



रेस्त्रां एवं बार प्रतिष्ठान सुरक्षा दिशा निर्देश

इलिनॉय बहाली (रेस्टर इलिनॉय)

हमारे राज्य को फिर से खोलने के लिए एक
सार्वजनिक स्वास्थ्य का दृष्टिकोण

इलिनॉय बहाली (रेस्टर इलिनॉय) योजना के चरण 4 का भाग

चतुर्थ चरण में पहुंचने पर प्रत्येक क्षेत्र पर लागू | 25 अगस्त, 2020 को जारी | शीघ्रतम प्रभावी दिनांक 26 अगस्त, 2020

इलिनॉय बहाली (रेस्टर इलिनॉय) के पुनर्जीवन चरण में इलिनॉय की अर्थव्यवस्था को दोबारा खोलने की सार्वजनिक स्वास्थ्य पद्धति में पहले से बड़े एकत्रण आकार, अतिरिक्त व्यवसायों को दोबारा खोलना, और पहले से अधिक क्षमताएं शामिल हैं। हम सभी को सामाजिक दूरी बनाना जारी रखनी चाहिए, अक्सर अपने हाथों को धोना चाहिए और COVID-19 पर काबू पाने में प्रगति बनाए रखने के लिए अपने चेहरे को ढाँकना चाहिए।

अपडेट किया गया 8/25/2020

ग्राहकों के लिए नए सुरक्षा दिशा-निर्देश

न्यूनतम दिशा-निर्देश

- नया: ग्राहकों को उस समय अपने मूंह और नाक को ढंक कर रखना चाहिए जब प्रतिष्ठान के कर्मचारियों द्वारा उनके पास आकर उन्हें सेवा दी जा रही हो, जिसमें निम्न शामिल हैं परंतु यहीं तक सीमित नहीं है, जब कर्मचारी ग्राहकों के आर्डर लेते हैं, खाना और पेय वितरित करते हैं, और टेबलों पर सेवा देते हैं, चाहे आप इंडोर खाना खा रहे हों या आउटडोर।
- नया: ग्राहकों को उस समय अपने नाक और मूंह को ढंक कर रखना चाहिए जब वे कैरी आउट आर्डर वाला खाना लेने आते हैं।

प्रोत्साहित की जाने वाली सर्वोत्तम कार्यप्रथाएं

- नया: ग्राहकों को उस समय अपने मूंह और नाक को ढंक कर रखने हेतु प्रोत्साहित करना चाहिए जब वे ड्राइव-थ्रू खिड़की से अपना खाना लेने आते हैं।

सिंहावलोकन

SAR-CoV-2 एक अभिनव प्रकार का कोरोनावायरस है जिसने उभरकर कोरोनावायरस रोग, जिसे संक्षेप में COVID-19 कहते हैं, को जन्म दिया है। सार्वजनिक स्वास्थ्य विशेषज्ञ COVID-19 के बारे में जानना जारी रखे हुए हैं, पर वर्तमान आंकड़ों एवं इसके जैसे अन्य कोरोनावायरसों के आधार पर यह बताया जा सकता है कि, व्यक्ति-से-व्यक्ति प्रसार निकट संपर्कों में श्वसन संबंधी बूदों¹ के माध्यम से सर्वाधिक आम है। वायरस से संदूषित सतहों से व्यक्तियों में वायरस का पहुंचना अभी तक दस्तावेजीकृत नहीं हुआ है, पर वर्तमान साक्ष्य यह संकेत देते हैं कि वायरस विभिन्न प्रकार के पदार्थों से बनी सतहों पर कई घंटों से लेकर कई दिनों तक जीवित रह सकता है।

उद्देश्य

IDPH, फुटकर रेस्त्रां एवं बार प्रतिष्ठानों के लिए निम्नलिखित सुरक्षा मार्गदर्शन प्रदान करता है। कोविड-19 (COVID-19) से संपर्क और उसके प्रसार की रोकथाम के लिए, विभाग निम्नलिखित मार्गदर्शन प्रदान करता है। जैसे-जैसे कोविड-19 (COVID-19) के प्रकोप की स्थितियां बदल रही हैं, जिनमें वायरस, उसके संचार और प्रभावों के बारे में नई जानकारी का उपलब्ध होते जाना शामिल है, वैसे-वैसे अतिरिक्त मार्गदर्शन आवश्यक हो सकता है।

इस समय, रेस्त्रां और बार को भवन के अंदर भोजन के प्रचालन बहाल करने की अनुमति है, जैसा कि राज्यपाल प्रिट्ज़कर (गवर्नर Pritzker) की "इलिनॉय बहाली (रेस्टर इलिनॉय)" योजना में शामिल है। इलिनॉय बहाली (रेस्टर इलिनॉय) योजना राज्य को 4 अलग-अलग क्षेत्रों में विभाजित करती है, जिनमें से प्रत्येक का विभिन्न मापों के आधार पर अलग-अलग मूल्यांकन करके निर्धारित किया जाएगा कि वह क्षेत्र बहाली के किस चरण में है। राज्य का प्रत्येक क्षेत्र किस चरण में है यह ज्ञात करने के लिए, कृपया निम्नलिखित लिंक पर जाएं: [इलिनॉय बहाली \(रेस्टर इलिनॉय\) का चरण](#)। जिस क्षेत्र में फुटकर रेस्त्रां और बार प्रतिष्ठान स्थिति है उसे बहाली के चरण IV में प्रोन्नत कर दिए जाने पर, इस IDPH रेस्त्रां एवं बार प्रतिष्ठान दोबारा खोलने से संबंधित सुरक्षा मार्गदर्शन का पालन करते हुए प्रचालन बहाल किए जा सकते हैं।

ध्यान दें: एक से अधिक कार्यस्थलीय परिवेशों में प्रचालन करने वाले संगठनों को उन कार्यस्थलों के बारे में मार्गदर्शन के लिए चौथे चरण के लागू दिशा निर्देशों का संदर्भ लेना चाहिए

ध्यान दें: बाहर खुले क्षेत्र की क्षमता का निर्धारण मेज़ों और अन्य निर्धारित ग्राहक सेवा क्षेत्रों के बीच न्यूनतम छ: फीट की दूरी प्रदान करने वाली बैठने की व्यवस्था द्वारा किया जाएगा। रेस्त्रां या बार की खड़े होने के क्षेत्र की क्षमता, खड़े होने के क्षेत्र की क्षमता के अधिकतम 25% पर प्रचालन कर सकती है। पूरे चौथे चरण के दौरान, नवीनतम विज्ञान एवं सार्वजनिक स्वास्थ्य मापों के आधार पर क्षमता संबंधी प्रतिबंधों का लगातार पुनः आकलन किया जाएगा

¹ निकट संपर्कों में गृहस्थी के लोगों से संपर्क, अंतरंग संपर्क, या 6-फीट के अंदर 15 मिनट या अधिक के लिए हुए संपर्क शामिल हैं, बशर्ते संपर्क की अवधि के दौरान N95 मास्क न पहना गया हो

रेस्त्रां एवं बार प्रतिष्ठान प्रचालकों के लिए सुरक्षा दिशानिर्देश

निम्नलिखित दिशानिर्देशों में से कई दिशानिर्देश FDA से लिए गए हैं और संपूर्ण जांचसूची यहां उपलब्ध है: [FDA की जांचसूची: कोविड-19 \(COVID-19\) के दौरान फूटकर खाद्य प्रतिष्ठानों को दोबारा खोलने की सर्वोत्तम कार्यप्रथाएं](#)

प्रतिष्ठान की कार्यप्रणाली - इंडोर डाइनिंग चालू करने से पहले

i. न्यूनतम दिशानिर्देश

2. कोविड-19 (COVID-19) का प्रसार कैसे रोकें यह बताने वाले [चिह्न व संदेश](#) चस्पा करें और दैनिक सुरक्षा उपायों को बढ़ावा दें
3. परिसर उचित स्थिति में हो और उपकरण ठीक से कार्य कर रहे हों यह सुनिश्चित करने के लिए एक स्व-निरीक्षण करें
4. सुनिश्चित करें कि खाद्य प्रतिष्ठान के सभी क्षेत्रों, जिनमें शौचालय/प्रसाधन कक्ष (रेस्ट रूम) और प्रतीक्षा करने के स्थान शामिल हैं, को ठीक प्रकार से साफ किया गया हो, सामान से भरा गया हो, सैनिटाइज़ या विसंक्रमित किया गया हो, और यह कि पीडकों (पेस्ट) के पर्याक्रमण या उनके द्वारा शरण लिए जाने के कोई चिह्न मौजूद न हों
5. सुनिश्चित करें कि 3 कक्षों वाली सिंक साफ हो और डिटरजेंट एवं सैनिटाइज़र से लैस हो, और यह कि वेयरवॉशर साफ हो, कार्य कर रहा हो, और डिटरजेंट एवं सैनिटाइज़र से लैस हो (एकल तापमान मशीन, 165F) या 180F रिस (उच्च तापमान) तक पहुंचता हो। ऐसी सैनिटाइज़र परीक्षण पट्टियां उपलब्ध रखें जो उपयोग में लाए जा रहे सैनिटाइज़र के लिए उपयुक्त हों
6. सुनिश्चित करें कि वायु-संचलन (वेंटिलेशन) प्रणालियां, जिनमें इकाई में मौजूद वायु नलिकाएं (एयर डक्ट) और छिद्र (वेंट) शामिल हैं, साफ हों, उनमें नए फ़िल्टर लगे हों, और वे ठीक से कार्य कर रही हों। प्रतिष्ठान के भीतर वायु के प्रवाह को उपयुक्ततम बनाने के लिए स्थानीय स्वास्थ्य विभाग के साथ कार्य करने की सलाह दी जाती है

पानी, प्लम्बिंग (प्लम्बिंग) और बर्फ़ - खोलने से पहले

i. न्यूनतम दिशानिर्देश

1. सुनिश्चित करें कि संपूर्ण इकाई में गर्म व ठंडा पेयजल उपलब्ध हो और पानी की एवं मलजल (सीवेज) की लाइनें काम कर रही हों
2. बर्फ़ की सभी मशीनों और पात्रों को साफ एवं सैनिटाइज़ करें
3. पानी की सभी लाइनों, जिनमें उपकरणों की पानी की लाइनें एवं कनेक्शन शामिल हैं, को निम्नलिखित के अनुसार प्रलेश करें: [घटे उपयोग के दौरान जल प्रणालियों का रखरखाव करने और लंबे समय तक घटे उपयोग के बाद जल प्रणालियों को नियमित उपयोग में वापस लाने के लिए IDPH मार्गदर्शन](#)



खाद्य संपर्क एवं अखाद्य संपर्क सतहें (साफ, विसंक्रमित, सैनिटाइज़ करें)

i. न्यूनतम दिशानिर्देश

1. प्रचालन के घंटों के दौरान इकाई को साफ एवं विसंक्रमित करने के लिए, SARS-CoV-2 के विरुद्ध [EPA के मानदंडों](#) को संतुष्ट करने वाले आवश्यक सैनिटाइज़र तथा विसंक्रामकों (डिसइन्फेक्टेंट) को लेबल पर दिए गए निर्देशों के अनुसार उपयोग में लाएं, और सुनिश्चित करें कि स्टाफ़ को उनका ठीक से उपयोग करने का प्रशिक्षण मिला हो।
2. आम स्थानों (जैसे, शौचालय/प्रसाधन-कक्ष, कैफ़ेटेरिया), अधिक छुए जाने वाले स्थानों और उपकरणों (जैसे, दरवाज़े की घुंडियों (नॉब), डिस्प्ले केस, उपकरणों के हैंडलों, चेक-आउट काउंटरों ऑर्डर कियोस्क) को अधिक बार [साफ और विसंक्रमित करें](#); जहां लोग अधिक संख्या में आते-जाते हों वहां इन्हें हर घंटे साफ एवं विसंक्रमित करने का सुझाव दिया जाता है
3. बार-बार उपयोग में आ सकने वाले बर्तनों के स्थान पर एक बार परोसी और एक बार उपयोग में आने वाली वस्तुओं (जैसे, मेज़ पर लगाने के सामान, साथ ले जाने वाले बर्तन) का पर्याप्त स्टॉक उपलब्ध रखें। यदि नहीं, तो सुनिश्चित करें कि भोजन परोसने के लिए दोबारा उपयोग में आ सकने वाली सभी वस्तुओं को दस्तानों से हैंडल किया जाए और 3 कक्षों वाली सिक या डिशवॉशर में ठीक से धोया जाए।
 - i. कई बार उपयोग वाली वस्तुओं (जैसे मेन्यू, यदि बार-बार प्रयोग हुए हों, विशेष कार्ड, पेन, चेक प्रजेंटर, आदि) के हर उपयोग के बाद उनका पूरी तरह सैनिटाइज़ेशन किया जाना चाहिए
 - ii. जो भी एकल उपयोग की या पेपर की वस्तुएं हों (जैसे पेपर मेन्यू) उन्हें हर उपयोग के बाद फेंक दें
4. पार्टियों के बीच में और फिर दोबारा बंद करने के समय पर मेज़ों और कुर्सियों को विसंक्रमित करें (देखें [विसंक्रामकों \(डिसइन्फेक्टेंट\) की EPA स्वीकृत सूची](#))
5. व्यक्तिगत अनुचर (वैलेट) स्टाफ़ को [GSA प्रोटोकॉल्स](#) के अनुपालन में वाहन की सफाई करनी चाहिए
6. खाद्य पदार्थों के संपर्क में आने वाली सभी सतहों की पहले से अधिक बार सफाई/सैनिटाइज़िंग की, और खाद्य पदार्थों के संपर्क में नहीं आने वाली सतहों की पहले से अधिक सफाई/विसंक्रमण की समय-सारणी बनाएं और लागू करें; यदि व्यावहारिक हो तो, सफाई के लिए अलग से निर्धारित स्टाफ़ सदस्य को ज़िम्मेदारी सौंपें
7. कोविड-पूर्व (pre-COVID) खाद्य पदार्थ हैंडलिंग प्रोटोकॉल्स के अनुसार भोजन तैयार करने वाले, जैसे रेडी टू ईट (RTE) खाद्य पदार्थों की हैंडलिंग करने वाले स्टाफ़ द्वारा दस्ताने पहने जाने चाहिए
8. कर्मचारियों द्वारा की जाने वाली विसंक्रमण, सफाई या सैनिटाइज़ेशन की समस्त आवश्यक गतिविधियों को उनके सामान्य कार्य दिवस के भीतर या अन्यथा क्षतिपूर्त समय के दौरान होना चाहिए



भोजन एवं तापमान नियंत्रण

i. न्यूनतम दिशानिर्देश

1. सुनिश्चित करें कि सभी कूलर, फ्रीज़र, और गर्म व ठंडी होल्डिंग यूनिटें काम कर रही हों, साफ हों, सैनिटाइज़ की हुई हों, और संदूषण के विरुद्ध संरक्षित हों
2. खाद्य सुरक्षा/HACCP योजनाओं को जैसे डिज़ाइन किया गया है वैसे ही उनका कार्यान्वयन हो रहा हो यह सुनिश्चित करने के लिए उपकरणों और उत्पादों के तापमान की जांच के लिए अंशांकित (कैलिब्रेट किए हुए) थर्मामीटर उपलब्ध रखें
3. समस्त भोजन को छलकाव/बिखराव, क्षति, समय-समाप्त (एक्सपायरी), छेड़छाड़/भिलावट या पीडकों (पेस्ट) की गतिविधि के लिए जांचें
4. सुनिश्चित करें कि भोजन पर ठीक से लेबल लगा हो और उसे ठीक से घुमाया गया हो, और सभी रसायनों को ठीक से भंडारित किया गया हो एवं पार-संदूषण से संरक्षित रखा गया हो

हैंडवॉशिंग स्टेशन

i. न्यूनतम दिशानिर्देश

1. कर्मचारियों को हाथों की स्वच्छता की प्रभावी कार्यप्रथाओं का प्रशिक्षण दें एवं उनकी याद दिलाएं, इसमें हर 30 मिनट पर कम-से-कम 20 सेकंड तक हाथों को साबुन व पानी से धोना शामिल है, और:
 - i. कार्यस्थल पर पहुंचने पर
 - ii. भोजन तैयार करने से पहले और उसके दौरान
 - iii. कार्य बदलते समय
 - iv. खाद्य पदार्थों या स्वच्छ उपकरणों एवं बर्तनों के साथ कार्य करने के लिए दस्ताने पहनने से पहले
 - v. शौचालय/प्रसाधन कक्ष का उपयोग करने के बाद
 - vi. गंदे बर्तन हैंडल करने के बाद
 - vii. जब स्पष्ट रूप से दिख रहा हो कि हाथ गंदे हो गए हैं
 - viii. खांसने, छींकने, टिशू का उपयोग करने, चेहरा छूने के बाद
 - ix. कुछ खाने या पीने के बाद
 - x. धूम्रपान या वैपिंग करने के बाद
 - xi. सेल फोन का उपयोग करने के बाद
2. हैंडवॉशिंग सिंक सुलभ होने चाहिए, गर्म व ठंडे बहते पानी के साथ कार्यशील स्थिति में होने चाहिए, और उनमें साबुन, हाथ सुखाने के यंत्रों और कचरा पात्रों का पूरा स्टॉक होना चाहिए
3. स्नानघरों/शौचालयों (बाथरूम) में पेपर टॉवेल और कूड़ेदान उपलब्ध रखें ताकि हैंडलों को सीधे छुए बिना दरवाजे खोले और बंद किए जा सकें
4. ग्राहकों और कर्मचारियों, दोनों के द्वारा हाथों की स्वच्छता को बढ़ावा देने के लिए हाथ धोने के पूरक के रूप में, कई स्थानों पर, उपयुक्ततानुसार, हैंड सैनिटाइज़र (न्यूनतम 60% एल्कोहल) प्रदान करें



कर्मचारी स्वास्थ्य/स्क्रीनिंग

i. न्यूनतम दिशानिर्देश

- नियोक्ताओं को कर्मचारियों के लिए तापमान जांच उपलब्ध करानी चाहिए और उनके उपयोग को बढ़ावा देना चाहिए। नियोक्ताओं को कोविड-19 (COVID-19) के लक्षणों के बारे में जानकारी चर्चा करनी चाहिए ताकि कर्मचारी स्वयं यह आकलन कर सकें कि उनमें कोई लक्षण है या नहीं और क्या उन्हें घर जाने पर विचार करना चाहिए
- सभी नियोक्ताओं के यहां एक स्वास्थ्य स्क्रीनिंग कार्यक्रम होना चाहिए। स्क्रीनिंग कार्यक्रम की सर्वोत्तम कार्यप्रथाओं का वर्णन करने वाले संसाधन यहां पर उपलब्ध हैं [DCEO इलिनॉय बहाली \(रेस्टोर इलिनॉय\) दिशानिर्देश वेबसाइट](#)
 - नियोक्ताओं को कोविड-19 (COVID-19) के लक्षणों की अनुपस्थिति का सत्यापन करने के लिए कार्यस्थल में प्रवेश करते समय कर्मचारियों की व्यक्तिगत स्क्रीनिंग करनी चाहिए
 - यदि कर्मचारी पाली (शिफ्ट) 5 घंटों से ज्यादा की हो तो नियोक्ताओं को कोविड-19 (COVID-19) के लक्षणों की उपस्थिति न होने का सत्यापन करने के लिए शिफ्ट के बीच में भी स्क्रीनिंग करनी चाहिए (व्यक्तिगत स्क्रीनिंग बेहतर है, हालांकि आभासी (वर्चुअल) स्क्रीनिंग की भी अनुमति है)
- यदि कर्मचारी किसी भी कोविड-19 (COVID-19) संबंधित लक्षणों की रिपोर्ट करता है, तो उसे लक्षणों के आरंभ से कम-से-कम 10 दिनों के लिए घर पर सबसे अलग रहना चाहिए या उस समय तक जब वह कम-से-कम 72 घंटों से बुखार-मुक्त हो और अच्छा महसूस कर रहा हो (बुखार घटाने की दवा के बिना) या, कम-से-कम 24 घंटों के अंतराल पर किए गए लगातार दो कोविड-2 (COVID-19) परीक्षणों का परिणाम निगेटिव आया हो
- यदि कर्मचारी कोविड-19 (COVID-19) से संबंधित किसी लक्षण के होने की सूचना देता है, तो नियोक्ता द्वारा कर्मचारी को प्रेरित किया जाना चाहिए कि वह अपने स्वास्थ्य देखभाल प्रदाता से संपर्क करे; यदि कोई कर्मचारी कोविड-19 (COVID-19) से संबंधित किसी लक्षण के होने या कोविड-19 (COVID-19) के परीक्षण में पॉजिटिव आने की सूचना दे, तो नियोक्ता को कोविड-19 (COVID-19) के लक्षणों के प्रसार या परीक्षण परिणाम पॉजिटिव आने की सूचना मिलने के एक दिन के अंदर-अंदर अपने स्थानीय स्वास्थ्य विभाग को सूचित करना चाहिए
- यदि परीक्षण करने पर किसी कर्मचारी में कोविड-19 (COVID-19) होने की पुष्टि होती है, तो CDC सफाई और विसंक्रमण किए जाने चाहिए [CDC दिशानिर्देशों के अनुसार](#)
- जहां उपयुक्त हो वहां, संपर्क में आए कर्मचारियों को सूचित करें। नियोक्ताओं को परीक्षण में पॉजिटिव पाए गए कर्मचारी का नाम प्रकट नहीं करना चाहिए
- जो भी कर्मचारी कोविड-19 (COVID-19) से पीड़ित पाए गए किसी सहकर्मी या किसी अन्य व्यक्ति के निकट संपर्क में आया हो उसे संक्रामक व्यक्ति से पिछले/सबसे हालिया संपर्क के बाद 14 दिनों के लिए संगरोध (क्वॉरन्टीन) में रहना चाहिए और राज्य या स्थानीय सरकार के किसी परीक्षण केंद्र, स्वास्थ्य देखभाल केंद्र, या अन्य परीक्षण स्थान पर कोविड-19 (COVID-19) परीक्षण करवाना चाहिए। अन्य सभी कर्मचारियों को बुखार, खांसी, और सांस फूलने के लक्षणों के प्रति सतर्क रहना चाहिए और यदि लक्षण विकसित हों तो उन्हें तापमान मापना चाहिए
- स्टाफ़ के लिए व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों (PPE) और/या कपड़े के फ़ेस कवर की पर्याप्त आपूर्ति, और स्टाफ़ के लिए अपने मास्क पहनने की नीति एवं प्रशिक्षण, तैयार रखें
 - जब कर्मचारी दूसरों के 6-फ़ीट के दायरे के अंदर हों तब उन्हें अपनी नाक व मुंह पर फ़ेस कवर पहनना चाहिए (कपड़े के मास्क बेहतर हैं)। जहां सुविधाएं उपयुक्त हों वहां अपवाद स्वीकृत किए जा सकते हैं – देखें [IDHR का मार्गदर्शन](#)



ii. प्रोत्साहित की जाने वाली सर्वोत्तम कार्यप्रथाएं

- स्टाफ़ के किसी व्यक्ति को कोविड-19 (COVID-19) सुरक्षा टीम नायक नियुक्त करने पर विचार करें। उसके उत्तरदायित्वों में स्टाफ़ को प्रशिक्षण देना, उनकी निगरानी करना, और ग्राहकों को उनके प्रश्नों या समस्याओं के संबंध में सहायता देना शामिल हो सकता है
- सामान्य से ऊंचे स्तर की अनुपस्थितियों पर नज़र रखें और उस पर प्रतिक्रिया देने की योजना तैयार रखें
- सुनिश्चित करें कि डिशवॉशर के पास, आंखों, नाक, और मुंह को संपर्कों के छलकाव के विरुद्ध सुरक्षा देने के लिए, चेहरे और आंख, दोनों की सुरक्षा सुलभ हो

² निकट संपर्क में गृहस्थी के लोगों से संपर्क, अंतरंग संपर्क, या 6-फ़ीट के अंदर 15 मिनट या अधिक के लिए हुए संपर्क शामिल हैं, बशर्तें संपर्क की अवधि के दौरान N95 मास्क न पहना गया हो

HR एवं यात्रा संबंधी नीतियां

i. न्यूनतम दिशानिर्देश

1. कार्यस्थल पर काम करने वाले सभी कर्मचारियों और श्रमिकों (जैसे अस्थायी या संविदा कर्मचारी) को कार्य पर लौटते समय आरंभ में कोविड-19 (COVID-19) से संबंधित स्वास्थ्य व सुरक्षा प्रशिक्षण पूरा करना चाहिए। प्रशिक्षण डिज़ाइन करने के संसाधन [DCEO इलिनॉय बहाली \(रेस्टोर इलिनॉय\) दिशानिर्देश वेबसाइट](#)
2. कर्मचारियों को व्यावसायिक यात्राओं के दौरान अपनी और दूसरों की सुरक्षा के लिए [CDC यात्रा मार्गदर्शन](#) का पालन करना चाहिए
3. यदि कर्मचारी बीमार हों या उनमें लक्षण हों (खांसी, सांस फूलना या सांस लेने में कठिनाई, 100.4 डिग्री या अधिक का बुखार, कंपकंपी, पेशियों में दर्द, गला दुखना, स्वाद या गंध की नई हानि, या अन्य [CDC द्वारा पहचाने गए लक्षणों](#) के साथ), तो उन्हें कार्य पर नहीं आना चाहिए, या उन्हें कार्य पर बने रहने की अनुमति नहीं देनी चाहिए, और बीमार व सलक्षण कर्मचारियों को राज्य या स्थानीय सरकार के किसी परीक्षण केंद्र, स्वास्थ्य देखभाल केंद्र, या अन्य परीक्षण स्थानों पर कोविड-19 (COVID-19) का परीक्षण करवाने को प्रेरित करना चाहिए
4. नियोक्ताओं को सभी सवेतन अवकाश नीतियां स्पष्ट रूप से समझानी चाहिए और कर्मियों को इस बात से अवगत कराना चाहिए कि यदि वे अस्वस्थ हैं या उनमें लक्षण हैं तो वे लाभों के पात्र हो सकते हैं
5. नियोक्ताओं को इस बात से अवगत रहना चाहिए कि 1970 का व्यवसायगत सुरक्षा एवं स्वास्थ्य अधिनियम (ऑक्युपेशनल सेफ्टी एंड हेल्थ एक्ट ऑफ़ 1970) और राज्य कानून के उपबंध, नियोक्ताओं को सुरक्षा या स्वास्थ्य संबंधी चिंताएं व्यक्त करने वाले कर्मियों के विरुद्ध प्रतिशोधी कदम उठाने से निषिद्ध करते हैं



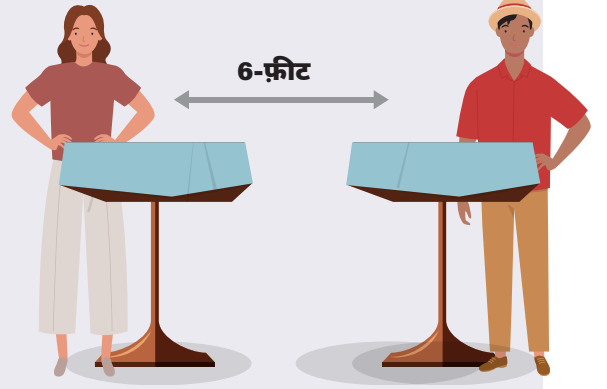
ii. प्रोत्साहित की जाने वाली सर्वोत्तम कार्यप्रथाएं

1. कोविड-19 (COVID-19) के प्रति अतिसंवेदनशील कर्मचारियों को उचित सुविधाएं प्रदान करें, इसमें घर से कार्य करना (यदि व्यावहारिक हो), दूसरों के साथ संपर्क घटाना, जब भी कभी संभव हो तब दूसरों के बीच न्यूनतम दूरी सुनिश्चित करने के लिए बाधाओं का उपयोग करना एवं संपर्क की संभावना घटाने वाली अन्य सुविधाएं शामिल हैं पर वे इन्हीं तक सीमित नहीं हैं

क्षमता का उपयोग

i. न्यूनतम दिशानिर्देश

1. [बैठने के क्षेत्र] क्षेत्र की क्षमता का निर्धारण मेज़ों और अन्य निर्धारित ग्राहक सेवा क्षेत्रों के बीच न्यूनतम 6 फ़ीट की दूरी प्रदान करने वाली बैठने की व्यवस्था द्वारा किया जाना चाहिए।
2. [खड़े होने के स्थान] खड़े होने के स्थान की क्षमता के अधिकतम 25% का उपयोग
3. 10-व्यक्ति पार्टी सीमा
4. स्थान को इस प्रकार व्यवस्थित करें कि मेज़ों या अन्य निर्धारित ग्राहक सेवा स्थानों के बीच कम-से-कम 6-फ़ीट की दूरी रहे; यदि मेज़ों/बूथ खिसकाए न जा सकते हों, तो नियोक्ताओं को केवल हर दूसरी मेज़/बूथ का उपयोग करना चाहिए ताकि असंबंधी पार्टियों/दलों के ग्राहकों के बीच दूरी बनाए रखना संभव हो सके
 - i. बार की सीटें एक दूसरे से 6-फ़ीट की दूरी पर हों ताकि असंबंधी पार्टियों/दलों के ग्राहकों के बीच सामाजिक दूरी कायम रखी जा सके
 - ii. [केवल बूथ] नियोक्ता असंबंधी पार्टियों के ग्राहकों की सेवा के लिए क्रमागत बूथों का उपयोग केवल तब कर सकते हैं जब नियोक्ता, बूथों के बीच एक ऐसी अपारगम्य बाधा स्थापित कर दे जिसकी ऊंचाई, फ़र्श से 6-फ़ीट या अधिक हो। बाधाओं के उपयोग से न तो प्रवेश/निकास बाधित होने चाहिए और न ही आग का कोई जोखिम उत्पन्न होना चाहिए। प्लैटिक्स ग्लास का उपयोग एक सर्वोत्तम कार्यप्रथा है
5. संभव हद तक, ग्राहकों को सेवाओं की प्रतीक्षा, परिसर से बाहर करनी चाहिए, या तो बाहर खुले में जहां वे अनुशंसित फ़ेस-कवर प्रयोग करते हुए 6-फ़ीट की सामाजिक दूरी बनाए रखें, या फिर अपने-अपने वाहनों में। ग्राहक प्रतीक्षा स्थान में प्रतीक्षा कर सकते हैं, पर उन्हें 6-फ़ीट की दूरी के दिशानिर्देशों का पालन करना होगा
6. लाइव संगीत की अनुमति है पर कर्मचारियों और कलाकारों को एक-दूसरे से और ग्राहकों से अधिकतम संभव दूरी बनाए रखते हुए सामाजिक दूरी के दिशानिर्देशों का पालन करना चाहिए। जहां भी संभव हो, कलाकारों को फ़ेस कवर पहनने चाहिए और प्रस्तुति के दौरान गायकों एवं ग्राहकों तथा कर्मचारियों के बीच बाधाओं के उपयोग को पुरज़ोर ढंग से प्रेरित किया जाता है; कलाकारों के लिए अतिरिक्त दिशा-निर्देश [थिएटर एवं प्रदर्शन कलाओं के दिशानिर्देशों का अनुपालन करना चाहिए](#) में मिल सकता है
7. बाहरी आपूर्तिकर्ता या गैर-ग्राहक आगंतुक (केवल कैरी-आउट सेवाएं प्रदान करने वाले तृतीय-पक्ष आगंतुक शामिल नहीं) को अंदर आने देने से पहले, या उन्हें निर्धारित क्षेत्र में प्रतीक्षा करवाने से पहले, नियोक्ता को यह पूछना चाहिए कि क्या बाहरी आपूर्तिकर्ता या आगंतुक में इस समय कोविड-19 (COVID-19) के लक्षण दिख रहे हैं
 - i. यदि व्यावहारिक हो तो, नियोक्ता को थर्मामीटर (इन्फ़ारेड / थर्मल कैमरे बेहतर हैं, स्पर्शहीन थर्मामीटर की अनुमति है) से बाहरी आपूर्तिकर्ता या गैर-ग्राहक आगंतुक का तापमान मापना चाहिए
8. परिसर में प्रवेश करने वाले सभी बाहरी आपूर्तिकर्ताओं की एक पंजी (लॉग) बनाकर रखें
9. आपूर्तिकर्ताओं और अन्य गैर-ग्राहक आगंतुकों को परिसर में प्रवेश करते समय अपनी नाक व मुंह पर फ़ेस कवर पहनने चाहिए (ऐसे लोगों के लिए अपवाद माने जा सकते हैं जो ऐसी चिकित्सीय स्थितियों या अशक्तताओं से ग्रस्त हैं जिनके कारण वे सुरक्षित ढंग से फ़ेस कवर नहीं पहन सकते)



i. प्रोत्साहित की जाने वाली सर्वोत्तम कार्यप्रथाएं

1. यदि व्यावहारिक हो तो, आने वाले ग्राहकों को पर्याप्त ढंग से पूरे दिन में बांटकर फैला देने और सफ़ाई के अतिरिक्त समय की व्यवस्था करने के लिए संचालन के घंटों में बदलाव करें
2. एक शिफ़्ट से दूसरी शिफ़्ट में बदलाव के समय कर्मचारियों का एकत्र होना न्यूनतम करने के लिए शिफ़्ट के आरंभ और अंत समय को विभाजित कर दें
3. यदि व्यावहारिक हो तो, कर्मचारियों को समूहों में बांट दें और हर समूह की एक शिफ़्ट निश्चित कर दें ताकि टीमों के बीच संपर्क घट सके
4. बाहरी आपूर्तिकर्ताओं और कर्मचारियों के बीच संपर्क सीमित करें
5. आपूर्तिकर्ताओं को परिसर में प्रवेश करने से प्रतिबंधित करें, और यदि व्यावहारिक हो तो, सामान दरवाज़े पर ही रखवा लें
6. प्रवेश की अनुमति देने से पहले, नियोक्ता को पूछना चाहिए कि क्या ग्राहक में इस समय कोविड-19 (COVID-19) के लक्षण दिख रहे हैं
 - i. यदि व्यावहारिक हो तो, नियोक्ता को थर्मामीटर (इन्फ़ारेड / थर्मल कैमरे बेहतर हैं, स्पर्शहीन थर्मामीटर की अनुमति है) से ग्राहक का तापमान मापना चाहिए

सामाजिक दूरी/ भौतिक कार्यस्थान

i. न्यूनतम दिशानिर्देश

1. नियोक्ता को प्रवेश द्वार पर [संकेत प्रदर्शित](#) करने चाहिए जिनमें चेहरे को ढकने की आवश्यकता, सामाजिक दूरी के दिशानिर्देशों, और सफाई के प्रोटोकॉल्स का, आवश्यकतानुसार कई भाषाओं में, उल्लेख होना चाहिए
2. कर्मचारियों को सेवाएं नहीं देते समय ग्राहकों से सामाजिक दूरी बरतनी चाहिए
3. कर्मचारियों को सेवाएं देते समय अधिकतम संभव सीमा तक सामाजिक दूरी कायम रखनी चाहिए
4. 6-फ़ीट या अधिक की सामाजिक दूरी संभव बनाने के लिए फ़र्नीचर हटाकर/उपयोग से बाहर करके या अवकाश (ब्रेक) समय बांटकर साझा क्षेत्रों/अवकाश कक्षों में लोगों की संख्या सीमित करनी चाहिए; यह दिशानिर्देश कर्मचारियों के अवकाश (ब्रेक) समय की आवश्यकताओं को घटाने के लिए नहीं है
5. यदि व्यावहारिक हो तो, और विशेष रूप से व्यस्त अवधियों के लिए, आरक्षण या पहले कॉल करने का मॉडल लागू करें
6. बुफ़े और स्वयं-सेवा भोजन स्टेशनों (जैसे, हॉट एंड कोल्ड बार, थोक वस्तुएं, सेंकी हुई वस्तुएं) को इन अतिरिक्त न्यूनतम दिशानिर्देशों का पालन करना चाहिए:
 - i. यदि बुफ़े या स्वयं-सेवा स्टेशन के दोनों सिरों पर हैंड सैनिटाइज़र स्टेशन स्थित हैं और किसी भी स्टेशन पर जाने से पहले हाथों को सैनिटाइज़र करने की आवश्यकता बताने वाला संदेश चस्पा किया हुआ है, तो ग्राहक भोजन अपने-आप परोस सकते हैं
 - ii. यदि स्थानों को स्वयं-सेवा के लिए व्यवस्थित नहीं किया गया है, तो निर्धारित स्टाफ़ (जैसे, बुफ़े अटेन्डेंट) को फ़्रेस कवर और दस्ताने पहनकर, तथा भोजन करने वालों और अन्य कर्मचारियों के बीच 6-फ़ीट की दूरी बनाए रखते हुए, भोजन करने वालों की थाली पर भोजन परोसना चाहिए
 - iii. अलग-अलग बुफ़े स्टेशनों के बीच 6-फ़ीट की दूरी कायम रहनी चाहिए और संपूर्ण प्रतिष्ठान में भोजन करने वालों के बीच सामाजिक दूरी संभव होनी चाहिए
 - iv. सर्विस (परोसने वालों) और भोजन करने वालों के बीच अपारगम्य बाधाएं लगाई जानी चाहिए; भोजन करने वालों और परोसने वालों को एक ही थाली बार-बार अदल-बदल या हस्तांतरित नहीं करनी चाहिए
 - v. पंक्ति बिंदु 6-फ़ीट की दूरी पर स्थित होने चाहिए और उनमें सामाजिक दूरी को बढ़ावा देने के लिए चिह्न बनाए गए होने चाहिए
 - vi. पंक्तियों को, अधिकतम संभव सीमा तक, संबंधित पार्टों के भोजन करने वालों तक सीमित रखना चाहिए
 - vii. भोजन परोसने में प्रयुक्त बर्तन हर घंटे बदले जाने चाहिए
7. नियोक्ताओं को मेज़ के कोई प्रीसेट (जैसे मेज़ टेंट, मेन्यू, केचप बोतलें, नमक और मिर्ची की शीशियां, नींबू, स्ट्रॉ, साझा मसाले, आदि) हटा देने चाहिए
8. पेय नैपकिन या कोस्टर्स का उपयोग खत्म कर दें
9. बार पर साझा स्नैक की सेवा खत्म कर दें
10. प्रतीक्षा के स्थानों से साझा वस्तुएं (जैसे पत्रिकाएं) हटा देनी चाहिए और बैठने की व्यवस्था 6-फ़ीट की दूरी पर करनी चाहिए ताकि सामाजिक दूरी बनाई रखी जा सके
 - i. प्रतीक्षा के स्थानों में ग्राहकों द्वारा छुई जाने वाली जो भी सतहें हों (जैसे सीटें) उन्हें उपयोग के बाद विसंक्रमित करना चाहिए
11. यदि संभव हो तो, एकल पैकेट मसालों का उपयोग करें, या मसाले ऐसे कंटेनरों में परोसने चाहिए जिन्हें उपयोग के बाद सैनिटाइज़र किया या फेंका जा सकता हो, जैसे धोई जा सकने वाली कटोरी या पेपर कप (साझा मसालों की अनुमति नहीं है)
12. यदि संभव हो तो, एक बार उपयोग के बाद फेंक दिए जाने वाले छुरी, चम्मच, कांटों आदि का उपयोग करें, या नैपकिन में लिपटे छुरी, चम्मच, कांटों आदि का उपयोग करना चाहिए या उन्हें कपड़े के आवरण (स्लीव) में रखना चाहिए (नियोक्ताओं को उन्हें नैपकिन में लपेटते/कपड़े के आवरण में रखते समय दस्तानों का उपयोग करना चाहिए)
13. यदि व्यावहारिक हो तो, एक बार उपयोग के बाद फेंक दिए जाने वाले या स्पर्शहीन मेन्यू का उपयोग करें, या फिर ऐसे मेन्यू प्रयोग करें जिन्हें हर उपयोग के बाद सैनिटाइज़र किया जा सकता हो
 - i. यदि व्यावहारिक हो तो, QR डिजिटल मेन्यू या एप-आधारित ऑर्डरिंग का उपयोग करना चाहिए
14. अधिकतम संभव सीमा तक, ग्राहकों के पेयों को दोबारा भरना खत्म कर दें और बर्तन धोने की उचित कार्यविधियों का उपयोग करके साफ किए गए नए ग्लास का या एक बार उपयोग वाले नए कप का उपयोग करें
 - i. एक बार उपयोग वाले कप प्रयोग कर रहे नियोक्ता पेयों को दोबारा केवल तब भर सकते हैं यदि कर्मचारी उपयुक्त फ़्रेस कवर और दस्ताने पहने और पेयों को दोबारा भरने के लिए जग/सुराही का उपयोग करे। मानक रेस्त्रां मार्गदर्शन के अनुसार, जग/सुराही का कप के किनारे से संपर्क नहीं होना चाहिए
 - ii. स्वयं-सेवा पेय फ़ाउंटैन को निम्नलिखित सावधानियों के साथ अनुमति है:
 - ग्राहक कप का दोबारा उपयोग नहीं कर सकते हैं और उन्हें एक बार उपयोग वाले नए कप में पेय दोबारा भरना चाहिए;
 - ग्राहक फ़ाउंटैन की डाट (ढक्कन) को नहीं छुएंगे और पेय वितरण करने वाली सतहों के साथ संपर्क न्यूनतम रखेंगे।
 - फ़ाउंटैन की सतहों को हर घंटे साफ और सैनिटाइज़र किया जाना चाहिए।



15. बार में खड़े रहने के स्थान खुले रह सकते हैं; नियोक्ता को समान पार्टि वाले ग्राहकों द्वारा उपयोग के लिए 6-फ़ीट की दूरी वाले विशिष्ट स्थान निर्धारित करने चाहिए, और असंबंधी पार्टियों के बीच सामाजिक दूरी का मार्गदर्शन प्रदान करने के लिए फ़र्श पर 6-फ़ीट के निशानों का उपयोग करना चाहिए
16. सुनिश्चित करें कि भोजन ले जाने वाले ग्राहकों के क्षेत्र और बैठे हुए ग्राहकों के बीच कम-से-कम 6-फ़ीट की दूरी हो
17. नियोक्ताओं को बिना जुए के खेलों/ कौतुक (एम्पूज़मेंट) प्रचालनों (पूल टेबल, डार्ट, आदि) के लिए भवन के अंदर और बाहर खुले में मनबहलाव के दिशानिर्देश का पालन करना चाहिए
18. नियोक्ताओं को कसीनो जुए के खेलों/ कौतुक (एम्पूज़मेंट) प्रचालनों के लिए [कसीनो जुआ प्रचालनों के पुनः आरंभ के लिए इलिनॉय गेमिंग बोर्ड द्वारा जारी प्रोटोकॉल](#) का पालन करना चाहिए

ii. प्रोत्साहित की जाने वाली सर्वोत्तम कार्यप्रथाएं

1. मेज़ों तक आइटम्स सर्विस ट्रे में पहुंचाएं ताकि हाथों का संपर्क कम-से-कम हो
2. खाद्य एवं पेय पदार्थों के स्टेशनों को अधिकतम संभव सीमा तक सीमित करें
 - i. यदि व्यावहारिक हो तो, उपयुक्त फ़्रेस कवर और दस्ताने पहने कर्मचारियों को अप्रयुक्त पात्रों में खाद्य या पेय पदार्थ परोसने चाहिए और उन्हें ग्राहकों (जिनके लिए उन्हें परोसा गया है) द्वारा उठाए जाने के लिए अलग रख देना चाहिए। किसी भी ग्राहक को खाद्य व पेय पदार्थ स्वयं नहीं परोसने चाहिए, और दोबारा भरने के लिए नए या हाल ही में सैनिटाइज़ किए गए पात्र आवश्यक होने चाहिए
3. बार पर पेय पदार्थों का ऑर्डर देने के लिए एक विशिष्ट स्थान निर्धारित करें या यह आवश्यक करें कि ग्राहक मेज़ों पर बैठे-बैठे ही प्रतीक्षा स्टाफ़ को पेयों के ऑर्डर दें
4. ग्राहकों की कतारों वाले स्थानों (जैसे, शौचालय/प्रसाधन कक्ष और बार लाइनों) पर 6-फ़ीट की दूरी वाले चिह्न प्रदर्शित करें
5. शौचालयों/प्रसाधन कक्षों के निकास पर ऐसे अतिरिक्त संकेत प्रदर्शित करें जो निकलने हेतु दरवाज़ा खोलने के लिए पेपर टॉवल के उपयोग को प्रेरित करते हों
6. साझा शौचालयों/प्रसाधन कक्षों में दूरी बनाए रखने को प्रेरित करने वाले अतिरिक्त संकेत व संदेश प्रदर्शित करें
7. रेस्त्रां के अंदर बार पर बैठने की व्यवस्था को जहां संभव हो ख़त्म कर दें
8. यदि व्यावहारिक हो तो, निकट संपर्क वाले क्षेत्रों (जैसे होस्ट स्टैंड, कैशियर) में अपारगम्य बाधाएं स्थापित करें। बाधाओं के उपयोग से न तो प्रवेश/ निकास बाधित होने चाहिए और न ही आग का कोई जोखिम उत्पन्न होना चाहिए। प्लेक्सिग्लास का उपयोग एक सर्वोत्तम कार्यप्रथा है
9. यदि व्यावहारिक हो तो, स्पर्शहीन लेनदेन लागू करें
10. यदि व्यावहारिक हो तो, रेस्त्रां में आकर जाने और वापस आकर बाहर निकलने के लिए एक-तरफ़ा आवागमन प्रवाह की व्यवस्था करें ताकि लोग सीमित संख्या में ही इकट्ठे हों
11. जहां संभव हो, साझा स्पर्शी बिंदु ख़त्म कर दें (जैसे, साझा क्षेत्रों में रखीं साझा वस्तुएं हटा दें, दरवाज़ों के ऐसे हैंडल प्रयोग करें जिन्हें छुए बिना दरवाज़े खोले जा सकते हों)
12. जहां भवन प्रबंधन कार्यप्रथाएं अनुमति देती हों वहां, लोगों से भरे स्थानों में वायु बदलने की दर बढ़ाएं और बाहरी भरपाई वायु को व्यावहारिकता की अधिकतम संभव सीमा तक बढ़ा दें
13. जहां संभव हो वहां, कोट चेक का उपयोग न्यूनतम करें और स्थान को बारंबार साफ़ करें



खाद्य या बार सेवा प्रचालकों के लिए अतिरिक्त संदर्भ यहां उपलब्ध हैं:

- **एफडीए:** [खाद्य सुरक्षा एवं कोविड-19 \(COVID-19\)](#)
- **एफडीए:** [फुटकर खाद्य दुकानों, रेस्त्राओं, और भोजन पिक-अप/डिलीवरी के लिए कोविड-19 \(COVID-19\) के दौरान सर्वोत्तम कार्यप्रथाएं](#)
- **एफडीए:** [कोरोनावायरस रोग \(कोविड-19 \(COVID-19\)\) वैश्विक महामारी के दौरान खाद्य एवं कृषि क्षेत्र में रे स्प्रेटर, फ्रेसमास्क, और कपड़े के फ्रेस-कवर का उपयोग](#)
- **एफडीए:** [कर्मचारी स्वास्थ्य एवं व्यक्तिगत स्वच्छता पुस्तिका](#)
- **CDC:** [संदिग्ध या पुष्ट कोविड-19 \(COVID-19\) संक्रमित व्यक्ति के संपर्क में संभवतः आ चुके अति-महत्वपूर्ण बुनियादी ढांचा कर्मियों हेतु सुरक्षा कार्यप्रथाएं लागू करने के लिए अनंतिम मार्गदर्शन](#)
- **CDC:** [किराना और खाद्य फुटकर कर्मियों को कोविड-19 \(COVID-19\) के बारे में क्या जानना चाहिए](#)
- **CDC:** [व्यवसायों और नियोक्ताओं के लिए कोविड-19 \(COVID-19\) संसाधन](#)
- **CDC:** [रेस्त्रां एवं बार दोबारा खोलने का निर्णय-वृक्ष](#)
- **CDC:** [कोविड-19 \(COVID-19\) मुद्रित संसाधन](#)
- **IDPH:** [व्यवसायों और संगठनों के लिए कोविड-19 \(COVID-19\) संसाधन](#)
- **IDPH:** [घटे उपयोग के दौरान जल प्रणालियों का रखरखाव करने और लंबे समय तक घटे उपयोग के बाद जल प्रणालियों को नियमित उपयोग में वापस लाने के लिए मार्गदर्शन](#)
- **IDPH:** [फुटकर खाद्य पेज और खाद्य कोड](#)
- **मानव सेवा विभाग इलिनॉय:** [व्यवसायों के लिए कोविड-19 \(COVID-19\) के दौरान फ्रेस-कवर के उपयोग से संबंधित बहुधा पूछे जाने वाले प्रश्न \(FAQ\)](#)
- **ईपीए:** [EPA-पंजीकृत विसंक्रामकों \(डिसइन्फेक्टेंट\) की सूची](#)
- **एफडीओ:** [सर्वोत्तम कार्यप्रथाओं और प्रोटोकॉल पर कोविड-19 \(COVID-19\) के प्रभाव को ध्यान में रखते हुए खाद्य सेवा प्रतिष्ठानों को दोबारा खोलने की योजना](#)
- **ओएसएचए:** [कार्यस्थलों को कोविड-19 \(COVID-19\) के लिए तैयार करने हेतु मार्गदर्शन](#)
- **राष्ट्रीय रेस्त्रां एसोसिएशन:** [कोविड-19 \(COVID-19\) दोबारा खोलने हेतु मार्गदर्शन: रेस्त्रां उद्योग के लिए एक मार्गदर्शिका](#)

रेस्त्रां एवं बार प्रतिष्ठान ग्राहकों के लिए सुरक्षा दिशानिर्देश

खाद्य प्रतिष्ठानों के ग्राहकों के लिए निम्नलिखित मार्गदर्शन का सुझाव दिया जाता है। COVID-19 को धीमा करने के हमारे प्रयासों में, खाद्य प्रतिष्ठानों में जाते समय नीचे दिए गए सुरक्षा दिशानिर्देशों का पालन करना महत्वपूर्ण है:

ग्राहकों के लिए सुरक्षा दिशा-निर्देश

खाद्य प्रतिष्ठानों के ग्राहकों के लिए निम्नलिखित मार्गदर्शन का सुझाव दिया जाता है। कोविड-19 (COVID-19) को धीमा करने के हमारे प्रयासों में, खाद्य प्रतिष्ठानों में जाते समय नीचे दिए गए सुरक्षा दिशानिर्देशों का पालन करना महत्वपूर्ण है:

i. न्यूनतम दिशानिर्देश

1. कोविड-19 (COVID-19) के प्रसार को सीमित करने एवं दूसरों की सुरक्षा के लिए राज्य एवं संघीय मार्गदर्शन की अनुरूपता में, ग्राहकों को अधिकतम संभव घर के पास रहना चाहिए और अनावश्यक यात्रा से बचना चाहिए
2. जब ग्राहक अपने घर से बाहर हों, जिसमें रेस्त्रां और बार में होना शामिल है, तब उन्हें सारे समय अन्य पार्टियों के लोगों से कम-से-कम 6 फीट दूर रहते हुए सामाजिक दूरी व्यवहार में लानी चाहिए
3. ग्राहकों को परिसर में होने के दौरान अपने नाक व मुंह पर फ्रेस कवर पहनने चाहिए, तब के सिवाय जब वे मेज़ पर खा और पी रहे हों (ऐसे लोगों के लिए अपवाद माने जा सकते हैं जो ऐसी चिकित्सीय स्थितियों या अशक्तताओं से ग्रस्त हैं जिनके कारण वे सुरक्षित ढंग से फ्रेस कवर नहीं पहन सकते)
4. जिन ग्राहकों को कोविड-19 (COVID-19) के अनुरूप लक्षण हों (जिसमें बुखार, खांसी, या सांस लेने में कठिनाई शामिल है), उन्हें घर पर ही रहना चाहिए
5. ग्राहकों को हैंड सैनिटाइज़र और कपड़े के फ्रेस कवर के साथ खाद्य या बार प्रतिष्ठान पहुंचना चाहिए
6. जिन ग्राहकों ने आरक्षण नहीं करवाया है उन्हें प्रतिष्ठान में जाने से पहले उपलब्ध क्षमता के बारे में पता कर लेना चाहिए
7. ऑर्डर देने, पिक-अप, या चेकआउट के लिए कतार में खड़े रहने के दौरान, ग्राहकों को फ्रेस कवर पहनना चाहिए और कम-से-कम 6 फीट की सामाजिक दूरी अनुशासकों का पालन करना चाहिए। ग्राहकों को प्रतीक्षा या बार वाले स्थानों में एकत्र नहीं होना चाहिए
8. नया: ग्राहकों को उस समय अपने मुंह और नाक को ढंक कर रखना चाहिए जब प्रतिष्ठान के कर्मचारियों द्वारा उनके पास आकर उन्हें सेवा दी जा रही हो, जिसमें निम्न शामिल हैं परंतु यहीं तक सीमित नहीं है, जब कर्मचारी ग्राहकों के आर्डर लेते हैं, खाना और पेय वितरित करते हैं, और टेबलों पर सेवा देते हैं, चाहे आप इंडोर खाना खा रहे हों या आउटडोर।
9. नया: ग्राहकों को उस समय अपने नाक और मुंह को ढंक कर रखना चाहिए जब वे कैरी आउट आर्डर वाला खाना लेने आते हैं।
10. ग्राहकों को प्रवेश/सुलभता को, या एक समय में उपस्थित रह सकने वाले ग्राहकों की संख्या को सीमित करने वाले चिह्नों/संदेशों का सम्मान करना चाहिए
11. यदि व्यावहारिक हो तो, ग्राहकों को साझा सुविधाओं, जैसे सार्वजनिक शौचालयों/प्रसाधन कक्षों, भवन के अंदर/बाहर खुले में खेल के मैदानों के उपकरणों, पिकनिक मेज़ों, और बेंचों के संपर्क से बचना चाहिए। यदि ग्राहक साझा सुविधाओं या उपकरणों के संपर्क में आ ही जाएं तो उन्हें अपने हाथ धोने चाहिए या हैंड सैनिटाइज़र का उपयोग करना चाहिए।
12. ग्राहकों को प्रायः अपने हाथ साबुन और पानी से कम-से-कम 20 सेकंड तक धोने चाहिए। यदि साबुन और पानी सुलभ न हों, तो ग्राहकों को किसी ऐसे हैंड सैनिटाइज़र का उपयोग करना चाहिए जिसमें कम-से-कम 60% एल्कोहल हो। ग्राहकों को हथेलियों की सभी सतहों पर हैंड सैनिटाइज़र लगाकर उन्हें तब तक रगड़ना चाहिए जब तक वे सूखी महसूस न होने लगें। ग्राहकों को बिना-थुले हाथों से आंखों, नाक, और मुंह को छूना नहीं चाहिए
13. ग्राहकों को अपना बचा-खुचा भोजन, जिसे वे अपने साथ ले जाना चाहते हैं, खुद हैंडल करना चाहिए, यदि लागू हो



ii. प्रोत्साहति की जाने वाली सर्वोत्तम कार्यप्रथाएं

1. नए: ग्राहकों को उस समय अपने मूंह और नाक को ढंक कर रखने हेतु प्रोत्साहित करना चाहिए जब वे ड्राइव-थ्रू खिड़की से अपना खाना लेने आते हैं।

यदि आपके पास प्रश्न हैं या अतिरिक्त सहायता की आवश्यकता है तो: कृपया हमारी हॉटलाइन को 1-800-252-2923 पर कॉल करें या हमें ceo.support@illfox.gov पर ई-मेल करें या [Illinois.gov/businessguidelines](https://illinois.gov/businessguidelines) पर वापस जाएँ

अतिरिक्त जानकारी और इस दस्तावेज़ के अद्यतित संस्करणों के लिए, कृपया IDPH वेबसाइट देखें:

<https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus/business-guidance>