



الینوائے بحالی

محفوظ طریقے سے ہماری ریاست کو دوبارہ
کھولنے کے لیے صحت عامہ کا ایک نقطہ نظر

ریستوران اور بار کے ادارے کی حفاظت کے لیے رہنما خطوط

الینوائے بحالی منصوبہ کے مرحلہ 4 کا حصہ

مرحلہ IV میں منتقلی پر ہر ایک خطے کے لیے قابل اطلاق | جاری کردہ 25 اگست 2020 | جلد از جلد مؤثر ہونے کی تاریخ 26 اگست 2020

الینوائے معیشت کی بحالی میں الینوائے بحالی کے احیاء مرحلے میں صحت کی بحالی کے نقطہ نظر سے بڑے پیمانے پر اجتماع کا سائز، اضافی کاروبار دوبارہ کھولنے اور صلاحیتوں میں اضافہ شامل ہیں۔ COVID-19 پر قابو پانے میں پیشرفت کو برقرار رکھنے کے لیے ہم سب کو لازماً معاشرتی فاصلے کو برقرار رکھنا چاہیے، کثرت سے اپنے ہاتھ دھونے چاہیے اور اپنے چہروں کو ڈھانپنا چاہیے۔

اپ ڈیٹ کردہ 2020/25/8

گاہکوں کے لیے نئے حفاظتی رہنما اصول

کم از کم رہنما اصول

1. نئے: ملازمین کے پاس آتے اور خدمات حاصل کرتے وقت گاہک کو اپنے ناک اور منہ پر چہرے کا نقاب پہننا چاہیے، بشمول لیکن اسی تک محدود نہیں جب ملازمین گاہک کے آرڈرز لیں، خوراک اور مشروبات پیش کریں، اور جب میزیں صاف کریں، قطع نظر اس سے اندرون خانہ ہوں یا بیرون خانہ۔
2. نئے: لیے جانے والے آرڈرز حاصل کرتے وقت گاہک کو اپنے ناک اور منہ پر چہرے کا نقاب پہننا چاہیے۔

حوصلہ افزائی کیے گئے کے بہترین اطوار

1. نئے: ڈرائیو تھرو ونڈو سے کھانا حاصل کرتے وقت گاہک کی اپنے ناک اور منہ پر چہرے کا نقاب پہننے کی حوصلہ افزائی کرنی چاہیے۔

سرسری جائزہ

SAR-CoV-2 ایک جدید قسم کا کورونا وائرس ہے جس کی وجہ سے Coronavirus بیماری کا خروج ہوا، جس کا مخفف COVID-19 ہے۔ صحت عامہ کے ماہرین COVID-19 کے بارے میں جانتے رہتے ہیں، لیکن موجودہ اعداد و شمار اور اسی طرح کے دوسرے کورونا وائرس کی بنیاد پر، یہ ایک فرد سے دوسرے میں اکٹرا سانس کی بوندوں کے ذریعے قریبی رابطوں میں پھیلتا ہے۔ وائرس سے آلودہ سطحوں سے افراد میں وائرس کے دخول کی ابھی تک کوئی دستاویز سازی نہیں کی گئی ہے، لیکن موجودہ شواہد سے پتہ چلتا ہے کہ یہ وائرس متعدد مادوں پر مشتمل سطحوں پر کئی گھنٹوں سے کئی دن تک زندہ رہ سکتا ہے۔

مقصد

IDPH خوردہ ریستوران اور بار کے اداروں کے لیے درج ذیل حفاظتی رہنمائی فراہم کرتی ہے۔ COVID-19 کے ساتھ رابطے کی روک تھام اور پھیلاؤ کے لیے، محکمہ مندرجہ ذیل رہنمائی فراہم کرتا ہے۔ ممکن ہے کہ COVID-19 کے وباء کے حالات بدلنے کے ساتھ ہی اضافی رہنمائی کی ضرورت ہوسکتی ہے، بشمول وائرس کے بارے میں نئی معلومات، اس کی منتقلی اور اس کے اثرات، دستیاب ہونے کے ساتھ ہی۔

اس وقت، ریستوران اور بار کے اداروں کو عمارت کے اندر کھانے کی کارروائیوں کو بحال کرنے کی اجازت ہے، جیسا کہ گورنر پریٹزکر (گورنر پریٹزکر) کے "الینوائے بحالی" پلان میں شامل ہے۔ الینوائے بحالی منصوبہ ریاست کو 4 الگ خطوں میں تقسیم کرتا ہے، جن میں سے ہر ایک کو مختلف پیمائشوں کے ذریعہ الگ الگ طے کیا جائے گا تاکہ اس بات کا تعین کیا جاسکے کہ وہ خطہ بحالی کے کس مرحلے میں ہے۔ ریاست کا ہر خطہ کس مرحلے پر ہے، یہ جاننے کے لیے، براہ کرم مندرجہ ذیل لنک پر جائیں: [الینوائے بحالی کا مرحلہ](#)۔ ایک بار جب اس خطے میں ایک خوردہ ریستوران اور بار والا ادارہ واقع ہو تو اسے بحالی کے فیز IV میں ترقی دے دی جاتی ہے، اس IDPH ریستوران اور بار والے ادارے کو دوبارہ کھولنے کی حفاظتی رہنمائی کے بعد کارروائیاں دوبارہ شروع ہوسکتی ہیں۔

نوٹ: وہ تنظیمیں جو ایک سے زیادہ کام کی جگہ کے ماحول میں کام کرتی ہیں ان کام کی جگہوں پر رہنمائی کے لیے قابل اطلاق مرحلہ IV کے رہنما خطوط کا حوالہ دیں

نوٹ: اس کے اجرا تک، ریستوران اور بار میں بیٹھنے کے اہتمام کا تعین میزوں یا دیگر طے شدہ کسٹمر سروس علاقوں کے درمیان کم سے کم چھ فٹ کی حد فراہم کرنے کے ذریعے کیا جانا چاہیے۔ ریستوران یا بار اپنے کھڑے رہنے کے علاقہ کی گنجائش کی زیادہ سے زیادہ 25% پر کام کرسکتے ہیں۔ پورے مرحلے IV میں جاری بنیادوں پر جدید ترین سائنس اور صحت عامہ کی پیمائش کی بنیاد پر صلاحیت کی پابندیوں کا دوبارہ جائزہ لیا جائے گا

¹ قریبی رابطوں میں کنبہ کے افراد سے رابطہ، مباشرتی رابطہ، یا 6 فٹ کے اندر 15 منٹ یا اس سے زیادہ کا رابطہ شامل ہوتا ہے، بشرطیکہ رابطے کی مدت کے دوران N95 ماسک نہ پہنا ہو

ریستوراں اور بار کے ادارے کے آپریٹرز کے لیے حفاظتی رہنما خطوط

مندرجہ ذیل میں سے بہت سے رہنما خطوط FDA سے لیے گئے ہیں اور مکمل چیک لسٹ یہاں دستیاب ہے: [FDA چیک لسٹ: COVID-19 کے دوران خوردہ کھانوں کے اداروں کو دوبارہ کھولنے کے بہترین عمل](#)

پُرسہولت کارروائیاں - اندرون خانہ ڈائننگ کا آغاز کرنے سے پہلے

۱. کم از کم رہنما خطوط

۲. ایسی [نشانیوں](#) چسپاں کریں اور روزانہ حفاظتی اقدامات کو فروغ دیں جو یہ بتاتے ہیں کہ COVID-19 کے پھیلاؤ کو کیسے روکا جائے
۳. اس بات کا یقین کرنے کے لیے خود جانچ کریں کہ احاطہ مناسب حالت میں ہے اور سامان مناسب طریقے سے کام کر رہا ہے
۴. اس بات کو یقینی بنائیں کہ کھانے کے ادارے کے تمام علاقے، بشمول بیت الخلاء اور انتظار گاہوں، کی صفائی کی گئی ہو، ذخیرہ شدہ ہونے، جراثیم کش کردہ یا جراثیم ربائی شدہ اور کیڑوں کے انفیکشن سے پاک ہوں
۵. اس بات کو یقینی بنائیں کہ 3-کمپارٹمنٹ والا سنک صاف ستھرا اور ڈزرجنٹ اور سینٹائزر سے لیس ہو، اور یہ کہ واش صاف، کام کرنے والا، اور ڈزرجنٹ اور سینٹائزر سے لیس ہو (سنگل درجہ حرارت مشین، 165F یا 180F (اعلیٰ درجہ حرارت) پر پہنچتا ہو۔ استعمال کیے جانے والے مناسب سینٹائزر کے ٹیسٹ سٹریپس دستیاب رکھیں
۶. اس بات کو یقینی بنائیں کہ وینٹیلیشن سسٹم، بشمول یونٹ میں ہوا کی نالیاں اور وینٹس، صاف ہوں، نئے فلٹرز لگائیں، اور دیکھیں کہ وہ مناسب طریقے سے کام کر رہے ہیں۔ محکمہ صحت کے ساتھ مل کر کام کرنے کا مشورہ دیا جاتا ہے تاکہ ادارے میں ہوا کے بہاؤ کو زیادہ سے زیادہ بنایا جاسکے

پانی، پلمبنگ اور برف - کھلنے سے پہلے

۱. کم از کم رہنما خطوط

۱. اس بات کو یقینی بنائیں کہ گرم اور ٹھنڈا پینے کا پانی پوری سہولت میں دستیاب ہے اور پانی اور نکاسی آب (سیوریج) لائنیں کام کر رہی ہیں
۲. تمام آٹس مشینوں اور آٹس بنز کو صاف اور جراثیم سے پاک کریں
۳. پانی کی لائنوں اور سامان کے رابطوں سمیت پانی کی تمام لائنیں مندرجہ ذیل کے مطابق فلش کریں: [کم کردہ استعمال کے دوران پانی کے نظام کو برقرار رکھنے اور طویل عرصے تک کم کردہ استعمال کے بعد پانی کے نظام کو باقاعدہ استعمال میں واپس لانے کے لیے IDPH رہنمائی](#)



کھانے سے رابطہ اور غیر خوردنی رابطہ کی سطحیں (صاف، جراثیم کش، سینیٹائز)

ا. کم از کم رہنما خطوط

1. آپریٹنگ اوقات کے دوران سہولت کو صاف اور جراثیم سے پاک بنانے کے لیے، لیبل پر دی گئی ہدایات کے مطابق [EPA کی کسوٹی](#) پوری کرنے والے SARS-CoV-2 کا استعمال کریں اور یقینی بنائیں کہ عملے کو ان کا صحیح استعمال کرنے کی تربیت دی گئی ہو۔
2. عام مقامات (جیسے، بیت الخلاء والے کمرے، کیفیٹیریا)، زیادہ کثرت سے چھوئے جانے والے مقامات اور آلات (جیسے، دروازے کے نائز، ڈسپلے کیسز، سامان بینڈلز، چیک-آؤٹ کاؤنٹرز، آرڈر کیوکس) کو زیادہ کثرت سے [صاف اور جراثیم سے پاک کریں](#)؛ جہاں لوگ بڑی تعداد میں آتے جاتے ہیں، تو وہاں ہر گھنٹے ان کو صاف اور جراثیم سے پاک کرنے کی تجویز پیش کی جاتی ہے
3. ایک بار پروسنے والے برتن اور ایک بار استعمال میں آنے والی اشیاء (جیسے ٹیبل کے سامان، لے جانے والے برتن) دوبارہ استعمال ہونے والی پلیٹوں اور برتنوں کا مناسب مقدار میں اسٹاک رکھیں۔ اگر نہیں ہو تو، اس بات کو یقینی بنائیں کہ کھانا پیش کرنے کے لیے دوبارہ استعمال ہونے والی تمام اشیاء دستانے پہن کر سنبھالیں اور 3 چیمبر کے سنک یا ڈش واشر میں اچھی طرح سے دھلے ہوں۔
- a. کئی بار استعمال ہونے والی اشیاء (مثلاً مینوز، اگر دوبارہ استعمال ہوتا ہو، خصوصی کارڈز، قلم، چیک پریزیٹرز، وغیرہ) کو مکمل طور پر ہر ایک کے استعمال کے بعد جراثیم سے پاک کیا جانا چاہیے
- ii. ہر استعمال کے بعد واحد استعمال والی یا کاغذی اشیا (جیسے کاغذی مینو) کو ضائع کر دیں۔
4. فریقین کے مابین اور پھر اختتامی وقت پر میزوں اور کرسیوں کو جراثیم سے پاک کریں ([دیکھیں EPA کی منظور شدہ جراثیم کشوں کی فہرست](#))
5. ویلے عملے کو چاہیے کہ [GSA پروٹوکول](#) کی تعمیل میں گاڑی کی صفائی کا کام انجام دے
6. کھانے کی چیزوں کے رابطے میں آنے والی تمام سطحوں کی پہلے سے زیادہ بار صفائی/صفائی جراثیم کشی کا اور کھانوں کے رابطے میں نہ آنے والی سطحوں کی پہلے سے زیادہ بار صفائی / جراثیم کشی کا شیڈول مقرر کریں اور ان کا اطلاق کریں؛ اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، صفائی کی ذمہ داری الگ سے عملے کے ایک ممبر کو سونپ دیں
7. ما قبل COVID کھانے کی تیاری سے متعلق عملے کو فوڈ بینڈلنگ پروٹوکول کے مطابق، جیسے کھانے کے لیے تیار کھانوں (RTE) کی بینڈلنگ کے وقت دستانے پہننے چاہیے
8. تمام جراثیم کشی، صفائی، یا سینیٹائزنگ کی سرگرمیاں ملازمین کے ذریعے ان کے عمومی کام کے دن کے دوران انجام دی جانی چاہیے یا بصورت دیگر ان کے وقت کا معاوضہ دیا جانا چاہیے



خوراک اور درجہ حرارت پر قابو رکھنا

ا. کم از کم رہنما خطوط

1. اس بات کو یقینی بنائیں کہ تمام کولرز، فریزرز اور گرم اور سرد ہولڈنگ یونٹس کام کر رہی ہیں، صاف ہیں، جراثیم سے پاک ہیں اور آلودگی سے محفوظ ہیں
2. اشیائے خورد و نوش کی حفاظت/HACCP منصوبوں کی جس طرح تعمیل اور ڈیزائن کیا جاتا ہے اس پر عمل درآمد کو یقینی بنانے کے لیے سامان اور مصنوعات کے درجہ حرارت کی جانچ پڑتال کے لئے کیلیبریشنڈ تھرمامیٹر دستیاب رکھیں
3. خراب ہونے، نقصان، اختتامی تاریخ، چھپڑ چھاڑ یا کیڑوں کی سرگرمی کے لیے تمام کھانوں کی جانچ پڑتال کریں
4. اس بات کو یقینی بنائیں کہ کھانا مناسب طریقے سے لیبل لگایا گیا ہے اور اسے مناسب طریقے سے گھمایا گیا ہے، اور یہ کہ تمام کیمیائی مادے کو مناسب طریقے سے محفوظ اور کراس آلودگی سے محفوظ رکھا گیا ہے۔

ہاتھ دھونے کے اسٹیشنز

i. کم از کم رہنما خطوط

1. ملازمین کو ہاتھوں کی صفائی کے موثر طریقے کی تربیت دیں اور انہیں یاد دلائیں، اس میں ہر 30 منٹ میں کم از کم 20 سیکنڈ تک کے لیے صابن اور پانی سے ہاتھ دھونا شامل ہے، اور:

- i. کام پر پہنچنے پر
- ii. کھانا تیار کرنے سے پہلے اور اس کے دوران
- iii. کاموں کو تبدیل کرتے وقت
- iv. کھانے سے متعلق اشیاء یا آلات اور برتنوں کی صفائی کرنے کے لیے دستانے پہننے سے پہلے
- v. ٹوائلٹ روم استعمال کرنے کے بعد
- vi. گندی پلیٹیں اور برتنوں کو سنبھالنے کے بعد
- vii. جب یہ واضح طور پر نظر آتا ہے کہ ہاتھ گندے ہو چکے ہیں
- viii. کھانسنے، چھینکنے، ٹشو کا استعمال کرنے، چہرے کو چھونے کے بعد
- ix. کچھ کھانے پینے کے بعد
- x. تمباکو نوشی یا ویپنگ کے بعد
- xi. سیل فون استعمال کرنے کے بعد



2. گرم اور ٹھنڈے بہتے پانی کے ساتھ کام کرنے کی حالت میں، ہاتھ دھونے والے سنکس کو لازمی طور پر قابل رسائی ہونا چاہیے، اور اس میں صابن، ہاتھ سے چلانے والے اور کچرے کے برتنوں کا پورا اسٹاک ہونا ضروری ہے
3. ہاتھ رومز میں کاغذ کے تولیے اور ڈسٹ بن دستیاب رکھیں تاکہ ہینڈلز کو براہ راست چھوئے بغیر دروازے کھولے اور بند کیے جاسکیں۔
4. سرپرستوں اور ملازمین دونوں کے ہاتھوں کی صفائی کی حوصلہ افزائی کے لئے متعدد مقامات پر، مناسب طور پر، ہینڈ سینٹائزرز (کم سے کم 60% الکحل والے) مہیا کریں، تاکہ ہاتھ دھونے کی تکمیل کی جاسکے

ملازم کی صحت/اسکریننگ

i. کم از کم رہنما خطوط

1. آجروں کو چاہیے کہ وہ ملازمین کے لیے درجہ حرارت کی جانچ فراہم کریں اور ان کے استعمال کی ترغیب دیں۔ آجروں کو COVID-19 کی علامات کے بارے میں معلومات چسپاں کرنی چاہیے تاکہ ملازمین خود تشخیص کرسکیں کہ آیا ان میں کوئی علامت ہے یا نہیں اور گھر جانے پر غور کرنا چاہیے۔

2. تمام آجروں کو چاہیے کہ وہ ایک بہبود اسکریننگ پروگرام دستیاب رکھیں۔ اسکریننگ پروگرام کے بہترین طریقوں کو بیان کرنے والے وسائل یہاں دستیاب ہیں [DCEO الینوائے بحالی رہنما خطوط کی ویب سائٹ](#)

i. COVID-19 کی علامات کی عدم موجودگی کی تصدیق کے لیے آجریں کو چاہیے کہ داخلے کے وقت ملازمین کی انفرادی اسکریننگ کا اہتمام کرائیں

ii. اگر ملازمین کی شفٹ 5 گھنٹوں سے زیادہ کی ہے تو آجروں کو COVID-19 کی علامات کی عدم موجودگی کی تصدیق کے لیے شفٹوں کے درمیان اسکریننگ بھی کرنی چاہیے (انفرادی اسکریننگ بہتر ہے، حالانکہ ورچوئل اسکریننگ کی بھی اجازت ہے)۔

3. اگر ملازم COVID-19 کی علامات ہونے کی اطلاع دیتا ہے تو اسے علامات کے آغاز سے کم از کم 10 دن تک گھر میں الگ تھلگ رہنا چاہیے اور اسے تنہائی سے اس وقت نکلنا چاہیے جب بغیر بخار کے اور بہتر محسوس کرتے ہوئے کم سے کم 72 گھنٹے گزر چکے ہوں (بخار کم کرنے والی دواؤں کے بغیر) یا، کم از کم 24 گھنٹے کے فاصلے پر کرائے گئے COVID-19 کے 2 ٹیسٹوں کے نتائج منفی آئے ہوں

4. اگر ملازم COVID-19 سے متعلق علامات ہونے کی اطلاع دیتا ہے تو، آجریں کو چاہیے کہ ملازمین کو اپنی صحت کی دیکھ بھال کرنے والے سے رابطہ کرنے کی ترغیب دیں؛ اگر متعدد ملازمین COVID-19 سے متعلق کوئی علامت ہونے کی اطلاع دیتے ہیں یا COVID-19 کی جانچ مثبت آتی ہے تو، آجروں کو COVID-19 علامات کی تشہیر یا مثبت جانچ کے نتائج سے آگاہ ہونے کے ایک دن کے اندر اپنے مقامی محکمہ صحت کو مطلع کرنا چاہیے

5. اگر جانچ پڑتال پر کسی ملازم کو COVID-19 ہونے کی تصدیق ہوجاتی ہے تو، پھر CDC صفائی ستھرائی اور جراثیم کشی کی جانی چاہیے [CDC کے رہنما خطوط کے مطابق](#)

6. جہاں مناسب ہو، رابطے میں آئے ہوئے ملازمین کو مطلع کریں آجروں کو کسی ایسے ملازم کی شناخت نام سے نہیں کرنی چاہیے جس کی جانچ کا نتیجہ مثبت آیا ہو

7. کوئی بھی ملازم جو کسی ساتھی یا کسی دوسرے ایسے فرد کے ساتھ قریبی رابطے² میں آیا ہے جس میں COVID-19 کی تشخیص ہوئی ہے، اسے پچھلے/حالیہ رابطے کے بعد 14 دن تک قرنطینہ (تنہائی میں رہنا) میں رہنا چاہیے اور کسی ریاستی یا مقامی حکومت کے جانچ کے مرکز، صحت کی دیکھ بھال کے مرکز، یا دیگر جانچ کے مقام پر COVID-19 کی جانچ کروانی چاہیے۔ دیگر تمام ملازمین کو بخار، کھانسی، اور سانس کی تنگی کی علامتوں سے آگاہ رہنا چاہیے اور اگر علامات پیدا ہوں تو انہیں چاہیے کہ درجہ حرارت کی پیمائش کریں

8. ذاتی حفاظتی سامان (PPE) اور/یا عملے کے لیے کپڑے کے فیس کور کی مناسب فراہمی رکھیں، اور ساتھ ہی ماسک پہننے کی پالیسی اور عملے کے لیے تربیت تیار کریں

i. جب ملازمین دوسروں کی 6 فٹ کی حدود میں ہوں تو، انہیں اپنی ناک اور منہ پر چہرے کا غلاف پہننا چاہیے (کپڑے کے ماسک بہتر ہوتے ہیں)۔ جہاں سہولیات مناسب ہوں استثنائت قبول ہوسکتے ہیں - ملاحظہ فرمائیں [IDHR کی رہنمائی](#)

ii. حوصلہ افزائی کے بہترین عمل

1. کسی عملے کے ممبر کو COVID-19 ٹیم لیڈر کے طور پر مقرر کرنے پر غور کریں۔ اس کی ذمہ داریوں میں عملے کی تربیت، ان کی نگرانی، اور ساتھ ہی سرپرستوں کو ان کے سوالات یا پریشانیوں میں مدد کرنا شامل ہوسکتا ہے۔

2. معمول سے اعلیٰ سطح پر غیر حاضری پر نظر رکھیں اور اس کا جواب دینے کا ارادہ کریں

3. اس بات کو یقینی بنائیں کہ ڈش واشر میں چہرے اور آنکھوں دونوں ہی کے لیے حفاظت کی رسائی موجود ہے تاکہ رساؤ کے خلاف آنکھوں، ناک اور منہ کی حفاظت ہو سکے



² قریبی رابطوں میں کنبہ کے افراد سے رابطہ، مباہرتی رابطہ، یا 6 فٹ کے اندر 15 منٹ یا اس سے زیادہ کا رابطہ شامل ہوتا ہے، بشرطیکہ رابطے کی مدت کے دوران N95 ماسک نہ پہنا ہو۔

HR اور سفری پالیسیاں

i. کم از کم رہنما خطوط

1. تمام ملازمین اور کارکنان جو کام کی جگہ پر کام انجام دیتے ہیں (جیسے عارضی یا معاہدہ والے کارکن) ابتدائی طور پر کام پر واپس آنے وقت COVID-19 سے متعلق صحت اور حفاظت کی تربیت مکمل کریں۔ ایک تربیت ڈیزائن کرنے کے لیے وسائل [DCEO الیوائے بحالی رہنما خطوط کی ویب سائٹ](#) پر پوسٹ کیے جائیں ہیں
2. ملازمین کو چاہیے کہ وہ [CDC سفری رہنما خطوط](#) کی پیروی کاروباری سفر کے دوران خود کو اور دوسروں کی حفاظت کے لیے کریں
3. اگر ملازمین بیمار ہیں یا ان میں علامات پائی جاتی ہیں (کھانسی، سانس پھولنا یا سانس لینے میں دشواری، 100.4 ڈگری یا اس سے زیادہ کا بخار، کپکپی، پٹھوں میں درد، سردرد، گلے کی سوزش، ذائقہ یا بو کا نیا نقصان، یا دیگر [CDC کے ذریعہ شناخت شدہ علامات کے ساتھ](#))، تو پھر انہیں چاہیے کہ کام پر نہیں آئیں، یا انہیں کام کی جگہ پر جاری رکھنے کی اجازت نہیں ہوگی، اور بیمار اور علامت والے ملازمین کو کسی ریاستی یا مقامی حکومت کے جانچ کے مرکز، صحت کی دیکھ بھال کے مرکز، یا دوسرے ٹیسٹ مقامات پر COVID-19 ٹیسٹ کرنے کی حوصلہ افزائی کی جانی چاہیے
4. آجروں کو چھٹی والی تمام تنخواہوں کی پالیسیوں کو واضح طور پر سمجھانا چاہیے اور کارکنوں کو یہ آگاہ کرنا چاہیے کہ اگر وہ بیمار ہیں یا علامتی مریض ہیں تو وہ فوائد کے اہل ہوسکتے ہیں
5. آجروں کو آگاہ رہنا چاہیے کہ 1970 کا پیشہ ورانہ حفاظت اور صحت کا ایکٹ اور ریاستی قانون کی دفعات کے ذریعہ مالکان کو حفاظت یا صحت سے متعلق خدشات بڑھانے پر کارکنوں کے خلاف انتقامی کارروائی کرنے سے روکتا ہے

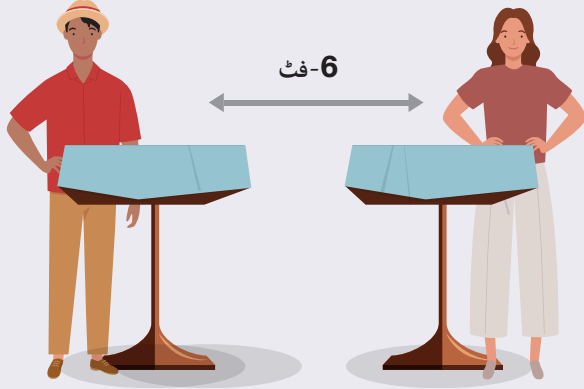
ii. حوصلہ افزائی کے بہترین عمل

1. COVID-19 کا شکار ہونے کے جوکھم والے افراد کو مناسب سہولیات مہیا کریں، بشمول گھر سے کام کرنا (اگر قابل عمل ہو)، دوسروں کے ساتھ رابطے کو کم کرنا، اور جب بھی ممکن ہو دوسروں سے خود کے درمیان کم سے کم فاصلہ یقینی بنانے کے لیے رکاوٹوں کا استعمال کرنا اور دیگر سہولتیں جو ایک دوسرے سے سامنے آنے کو کم کریں، لیکن انہی تک محدود نہیں ہیں



گنجائش (نشستیں)

ا. کم از کم رہنما خطوط



1. [بیٹھنے کے علاقے/علاقے میں جگہ کی گنجائش ٹیبلوں اور دیگر نامزد کسٹمر سروس علاقوں کے درمیان بیٹھنے کے انتظام کے ذریعہ کم سے کم 6-فٹ کی دوری سے طے کی جائے گی
2. [کھڑے رہنے کے علاقے] کھڑے رہنے کی جگہ کی گنجائش کا زیادہ سے زیادہ 25%
3. 10 افراد کی پارٹی کی حد
4. مندرجہ ذیل جدولوں کے ذریعہ ترتیب دیئے گئے میزوں یا دیگر مقررہ کسٹمر سروس مقامات کے درمیان کم از کم 6-فٹ کے فاصلے تک کی سطح؛ اگر میزیں / بوتھ منتقل نہیں ہوسکتے ہیں، تو آجروں کو صرف ہر دوسرے ٹیبل/بوتھ کا استعمال کرنا چاہیے تاکہ غیر متعلقہ پارٹیوں کے صارفین کے مابین فاصلہ برقرار رکھنا ممکن ہوسکے

ا. بار کی سیٹیں 6-فٹ کی دوری پر ہوں تاکہ غیر متعلقہ پارٹیوں کے صارفین کے مابین معاشرتی فاصلہ برقرار رکھا جاسکے

- ii. [صرف بوتھس] آجریں صرف غیر متعلقہ پارٹیوں کے صارفین کی خدمت کے لیے ایک چھوڑ کر دوسرے بوتھس کا استعمال کرسکتے ہیں جب مالکان ان بوتھس کے درمیان ناقابل رسائی رکاوٹ قائم کردیتے ہیں جن کی اونچائی فرش سے 6-فٹ یا زیادہ) ہو۔ رکاوٹوں کو داخلے / خارجی راستے میں رکاوٹ نہیں بننا چاہیے اور نہ ہی اس سے آگ کا خطرہ لاحق ہونا چاہیے۔ پلکسی گلاس کا استعمال کرنا بہترین پریکٹس ہے
 5. جس حد تک ممکن ہو، سرپرستوں کو احاطے سے باہر، یا تو آؤٹ ڈور، 6-فٹ کا معاشرتی فاصلہ برقرار رکھتے ہوئے اور تجویز کردہ چہروں کے غلاف کا استعمال کرتے ہوئے، یا اپنی گاڑیوں میں خدمات کے لیے انتظار کرنا چاہیے۔ گاہک انتظار گاہ میں انتظار کر سکتے ہیں، لیکن 6-فٹ فاصلے کے رہنما خطوط پر عمل کرنا چاہیے
 6. لائیو میوزک کی اجازت ہے، لیکن عملے اور اداکاروں کو ایک دوسرے سے اور گاہکوں سے زیادہ سے زیادہ فاصلہ برقرار رکھتے ہوئے معاشرتی فاصلاتی رہنما خطوطوں پر عمل کرنا چاہیے۔ جہاں بھی ممکن ہو، فنکاروں کو چہرے ڈھانکنا چاہیے اور پریزنٹیشن کے دوران گلوکاروں اور گاہکوں اور عملے کے مابین رکاوٹوں کے استعمال کی بھرپور حوصلہ افزائی کرنی چاہیے؛ فنکاروں کے لیے اضافی رہنما خطوط یہاں مل سکتے ہیں
- [تھیٹر اور پرفارمنگ آرٹس کے رہنما اصول](#)
7. اس سے پہلے کہ بیرونی فراہم کار یا غیر سرپرست ملاقاتی (صرف تیسرے فریق کے کیری آؤٹ خدمات فراہم کرنے والے مالقاتی شامل نہیں ہیں)، یا نامزد علاقے میں ان کا انتظار کرنے سے پہلے، آجر کو یہ پوچھنا چاہیے کہ آیا بیرونی فراہم کار یا ملاقاتی میں فی الحال COVID-19 کی علامات نظر آ رہی ہیں
 - a. اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، آجر نے بیرونی سپلائی کرنے والے یا غیر سرپرست ملاقاتی کے درجہ حرارت کی پیمائش تھرمامیٹر استعمال کرتے ہوئے کرنی ہوگی (انفراریڈ/ تھرمل کیمرے بہتر ہیں، بغیر چھوئے پیمائش لینے والے تھرمامیٹر کی اجازت ہے)
 8. احاطے میں داخل ہونے والے تمام بیرونی سپلائرز کا لاگ برقرار رکھنا چاہیے
 9. سپلائرز اور دیگر غیر سرپرست ملاقاتیوں کو احاطے میں داخل ہونے کے وقت اپنی ناک اور منہ پر چہرے کا غلاف ڈھانپنا چاہیے (استثنیٰ ایسے افراد کے لیے ہوسکتا ہے جو طبی حالت یا معذوری کا شکار ہوں کہ وہ چہرے کے احاطہ کو سلامتی سے نہیں پہن سکتے ہیں)۔

ا. حوصلہ افزائی کے بہترین عمل

1. اگر قابل عمل ہو تو، آنے والے سرپرستوں کو دن بھر میں تقسیم کرنے اور صفائی کا اضافی وقت فراہم کرنے کے لیے کام کاج کے اوقات میں تبدیلی کریں
2. جب ایک شفٹ سے دوسری شفٹ میں تبدیلی ہوتی ہے تو ملازمین کے جمع ہونے والے وقت کو کم سے کم کرنے کے لیے شفٹ کے آغاز اور اختتامی اوقات میں تبدیلی کر دیں
3. اگر عملی طور پر ممکن ہو، تو ملازمین کو گروپوں میں تقسیم کریں اور ہر گروپ کی ایک شفٹ مقرر کریں تاکہ ٹیموں کے مابین رابطہ کم ہوجائے۔
4. بیرونی سپلائرز اور ملازمین کے مابین رابطے محدود رکھیں
5. سپلائرز کو احاطے میں داخل ہونے سے روکیں، اور اگر قابل عمل ہو تو سامان کی ڈلیوری دروازے پر چھوڑنے کے لیے کہیں
6. داخلے کی اجازت دینے سے پہلے، سرپرست کو پوچھنا چاہیے کہ کیا گاہک میں فی الحال COVID-19 کی علامتیں نظر آ رہی ہیں؟
- a. اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، آجر نے شرکت کنندہ کے درجہ حرارت کی پیمائش تھرمامیٹر استعمال کرتے ہوئے کرنی ہوگی (انفراریڈ/ تھرمل کیمرے بہتر ہیں، بغیر چھوئے پیمائش لینے والے تھرمامیٹر کی اجازت ہے)

معاشرتی فاصلہ / جسمانی ورک سپیس

۱. کم از کم رہنما خطوط

1. آجر کو چاہیے کہ داخلی راستے پر اور پورے ورک اسپیس میں ایسے **سائین بورڈ لگائیں** جن میں ضرورت کے مطابق متعدد زبانوں میں چہرے کو ڈھانپنے کی ضرورت، معاشرتی فاصلے کے لیے رہنما خطوط، صفائی پروٹوکول اور گنجائش میں کسی حد کا تذکرہ کیا گیا ہو
2. ملازمین کو خدمات کی فراہمی نہیں کرتے وقت گاہکوں سے معاشرتی فاصلہ برقرار رکھنا چاہیے
3. ملازمین کو خدمات کی فراہمی کے دوران زیادہ سے زیادہ حد تک معاشرتی فاصلہ برقرار رکھنا چاہیے
4. عام علاقوں/بریک رومز کے قبضے کو محدود کرنا چاہیے تاکہ -6 فٹ کی یا اس سے زیادہ سماجی دوری بنائے رکھی جاسکے اور اس کے لیے فرنیچر کو ہٹانا/ختم کرنا یا وقفے وقفے سے دور کرنا چاہیے؛ اس رہنما خط کا مقصد ملازمین کے بریک کے وقت کی ضروریات کو کم کرنا نہیں ہے
5. اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، خاص طور پر مصروف ادوار کے لیے، ایک ریزرویشن نظام کا نفاذ کریں یا وقت سے پہلے کال کرنے کا ماڈل نافذ کریں
6. بوفے اور سیلف سروس ڈائننگ اسٹیشنوں (جیسے، گرم اور ٹھنڈے بارز، تھوک آئٹمز، سینکا ہوا سامان) کو ان اضافی کم سے کم رہنما خطوط پر عمل کرنا چاہیے:

- i. اگر بینڈ سینیٹائزر اسٹیشن بوفے یا سیلف سروس اسٹیشن کے دونوں سروں پر واقع ہوں اور کسی بھی اسٹیشن پر جانے سے پہلے ہاتھوں کو صاف کرنے کی ضرورت سے متعلق پیغام چسپاں ہوں تو، گاہک خود کو کھانا پیش کرسکتے ہیں
- ii. اگر علاقے سیلف سروس کے لیے تشکیل نہ دیتے گئے ہوں تو معزز عملہ (جیسے بوفے اٹینڈنٹ) سرپرستوں اور دیگر ملازمین کے ساتھ -6 فٹ کا معاشرتی فاصلہ برقرار رکھتے ہوئے، مناسب چہرہ ڈھانپنے اور دستانے پہن کر سرپرست کی پلیٹ پر خدمت انجام دیں
- iii. علیحدہ بوفے اسٹیشنوں کو 6 فٹ کا فاصلہ برقرار رکھنا چاہیے اور پورے اسٹیبلشمنٹ میں سرپرستوں کے مابین معاشرتی فاصلے کی اجازت دی جانی چاہیے
- iv. سرورز اور سرپرستوں کے مابین ناقابل سماعت رکاوٹیں ڈالنی چاہیے سرپرست اور سرور کو ایک ہی پلیٹ کا متعدد بار تبادلہ یا گزارنا نہیں چاہیے
- v. معاشرتی دوری کی حوصلہ افزائی کے مارکرز کے ساتھ قطاروں میں 6 فٹ کے علاوہ مقام قائم کیا جانا چاہیے
- vi. قطار کو ممکن حد تک متعلقہ فریق کے سرپرستوں تک ہی محدود رکھنا چاہیے
- vii. خدمت کے لیے استعمال ہونے والے برتنوں کو فی گھنٹہ تبدیل کیا جانا چاہیے

7. ٹیبل کے پری سیٹس (جیسے ٹیبل ٹینٹس، مینو، ٹک اور کالی مرچ کی شیشیاں، لیموں، اسٹرا، مشترکہ استعمال والے مصالحے وغیرہ) کو ہٹا دینا چاہیے۔

8. مشروبات کے نیپکن یا کوسٹرز کا استعمال ختم کر دیں

9. بار میں مشترکہ ناشتے کی خدمت ختم کر دیں

10. مشترکہ اشیاء (جیسے رسالے) کو انتظار گاہ سے ہٹا دینا چاہیے اور معاشرتی فاصلہ برقرار رکھنے کے لیے -6 فٹ کے فاصلے پر بیٹھنے کا انتظام کرنا چاہیے

- i. سرپرستوں کے ذریعے انتظار گاہ کی جن سطحوں کو چھوا جاتا ہے (مثلاً نشستیں) ان کے استعمال کے بعد جراثیم کشی کی جانی چاہیے
11. اگر ممکن ہو تو، ایک ہی پیکٹ مصالحے کا استعمال کریں، یا مصالحے کو ایسے کنٹینر میں پیش کیا جانا چاہیے جو استعمال کے بعد صاف ہوسکتے ہیں یا پھینکے جا سکتے ہیں، جیسے دھوئے جانے والا پیالہ یا کاغذ کا کپ (مشترکہ استعمال والے مصالحوں کی اجازت نہیں ہے)
12. اگر ممکن ہو تو، ایک بار استعمال کر کے پھینک دیئے جانے والے چھریوں، چمچوں، کانٹوں، وغیرہ کو استعمال کریں، یا انہیں نیپکن میں لپیٹنا چاہیے، یا انہیں کپڑے کے غلاف (آستین) میں رکھا جانا چاہیے (آجرین کو چاہیے کہ رومال/کپڑے میں لپیٹتے وقت وہ دستانے استعمال کریں)

13. اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، ضائع کردینے والے یا بغیر چھوے دیکھے جانے والے مینوز کا استعمال کریں، یا ایسے مینوز کا استعمال کرنا چاہیے جو ہر استعمال کے بعد سینیٹائز کیا جاسکے

i. اگر عملی طور پر ممکن ہو، تو QR ڈیجیٹل مینوز یا ایپ پر مبنی آرڈرنگ استعمال کی جانی چاہیے

14. زیادہ سے زیادہ ممکنہ حد تک، صارفین کے مشروبات کی ریفلنگ ختم کر دیں اور مناسب ڈش دھونے کے طریقہ کار کا استعمال کرتے ہوئے، نئے گلاس صاف یا نئے ایک بار استعمال والے کپ استعمال کریں

i. ایک وقت کے کپ استعمال کرنے والے آجر صرف اس صورت میں مشروبات کو دوبارہ بھر سکتے ہیں جب ملازم مشروبات کو بھرنے کے لیے مناسب چہرے کا کور اور دستانے اور جگ استعمال کرے۔ معیاری ریستوران رہنمائی کے مطابق، جگ کو کپ کے کنارے کو کبھی نہیں چھونا چاہیے

ii. سیلف سروس مشروبات کے فاؤنٹین کی مندرجہ ذیل احتیاطی تدابیر کے ساتھ اجازت دی گئی ہے:

- صارفین کپ کو دوبارہ استعمال نہیں کرسکتے ہیں اور ایک نئے استعمال والے کپ میں مشروب کو دوبارہ بھرنا ضروری ہے؛
- صارفین کو فاؤنٹین کے سوراخ کو چھونا نہیں چاہیے اور مشروبات کی ترسیل کی سطحوں سے کم سے کم رابطہ رکھیں گے۔
- فاؤنٹین کی سطحوں کو ہر گھنٹہ میں صاف اور جراثیم سے پاک کرنا ضروری ہے۔



15. بارز میں اسٹیٹڈنگ علاقے کھلے رہ سکتے ہیں؛ آجروں کو چاہیے کہ وہ فریق گاہکوں کے استعمال کے لیے 6-فٹ فاصلے کے مخصوص مقامات مرتب کریں، اور غیر متعلقہ فریقوں کے مابین معاشرتی فاصلے پر رہنمائی فراہم کرنے کے لیے فرش پر 6-فٹ کے نشانات استعمال کریں
16. اس بات کو یقینی بنائیں کہ کھانا باہر لے جانے والے سرپرستوں اور بیٹھے ہوئے سرپرستوں کے علاقے کے درمیان کم از کم 6-فٹ کا فاصلہ ہو
17. آجریں کو چاہیے کہ غیر جوئے والے کھیل/تفریحی کارروائیوں (پول ٹیبلز، ڈارٹس، وغیرہ) کے لیے ان ڈور اور آؤٹ ڈور تفریح کے لیے رہنما خطوط کی پیروی کرنی چاہیے
18. آجروں کو چاہیے کہ قہار بازی کے اڈوں/تفریحی آپریشنز کے لیے جوئے بازی کے اڈوں (کیسینو) کی بحالی کے پروٹوکول البتواتے گیمنگ بورڈ پر عمل کرنا چاہیے

ii. حوصلہ افزائی کے بہترین عمل



1. سروس ٹرے میں ٹیبلیوں تک اشیاء کی ترسیل کریں تاکہ ہاتھ سے رابطہ کم سے کم ہو جائے۔
2. کھانے اور مشروبات کے اسٹیشنوں کو ہر ممکن حد تک محدود رکھیں
 - a. اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، ملازمین کو چہرے کے مناسب کور اور دستانے پہننے ہوئے غیر استعمال شدہ کنٹینر میں کھانا یا مشروب پیش کرنا چاہیے اور اسے سرپرستوں کے ذریعے لینے کے لیے ایک طرف رکھنا چاہیے۔ کسی بھی سرپرست کو خود اپنی خدمت نہیں کرنی چاہیے، اور نئے یا تازہ سینیٹائز شدہ کنٹینرز دوبارہ پُر کیے جانے کے لیے درکار ہوں گے
3. بار پر مشروبات کا آرڈر دینے کے لیے ایک مخصوص جگہ مقرر کریں یا اس کو ضروری قرار دیں کہ صارفین میز پر انتظار کرنے والے عملے کو مشروبات کا آرڈر دیں
4. سرپرستوں کی قطار والی جگہوں (جیسے بیت الخلا اور بار لائنز) پر 6-فٹ فاصلے کے نشانات لگائیں
5. بیت الخلا سے باہر نکلنے والی جگہوں پر اضافی اشارے اور پیغامات دکھائیں جو باہر نکلنے کے لیے دروازہ کھولنے کے لیے کاغذی تولیوں کے استعمال کا اشارہ کریں
6. ایسے اضافی اشارے اور پیغامات دکھائیں جو مشترکہ بیت الخلا میں فاصلہ رکھنے کی حوصلہ افزائی کرتے ہیں
7. جہاں ممکن ہو ریستوران کے اندر بار میں بیٹھنے کے انتظامات ختم کر دیں
8. اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، قریبی رابطے والے علاقوں میں ناقابل رسائی رکاوٹیں لگائیں (جیسے بوسٹ اسٹینڈ، کیشیئر)۔ رکاوٹوں کو داخلے / خارجی راستے میں رکاوٹ نہیں بننا چاہیے اور نہ ہی اس سے آگ کا خطرہ لاحق ہونا چاہیے۔ پلکسی گلاس کا استعمال کرنا بہترین پریکٹس ہے
9. اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، بغیر چھوٹے کیے جانے والے لین دین کو نافذ کریں
10. اگر عملی طور پر ممکن ہو، تو ریستوران میں آنے اور آؤٹ ڈور نشستی علاقے تک جانے کے لیے ایک طرفہ ٹریفک کے بہاؤ کا بندوبست کریں تاکہ لوگ محدود تعداد میں جمع ہوں
11. جہاں ممکن ہو، مشترکہ طور پر چھوٹے جانے والے نقاط ختم کریں (جیسے مشترکہ علاقوں میں رکھی مشترکہ اشیاء کو ہٹا دیں، دروازے کے ایسے ہینڈلز کا استعمال کریں جن کو چھوٹے بغیر بھی کھول سکتے ہوں)
12. جہاں بلڈنگ مینجمنٹ کی اجازت ہے، لوگوں سے بھرے ہوئے مقامات پر ہوا کی تبدیلی کی شرح میں اضافہ کریں اور بیرونی ذخیرہ کرنے والی ہوا کو زیادہ سے زیادہ حد تک بڑھائیں۔
13. جہاں بھی ممکن ہو، کوٹ چیکس اور صاف جگہ کا استعمال کم سے کم کریں

کھانے یا بار سروس آپریٹرز کے لیے اضافی حوالہ جات یہاں دستیاب ہیں:

- [FDA: وڈ سفٹی اور COVID-19](#)
- [FDA: COVID-19](#) کے دوران خوردہ کھانے کے اسٹورز، ریستوران، اور کھانا پک اپ/ڈیلیوری کے لیے بہترین عمل۔
- [FDA: کورونا وائرس کی بیماری \(COVID-19\) عالمگیر وباء کے دوران خوراک اور زراعت کے شعبے میں ریسپونڈرز، چہرے کے کور، اور کپڑے کے چہرہ کور کا استعمال](#)
- [FDA: ملازم کی صحت اور ذاتی حفظان صحت کی دستی کتاب](#)
- [CDC: انتہائی اہم انفرااسٹرکچر اہلکاروں کے لیے حفاظتی طریقوں کو عملی جامہ پہنانے کے لیے عارضی رہنما خطوط جن سے مشتبہ یا تصدیق شدہ COVID-19 سے رابطہ ہو سکتا ہے](#)
- [CDC: گروسری اور کھانے کے خوردہ فروشوں کو COVID-19 کے بارے میں کیا جاننا چاہیے](#)
- [CDC: کاروبار اور آجروں کے لیے وسائل COVID-19 کے لیے](#)
- [CDC: ریستورانوں اور باروں کو دوبارہ کھولنے کا فیصلہ سازی درخت](#)
- [COVID-19: CDC: طباعت شدہ وسائل](#)
- [IDPH: کاروبار اور تنظیموں کے لیے وسائل COVID-19 کے لیے](#)
- [IDPH: کم کردہ استعمال کے دوران پانی کے نظام کو برقرار رکھنے اور طویل عرصے تک کم کردہ استعمال کے بعد پانی کے نظام کو باقاعدہ استعمال میں واپس لانے کے لیے IDPH رہنمائی](#)
- [IDPH: ریٹیل فوڈ بیچ اور فوڈ کوڈز](#)
- [محکمہ انسانی خدمات اینوائے: کاروباروں کے لیے COVID-19 کے دوران چہرے کا احاطہ کرنے کے لیے اکثر پوچھے گئے سوالات](#)
- [EPA: EPA: اندراج شدہ حرائیم کش کی فہرست](#)
- [AFDO: بہترین طریقوں اور پروٹوکولز پر COVID-19 کے اثرات کو مدنظر رکھتے ہوئے فوڈ سروس اداروں کو دوبارہ کھولنے کا منصوبہ](#)
- [COVID-19: OSHA: کے لیے کام کے مقامات تیار کرنے کے لیے رہنمائی](#)
- [نیشنل ریستورینٹ ایسوسی ایشن: COVID-19 دوبارہ کھولنے کے لیے رہنمائی: ریستوران انڈسٹری کے لیے ایک گائیڈ](#)

ریستوران اور بار کے ادارے کے گاہکوں کے لیے حفاظتی رہنماء اصول

کھانے کی تنصیبات کے صارفین کے لیے مندرجہ ذیل رہنمائی تجویز کی گئی ہے۔ COVID-19 کے پھیلاؤ کو کم کرنے کی ہماری کوششوں میں، کھانے کے اداروں کا دورہ کرتے وقت ذیل کے حفاظتی رہنماء اصولوں پر عمل کرنا ضروری ہے:

گاہکوں کے لیے حفاظتی رہنماء اصول

کھانے کی تنصیبات کے صارفین کے لیے مندرجہ ذیل رہنمائی تجویز کی گئی ہے۔ COVID-19 کو دھیمے کرنے کی ہماری کوششوں میں، کھانے کے اداروں کا دورہ کرتے وقت ذیل کے حفاظتی رہنما خطوط پر عمل کرنا ضروری ہے:

i. کم از کم رہنما خطوط

1. COVID-19 کے پھیلاؤ کو محدود کرنے اور دوسروں کی حفاظت کے لیے ریاستی اور وفاقی رہنمائی کے مطابق، صارفین کو زیادہ سے زیادہ گھر کے قریب رہنا چاہیے اور غیر ضروری سفر سے گریز کرنا چاہیے
2. جب سرپرست اپنے گھر سے باہر ہوتے ہیں، جس میں ریستوران اور بار شامل ہیں، انہیں ہر وقت دیگر فریقوں سے کم از کم 6-فٹ دور کے سماجی فاصلے پر عمل کرنا چاہیے
3. سرپرستوں کو احاطے میں اپنی ناک اور منہ پر چہرے کا غلاف ڈھانپنا چاہیے ما سوائے ایسے وقت کے جب وہ ٹیبل پر کچھ کھا پی رہے ہوں (استثنائی ایسے افراد کے لیے ہوسکتا ہے جو طبی حالات یا معذوری کا شکار ہوں کہ وہ چہرے کے احاطہ کو سلامتی سے نہیں پہن سکتے ہیں)
4. وہ سرپرست جن کی علامات COVID-19 (بشمول بخار، کھانسی، یا سانس لینے میں دشواری) کے مطابق ہیں، انہیں گھر ہی رہنا چاہیے
5. سرپرستوں کو کھانا کھانے یا بار کے ادارے پر آتے وقت بینڈ سینیٹائزرز اور کپڑے والے چہرے کے کور کے ساتھ تیار ہو کر آنا چاہیے
6. جن صارفین نے ریزرویشن نہیں کیے ہیں انہیں ادارے میں جانے سے پہلے دستیاب صلاحیت کی جانچ کرنا چاہیے
7. آرڈر دینے، پک اپ کرنے، یا چیک آؤٹ کے لیے قطار میں کھڑے ہوتے وقت، سرپرستوں کو چہرے کا کور پہننا چاہیے اور کم سے کم 6-فٹ کی سماجی دوری کی سفارشات پر عمل کرنا چاہیے۔ سرپرستوں کو انتظار میں یا بار والے مقامات پر جمع نہیں ہونا چاہیے
8. نئے ملازمین کے پاس آتے اور خدمات حاصل کرتے وقت گاہک کو اپنے ناک اور منہ پر چہرے کا نقاب پہننا چاہیے، بشمول لیکن اسی تک محدود نہیں جب ملازمین گاہک کے آرڈرز لیں، خوراک اور مشروبات پیش کریں، اور جب ٹیبلز صاف کریں، قطع نظر اس سے کہ کہیں کمرے کے اندر ہوں یا باہر۔
9. نئے لیے جانے والے آرڈرز حاصل کرتے وقت گاہک اپنے ناک اور منہ پر چہرے کا نقاب پہننا چاہیے۔
10. سرپرستوں کو انشانات یا پیغامات کا احترام کرنا چاہیے جو سرپرستوں کی اس تعداد کو محدود کرتے ہیں جو ایک وقت میں موجود ہوسکتے ہیں
11. اگر عملی طور پر ممکن ہو تو، سرپرستوں کو مشترکہ سہولیات، جیسے عوامی بیت الخلاء، ان ڈور/آؤٹ ڈور کھیل کے میدان کے سامان، پکنک ٹیبلز، اور بنچوں سے گریز کرنا چاہیے۔ اگر سرپرست مشترکہ سہولیات یا آلات کے رابطے میں آتے ہیں تو، انہیں چاہیے کہ وہ اپنے ہاتھ دھو لیں یا بینڈ سینیٹائزرز کا استعمال کریں
12. سرپرستوں کو اکثر اپنے ہاتھوں کو صابن اور پانی سے کم از کم 20 سیکنڈ تک دھونا چاہیے۔ اگر صابن اور پانی تک رسائی نہ ہو تو، سرپرستوں کو ایسا بینڈ سینیٹائزر استعمال کرنا چاہیے جس میں کم از کم 60% الکحل ہو۔ سرپرستوں کو چاہیے کہ ہتھیلیوں کی تمام سطحوں پر بینڈ سینیٹائزرز لگائیں اور انہیں اس وقت تک رگڑیں جب تک کہ وہ خشک نہ ہو جائیں۔ سرپرستوں کو بغیر ہاتھ دھوئے، انکھوں، ناک اور مونہہ کو نہیں چھونا چاہیے
13. گاہکوں کو خود اپنا بچا ہوا کھانا سنبھالنا ہوگا اگر قابل اطلاق ہو جو وہ اپنے ساتھ لے جانا چاہتے ہیں



ii. حوصلہ افزائی کیے گئے کے بہترین اطوار

1. نئے ڈرائیو تھرو ونڈو سے اپنا کھانا حاصل کرتے وقت گاہک کی اپنے ناک اور منہ پر چہرے کا نقاب پہننے کی حوصلہ افزائی کرنی چاہیے۔

اگر آپ کے سوالات ہیں یا اضافی معاونت چاہتے ہیں تو:
براہِ مہربانی ہماری ہاٹ لائن کو 1-800-252-2923 پر کال کریں
یا ہمیں ceo.support@illinois.gov پر ای میل کریں یا یہاں
واپس لوٹیں illinois.gov/businessguidelines

اضافی معلومات اور اس دستاویز کے تازہ ترین ورژن کے لیے،
براہ کرم IDPH ویب سائٹ دیکھیں:

[/https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus-business-guidance](https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus-business-guidance)