ্তরকে জানান।
- রাজ্য এবং যুক্তরাষ্ট্রীয় আইনবিধিসম্মত গোপনীয়তা রক্ষা করার সাথে, কর্মস্থলে সম্ভাব্য যোগাযোগের বিজ্ঞপ্তি সমেত, যোগাযোগ চিহ্নিতকরণ প্রয়াসগুলিতে সহযোগিতা করুন।
- সাইটে সম্পূর্ণ সুরক্ষা পরিকল্পনা স্পষ্টভাবে পোস্ট করুন।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- অর্ডার দিয়ে অপেক্ষারত/বসে থাকা গ্রাহকদের সাথে অডিও ঘোষণা, টেক্সট মেসেজ বা স্ক্রিনে বিজ্ঞপ্তি ব্যবহার করুন।
- কর্মী, বিক্রেতা এবং গ্রাহকদের জন্য একটা যোগাযোগ পরিকল্পনা চালু করুন যা সর্বশেষ তথ্য সরবরাহ করার একটা ধারাবাহিক পন্থা সামিল করে।

স্ক্রিনিং

আবশ্যিকতাগুলি

- যেসমস্ত কর্মী অসুস্থ তাঁদের বাড়িতে থাকা উচিত কিংবা যদি তাঁরা কাজে অসুস্থ হন, বাড়িতে ফিরে আসবেন।
- তাঁদের কর্মীদের এবং, যেখানে সম্ভব, বিক্রেতাদের দৈনন্দিন স্বাস্থ্য পরীক্ষা পদ্ধতি বাধ্যতামূলকভাবে চালু করুন, তবে এই ধরনের পরীক্ষা গ্রাহকদের এবং ডেলিভারি করার লোকদের জন্য বাধ্য করা হবেনা (যেমন, প্রশ্নমালা, তাপমাত্রা পরীক্ষা) কর্মীদের জন্য, এবং বিগত 14 দিনে COVID-19 উপসর্গ সম্বন্ধে জিজ্ঞাসা করা(1), (2) গত 14 দিনে পজিটিভ COVID-19 পরীক্ষা, এবং/অথবা (3) বিগত 14 দিনের মধ্যে নিশ্চিত বা সন্দেহভাজন COVID-19 কেসের সাথে ঘনিষ্ঠ যোগাযোগ।
- কোনও সন্দেহভাজন বা নিশ্চিত COVID-19 কেসের পর বা COVID-19 থাকা কোনও ব্যক্তির সাথে কর্মীদের ঘনিষ্ঠ বা ধরাছোঁয়ার যোগাযোগ থাকার পর, কর্মীরা কাজে ফিরতে চাইলে আচারবিধি এবং নীতিগুলি সম্বন্ধে নিউ ইয়র্ক স্টেট স্বাস্থ্য দপ্তরের (NYS DOH) নির্দেশিকা দেখুন।
- প্রতিষ্ঠানগুলি গ্রাহকরা একটা স্বাস্থ্য পরীক্ষা সম্পূর্ণ করা বা যোগাযোগের তথ্য দেওয়া বাধ্যতামূলক করতে পারে না।
- কমপক্ষে, একটা মুখের আবরণ সমেত, চিহ্নিত ব্যক্তিদের যারা CDC, NYS (নিউ ইয়র্ক স্টেট) DOH এবং পেশাগত সুরক্ষা এবং স্বাস্থ্য প্রশাসন (OSHA) আচারবিধির সাথে পরিচিত এবং উপযুক্ত PPE পরেন, সেইসমস্ত পরীক্ষকদের নিয়োগকর্তার দ্বারা প্রশিক্ষিত করতে হবে।
- কর্মীদের পার্টি হিসাবে জানাতে যদি তাঁরা পরে, COVID-19 সম্পর্কিত উপসর্গগুলি অনুভব করেন, যেমন প্রশ্নমালায় উল্লিখিত আছে, যোগাযোগের একটা নির্দিষ্ট জায়গা চিহ্নিত করুন।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- পরীক্ষা সম্পূর্ণ করার আগে (যেমন, দূর থেকে পরীক্ষা সম্পাদন করা), কর্মীদের পরস্পরের সাথে ঘনিষ্ঠভাবে বা ধরাছোঁয়ার সংস্পর্শে একত্রে মেশা প্রতিরোধ করুন।
- কর্মসংস্থানের সমান সুযোগ কমিশন (Equal Employment Opportunity Commission) কিংবা NYS DOH নির্দেশিকা অনুসারে রোজকার তাপমাত্রা পরীক্ষা পরিচালিত করা যেতে পারে।
- কর্মী এবং বিক্রেতা সমেত, যারা কাজের সাইট বা এলাকায়, অন্যদের সাথে ঘনিষ্ঠ বা ধরাছোঁয়ার সংস্পর্শে হয়তো আছেন, প্রতিটি ব্যক্তির একটা লগ রাখুন, এমনভাবে যে সমস্ত

যোগাযোগ চিহ্নিত করা যায়, সন্ধান করা যায় এবং কোনও কর্মীর COVID-19-এর লক্ষণ নির্ণয় হওয়ার ক্ষেত্রে বিজ্ঞাপিত করা যায়; গ্রাহক এবং যোগাযোগহীন পন্থার মাধ্যমে উপযুক্ত PPE সহ ডেলিভারি সম্পন্ন করা বাদ দিয়ে।

- গ্রাহকদের জন্য যোগাযোগের তথ্য দেবার জন্য একটা বিকল্প রাখুন যাতে তাঁদের লগ করা যায় এবং যোগাযোগের সন্ধান করার জন্য যোগাযোগ করা যায়।

যেভাবে পরিস্থিতির পরিবর্তন হবে সেই অনুযায়ী NYC স্বাস্থ্য দপ্তর (NYC Health Department) তার সুপারিশগুলি পরিবর্তন করতে পারে।

6.21.20