নিউইয়র্ক পুনরায় খোলা

কর্মচারী ও নিয়োগকর্তাদের জন্য নিউ ইয়র্ক সিটি ইন্ডোর ফুড সার্ভিস নির্দেশিকা

নির্বাহী আদেশ 202.61 অনুযায়ী, নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা 30 সেপ্টেম্বর, 2020 থেকে শুরু হতে পারে নিচের নির্দেশিকা এবং স্বাস্থ্য বিভাগের (Department Of Health, DOH) এর "নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য সেবার জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Indoor Food Services in New York City) অনুযায়ী।

এই নির্দেশিকা নিউ ইয়র্ক শহরের সকল অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা এবং রেস্টুরেন্ট, প্রতিষ্ঠান এবং অন্যান্য খাদ্য বিক্রেতা/ছাড়ের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হবে। **কিন্তু, এই সময়ে আভ্যন্তরীণ বার সার্ভিস বন্ধ থাকতে হবে (অর্থাৎ, বারে কোন আসন বা পরিষেবা প্রদান চলবে না, সকল অ্যালকোহলিক পানীয় টেবিলে পরিবেশন করতে হবে), এবং আভ্যন্তরীণ খাদ্য এবং পানীয় পরিষেবা সকাল 12টা থেকে ভোর 5 টার মধ্যে অনুমোদিত হবে না। সকল পরিষেবা অবশ্যই সকাল 12টায় বন্ধ করতে হবে এবং ভোর 5টা পর্যন্ত পুনরায় চালু করা যাবে না।**

এই নির্দেশিকা লঙ্ঘনের রিপোর্ট করুন: 1-833-208-4160 নম্বরে কল করুন, 855-904-5036 নম্বরে 'লঙ্ঘন' টেক্সট করুন, অথবা অভিযোগের ফর্ম ব্যবহার করুন।

COVID-19 জনস্বাস্থ্য জরুরী সময়কালে, সমস্ত মালিক/ম্যানেজারদের সেই ধরণের প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য রাজ্য এবং ফেডারাল প্রয়োজনীয়তার যে কোনো পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং সেই পরিবর্তনগুলি তাদের ক্রিয়াকলাপে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। কোনো বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, রাজ্য, এবং ফেডারাল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করা এই নির্দেশিকার উদ্দেশ্য নয়।

শারীরিক দূরত্ব

বাধ্যতামূলক

- ✓ ইনডোর ধারণক্ষমতার সর্বোচ্চ 25% এর মধ্যে লোকসমাগম সীমিত করুন, কর্মী সংখ্যা ব্যতীত।
  - স্বচ্ছন্দে 25% গঠিত পৃষ্ঠপোষকদের সংখ্যা পোস্ট করুন, যা এই ধরনের পোস্টিং রেস্টুরেন্টের ভেতরে এবং বাইরে পৃষ্ঠপোষকদের কাছে দৃশ্যমান করে তোলে;
  - প্রতিষ্ঠানের ভেতরে এবং বাইরে, (উদাহরণস্বরূপ, দরজার উপরে), লঙ্ঘনের রিপোর্ট করার জন্য ফোন এবং টেক্সট নম্বর স্বচ্ছন্দ ভাবে পোস্ট করুনঃ যে সকল ব্যক্তিরা লঙ্ঘন পর্যবেক্ষণ করেছেন তারা 833-208-4160 নম্বরে ফোন করুন অথবা 855-904-5036 নম্বরে 'VIOLATION' মেসেজ করে সমস্যার রিপোর্ট করতে পারেন;
  - শুধুমাত্র কর্মচারী বা পৃষ্ঠপোষকদের প্রবেশের অনুমতি দিন যদি তাদের তাপমাত্রা প্রতিষ্ঠানে প্রবেশের আগে বা তখনই নেওয়া হয় এবং তাপমাত্রা 100.0 ডিগ্রি ফারেনহাইটের বেশি না থাকে (যেমনটা "স্ক্রীনিং" বিভাগে নীচে বর্ণনা করা হয়েছে); এবং
  - চুক্তি অনুসারে ব্যবহারের জন্য পুরো নাম, ঠিকানা এবং ফোন নম্বর প্রদান করে প্রতিটি দলের 1 জন ব্যক্তি প্রতিষ্ঠানে প্রবেশের আগে বা তখনই সাইন ইন করে শুধুমাত্র পৃষ্ঠপোষকদের বাড়ির ভিতরে খাবার খাওয়ার অনুমতি দিন।
- ✓ সমস্ত কর্মচারীদের সব সময় একটি গ্রহণযোগ্য মুখের আবরণ পরে থাকেন তা নিশ্চিত করুন।
- ✓ পৃষ্ঠপোষকদের বসে থাকা ছাড়া সব সময় মুখাবরণ পরা নিশ্চিত করুন এই শর্তে যে পৃষ্ঠপোষকের বয়স 2 বছরের বেশী এবং চিকিৎসাগতভাবে সে এই ধরনের আবরণ সহ্য করতে সক্ষম।
- ✓ গ্রাহকদের জন্য বসার আসন সহ সকল ইনডোর টেবিল সব দিক থেকে ন্যূনতম 6 ফুট দূরত্ব দ্বারা আলাদা করতে হবে। টেবিলের মধ্যে যেখানে দূরত্ব রাখা সম্ভব নয়, তখন এই ধরনের টেবিলের মধ্যে শারীরিক প্রতিবন্ধকতা তৈরি করুন। এই শারীরিক প্রতিবন্ধকতা অবশ্যই উচ্চতায় কমপক্ষে 5 ফুটের হতে হবে এবং জরুরী/ফায়ার এক্সিট বন্ধ করতে পারবে না।
- ✓ খাদ্য সেবা প্রতিষ্ঠানের যে কোনো অনুষ্ঠানে পৃষ্ঠপোষকের সংখ্যা সর্বোচ্চ দখলদারিত্বের 25% বা বর্তমান সামাজিক সমাবেশের নিষেধাজ্ঞার মধ্যে সীমাবদ্ধ করুন (অর্থাৎ, 10 সেপ্টেম্বর, 2020 পর্যন্ত ফেজ 4 অঞ্চলে 50 বা তার কম লোক)।
- ✓ প্রতিটি টেবিলে 10 জনের বেশি মানুষকে বসতে দেওয়া যাবে না; টেবিলে বসা ব্যক্তিদের অবশ্যই একই পক্ষের সদস্য হতে হবে কিন্তু তারা বিভিন্ন পরিবারের সদস্য হতে পারেন।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- ✓ নিশ্চিত করুন যে কর্মীদের মধ্যে সব সময় অন্তত 6 ফুট দূরত্ব বজায় রাখা হয়, যদি না মূল কার্যকলাপের জন্য কম দূরত্বের প্রয়োজন হয়। (যেমন রান্না করা, পরিষ্কার করা, টেবিল পরিষ্কার করা)।
- ✓ সব দিক থেকে 6 ফুট দূরত্ব বজায় রাখতে ব্যবহার পরিবর্তন করুন এবং/অথবা ওয়ার্ক স্টেশন/কর্মচারীদের বসার জায়গাগুলি সীমাবদ্ধ করুন; যখন দূরত্ব বজায় রাখা যাবে না, OSHA নির্দেশিকা অনুযায়ী শারীরিক প্রতিবন্ধকতা স্থাপন করুন।
- ✓ সেবার জন্য পৃথক ওয়ার্ক জোন নির্ধারণ করুন, যেখানে সম্ভব। ওভারল্যাপ কমাতে সার্ভারদের রেস্টুরেন্টে নির্দিষ্ট জোনে খাবার পরিবেশন করা উচিত।
- ✓ যদি সম্ভব হয়, রান্নাঘরের কর্মীদের তাদের শিফট জুড়ে একটি নির্দিষ্ট স্টেশনে নিয়োজিত করুন(উদাহরণস্বরূপ: স্যালাড বা গ্রিল বা মিষ্টান্ন)।
- ✓ যতটা সম্ভব হয়, 6 ফুট দূরত্ব বজায় রাখার জন্য রান্নাঘর পুনরায় কনফিগার করুন।
- ✓ রান্নাঘরের কর্মীদের উৎসাহিত করুন যাতে পরবর্তী ব্যক্তি হাত থেকে হাতে আইটেম পাস না করে কাউন্টারে রাখে যাতে পরের ব্যক্তি তুলে নিতে পারে।
- ✓ যদি সম্ভব হয়, সময়ের আগে কাজ করার (উদাহরণস্বরূপঃ খাদ্য প্রস্তুতি) জন্য বিভিন্ন শিফট তৈরি করা উচিত।
- ✓ বসার জন্য কাস্টমার রিজার্ভেশনকে উৎসাহিত করুন।
- ✓ গ্রাহকদের তাদের গাড়িতে বা বাইরে অপেক্ষা করতে উৎসাহিত করুন, যতক্ষণ না খাবার তুলে নেওয়া হচ্ছে অথবা তারা বসতে প্রস্তুত না হয়।
- ✓ গ্রাহকদের অনলাইনে বা ফোনের মাধ্যমে রিমোট অর্ডার দিতে উৎসাহিত করুন।
- ✓ যোগাযোগবিহীন অর্ডার, অর্থ প্রদান, ডেলিভারি এবং পিক-আপের জন্য সুযোগ দিন, যেখানে সম্ভব।

নিউইয়র্ক পুনরায় খোলা

কর্মচারী ও নিয়োগকর্তাদের জন্য নিউ ইয়র্ক সিটি ইন্ডোর ফুড সার্ভিস নির্দেশিকা

নির্বাহী আদেশ 202.61 অনুযায়ী, নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা 30 সেপ্টেম্বর, 2020 থেকে শুরু হতে পারে নিচের নির্দেশিকা এবং স্বাস্থ্য বিভাগের (Department Of Health, DOH) এর "নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য সেবার জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Indoor Food Services in New York City) অনুযায়ী।

এই নির্দেশিকা নিউ ইয়র্ক শহরের সকল অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা এবং রেস্টুরেন্ট, প্রতিষ্ঠান এবং অন্যান্য খাদ্য বিক্রেতা/ছাড়ের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হবে। **কিন্তু, এই সময়ে আভ্যন্তরীণ বার সার্ভিস বন্ধ থাকতে হবে (অর্থাৎ, বারে কোন আসন বা পরিষেবা প্রদান চলবে না, সকল অ্যালকোহলিক পানীয় টেবিলে পরিবেশন করতে হবে), এবং আভ্যন্তরীণ খাদ্য এবং পানীয় পরিষেবা সকাল 12টা থেকে ভোর 5 টার মধ্যে অনুমোদিত হবে না। সকল পরিষেবা অবশ্যই সকাল 12টায় বন্ধ করতে হবে এবং ভোর 5টা পর্যন্ত পুনরায় চালু করা যাবে না।**

এই নির্দেশিকা লঙ্ঘনের রিপোর্ট করুন: 1-833-208-4160 নম্বরে কল করুন, 855-904-5036 নম্বরে 'লঙ্ঘন' টেক্সট করুন, অথবা অভিযোগের ফর্ম ব্যবহার করুন।

COVID-19 জনস্বাস্থ্য জরুরী সময়কালে, সমস্ত মালিক/ম্যানেজারদের সেই ধরণের প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য রাজ্য এবং ফেডারাল প্রয়োজনীয়তার যে কোনো পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং সেই পরিবর্তনগুলি তাদের ক্রিয়াকলাপে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। কোনো বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, রাজ্য, এবং ফেডারাল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করা এই নির্দেশিকার উদ্দেশ্য নয়।

	বাধ্যতামূলক	সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা
শারীরিক দূরত্ব বজায় রাখা (চলছে)	• সদস্যরা আসতে পারেন, বসতে পারেন এবং বিভিন্ন সময়ে চলে যেতে পারেন, ততক্ষণ না তাদের পারস্পরিক আদান-প্রদান কেবল দলের অন্যান্য সদস্যদের মধ্যে সীমাবদ্ধ থাকে। • কমিউনিটি টেবিলে বসার অনুমতি তখনই দেওয়া হবে যদি উভয় পক্ষের মধ্যে অন্তত 6 ফুট দূরত্ব বজায় রাখা যায়। ✓ বারগুলিতে বসা এবং পরিষেবা নিষিদ্ধ করুন। বারগুলি শুধুমাত্র কর্মচারীদের জন্য ব্যবহার করা যেতে পারে তাদের টেবিলে গ্রাহকদের জন্য পানীয় প্রস্তুত করার জন্য। ✓ একই সময়ে একজনের বেশি ব্যক্তির দ্বারা ছোট জায়গা (উদাহরণস্বরূপঃ ফ্রিজার) ব্যবহার করা নিষিদ্ধ করুন, যদি না সকল ব্যক্তিগণ মুখের আবরণ পরে থাকেন। দখল কখনই সর্বোচ্চ ধারণ ক্ষমতার 25% অতিক্রম করা উচিত নয়। ✓ দ্বি-নির্দেশমূলক পাদদেশের ট্র্যাফিক কমাতে ব্যবস্থাগুলি প্রয়োগ করুন। ✓ ধারণ ক্ষমতা এবং সামাজিক দূরত্বের প্রয়োজনীয়তা মেনে চলা নিশ্চিত করতে এবং প্রতিষ্ঠানের মধ্যে এবং অভ্যন্তরে ট্রাফিকের নিয়ন্ত্রণ এবং প্রবাহ কঠোরভাবে পর্যবেক্ষণ করুন, এবং সব সময় বর্তমান ক্ষমতার একটি সঠিক গণনা বজায় রাখুন যাতে এটি 25% এর বেশি না হয়। ✓ সকাল 12টা থেকে ভোর 5টা পর্যন্ত গ্রাহকদের খাদ্য ও পানীয় পরিবেশন বন্ধ করুন। গ্রাহকদের 30 মিনিটের জন্য মধ্যরাতের পর বসার অনুমতি দেওয়া যেতে পারে পরিষেবা শেষ হওয়ার পরে, শুধুমাত্র তাদের খাবার শেষ করার উদ্দেশ্যে। ✓ নিশ্চিত করুন যে বুফেগুলির স্ব-পরিবেশন না করা এবং সাধারণ বস্তুর (উদাহরণস্বরূপ, পরিবেশন চামচ, টং) এবং সামাজিক দূরত্ব বজায় রাখার জন্য পর্যাপ্ত কর্মীদের নিয়োগ করা হয়েছে। ✓ মানুষেরা স্ক্রিনিংয়ের জন্য লাইনে দাঁড়িয়ে 6 ফুট সামাজিক দূরত্ব বজায় রাখার জন্য একটি পরিকল্পনা তৈরি করুন।	✓ বিক্রেতাদের জন্য একটি-সময়ে-একটি-প্রক্রিয়া নিশ্চিত করুন, যেখানে কেবল একজন বিক্রেতা একবারে একটি পণ্য সরবরাহ করে, কর্মীরা বেশি স্পর্শ করা হয় এমন পৃষ্ঠতল পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করে, এবং পরবর্তী বিক্রেতা প্রাঙ্গণে প্রবেশ করতে পারেন। ✓ বিল্ডিংয়ে ট্রাফিক প্রবাহ পরিচালনা করতে এবং স্বাস্থ্য পরীক্ষার সুবিধা প্রদানের জন্য প্রবেশ পথের সংখ্যা সীমিত করুন। ✓ গ্রাহকদের জন্য এবং কর্মীদের জন্য পৃথক প্রবেশদ্বার/প্রস্থানদারের ব্যবস্থা করতে হবে, যেখানে সম্ভব।
সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম	✓ নিশ্চিত করুন যে সকল কর্মচারী সব সময় মুখের আবরণ পরিধান করেন এবং তারা রাজ্য এবং স্থানীয় স্যানিটারি কোডের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হাতের পরিচ্ছন্নতা অনুশীলন করছেন এবং খালি হাতের প্রতিবন্ধকতা ব্যবহার করছেন তা নিশ্চিত করুন। • যদি কর্মীরা খাদ্য প্রস্তুতি ব্যতীত অন্য কার্যক্রমের সময় গ্লাভস পরে থাকেন, তাহলে তাদের ঘন ঘন গ্লাভস পরিবর্তন নিশ্চিত করুন এবং কাজ পরিবর্তনের সময় তাদের গ্লাভস পরিবর্তন করতে উৎসাহিত করুন (উদাহরণস্বরূপ গ্রাহকদের পরিবেশন করা থেকে রুপোর বাসন প্রি-রোলিং করা)।	✓ বসে পরার পরে, কর্মীদের সাথে আলাপচারিতার সময় বা অন্যথায়, যখন খাচ্ছেন/পান করছেন না তখন গ্রাহকদের মুখের আবরণ পরতে উৎসাহিত করুন, কিন্তু তা বাধ্যতামূলক করবেন না।

WEAR A MASK. **GET** TESTED. **SAVE** LIVES.

নিউইয়র্ক পুনরায় খোলা

কর্মচারী ও নিয়োগকর্তাদের জন্য নিউ ইয়র্ক সিটি ইন্ডোর ফুড সার্ভিস নির্দেশিকা

নির্বাহী আদেশ 202.61 অনুযায়ী, নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা 30 সেপ্টেম্বর, 2020 থেকে শুরু হতে পারে নিচের নির্দেশিকা এবং স্বাস্থ্য বিভাগের (Department Of Health, DOH) এর "নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য সেবার জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Indoor Food Services in New York City) অনুযায়ী।

এই নির্দেশিকা নিউ ইয়র্ক শহরের সকল অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা এবং রেস্টুরেন্ট, প্রতিষ্ঠান এবং অন্যান্য খাদ্য বিক্রেতা/ছাড়ের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হবে। **কিন্তু, এই সময়ে আভ্যন্তরীণ বার সার্ভিস বন্ধ থাকতে হবে (অর্থাৎ, বারে কোন আসন বা পরিষেবা প্রদান চলবে না, সকল অ্যালকোহলিক পানীয় টেবিলে পরিবেশন করতে হবে), এবং আভ্যন্তরীণ খাদ্য এবং পানীয় পরিষেবা সকাল 12টা থেকে ভোর 5 টার মধ্যে অনুমোদিত হবে না। সকল পরিষেবা অবশ্যই সকাল 12টায় বন্ধ করতে হবে এবং ভোর 5টা পর্যন্ত পুনরায় চালু করা যাবে না।**

এই নির্দেশিকা লঙ্ঘনের রিপোর্ট করুন: 1-833-208-4160 নম্বরে কল করুন, 855-904-5036 নম্বরে 'লঙ্ঘন' টেক্সট করুন, অথবা অভিযোগের ফর্ম ব্যবহার করুন।

COVID-19 জনস্বাস্থ্য জরুরী সময়কালে, সমস্ত মালিক/ম্যানেজারদের সেই ধরণের প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য রাজ্য এবং ফেডারাল প্রয়োজনীয়তার যে কোনো পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং সেই পরিবর্তনগুলি তাদের ক্রিয়াকলাপে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। কোনো বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, রাজ্য, এবং ফেডারাল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করা এই নির্দেশিকার উদ্দেশ্য নয়।

	বাধ্যতামূলক	সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা
প্রতিরক্ষামূলক সরঞ্জাম (চলছে))	• যদি কর্মীরা গ্লাভস না পরেন, তাহলে কর্মীদের ঘন ঘন হাত ধোয়া এবং/অথবা তাদের হাত জীবাণুমুক্ত করা নিশ্চিত করতে হবে। ✓ নিশ্চিত করুন যে যেসব কর্মচারীরা টেবিল পরিষ্কার করছেন তারা সাবান এবং পানি দিয়ে হাত ধুচ্ছেন এবং যদি তারা গ্লাভস পরে থাকেন, তাহলে তাদের গ্লাভস প্রতিস্থাপন করতে হবে, টেবিল পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করার আগে এবং পরে। ✓ কর্মচারীদের জন্য বিনামূল্যে একটি গ্রহণযোগ্য মুখের আবরণ কর্মচারীদের প্রদান করতে হবে। ✓ শুধুমাত্র তখনই গ্রাহকদের প্রতিষ্ঠানে প্রবেশের অনুমতি দেওয়া উচিৎ যখন তারা একটি গ্রহণযোগ্য মুখের আবরণ পরে থাকবেন; তবে, সেটি তখনই প্রযোজ্য যখন সেই গ্রাহক দুই বছরের বেশী বয়সী হবেন এবং চিকিৎসাগতভাবে এই ধরনের আবরণ সহ্য করতে সক্ষম হন। ✓ টেবিলে বসে না থাকা অবস্থায় গ্রাহকদের মুখের আবরণ পরতে বাধ্য করতে হবে (যেমন পিকআপের জন্য অপেক্ষা করার সময়, কাউন্টার/জানালায় অর্ডার দেওয়া, টেবিলে যাওয়া-আসা, বিশ্রামাগার থেকে যাওয়া-আসার সময়)। ✓ মুখাবরণ পরিষ্কার, এবং প্রতিস্থাপন করুন এবং ভাগাভাগি করা নিষিদ্ধ করুন। অতিরিক্ত তথ্যের জন্য CDC নির্দেশিকা দেখুন। ✓ কিভাবে PPE পরতে, খুলতে এবং বাতিল করতে হয় (যেমন প্রযোজ্য) সে বিষয়ে কর্মীদের প্রশিক্ষণ দিন।	
এয়ার ফিল্ট্রেশন এবং ভেন্টিলেশন সিস্টেম	✓ সেন্ট্রাল এয়ার হ্যান্ডলিং সিস্টেম সহ ফেসিলিটির জন্য, কেন্দ্রীয় HVAC সিস্টেম ফিল্টারেশন বর্তমানে ইনস্টল করা ফিল্টার র‍্যাক এবং এয়ার হ্যান্ডলিং সিস্টেমের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ তা নিশ্চিত করা, ন্যূনতম MERV-13, অথবা শিল্পের সমতুল্য বা তার চেয়ে বেশি (উদাহরণস্বরূপ, HEPA), যেমন প্রযোজ্য, এবং একটি প্রত্যয়িত টেকনিশিয়ান বা সংস্থা, ASHRAE প্রত্যয়িত, পেশাদার, প্রত্যয়িত রেট্রো-কমিসনিং পেশাদার, অথবা নিউ ইয়র্কের লাইসেন্সপ্রাপ্ত পেশাদার বিল্ডিং ইঞ্জিনিয়ার।	✓ সেন্ট্রাল এয়ার হ্যান্ডলিং সিস্টেম এবং MERV-13 (অথবা তার বেশি) ফিল্টারেশন সহ প্রতিষ্ঠানের জন্য, CDC এবং ASHRAE সুপারিশ অনুযায়ী অতিরিক্ত ভেন্টিলেশন এবং এয়ার ফিল্ট্রেশন মিটিগেশন প্রোটোকল গ্রহণ করার কথা বিবেচনা করুন, বিশেষ করে 15 বছরের বেশী বয়সী ভবনের জন্য, যার মধ্যে রয়েছে: • কেন্দ্রীয় ব্যবস্থার প্রয়োজনীয় রেট্রো-কমিশনিং, সেই সাথে প্রয়োজন অনুযায়ী পরীক্ষা, ভারসাম্য এবং মেরামত করা; • ভেন্টিলেশন রেট এবং আউটডোর এয়ার ভেন্টিলেশন যতটা সম্ভব বাড়ানো; • দীর্ঘ সময় ধরে সিস্টেম চালু রাখা, বিশেষ করে দখলকৃত থাকার আগে এবং পরে দৈনিক কয়েক ঘন্টার জন্য; • চাহিদা-নিয়ন্ত্রিত ভেন্টিলেশন নিষ্ক্রিয় করা, যেখানে যুক্তিসঙ্গত, এবং তাজা বায়ু সরবরাহ বৃদ্ধি কারী সিস্টেম রক্ষণাবেক্ষণ; • যেখানে সম্ভব 40-60% মধ্যে আপেক্ষিক আর্দ্রতা বজায় রাখা;

WEAR A MASK. **GET** TESTED. **SAVE** LIVES.

নিউইয়র্ক পুনরায় খোলা

কর্মচারী ও নিয়োগকর্তাদের জন্য নিউ ইয়র্ক সিটি ইন্ডোর ফুড সার্ভিস নির্দেশিকা

নির্বাহী আদেশ 202.61 অনুযায়ী, নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা 30 সেপ্টেম্বর, 2020 থেকে শুরু হতে পারে নিচের নির্দেশিকা এবং স্বাস্থ্য বিভাগের (Department Of Health, DOH) এর "নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য সেবার জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Indoor Food Services in New York City) অনুযায়ী।

এই নির্দেশিকা নিউ ইয়র্ক শহরের সকল অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা এবং রেস্টুরেন্ট, প্রতিষ্ঠান এবং অন্যান্য খাদ্য বিক্রেতা/ছাড়ের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হবে। **কিন্তু, এই সময়ে আভ্যন্তরীণ বার সার্ভিস বন্ধ থাকতে হবে (অর্থাৎ, বারে কোন আসন বা পরিষেবা প্রদান চলবে না, সকল অ্যালকোহলিক পানীয় টেবিলে পরিবেশন করতে হবে), এবং আভ্যন্তরীণ খাদ্য এবং পানীয় পরিষেবা সকাল 12টা থেকে ভোর 5 টার মধ্যে অনুমোদিত হবে না। সকল পরিষেবা অবশ্যই সকাল 12টায় বন্ধ করতে হবে এবং ভোর 5টা পর্যন্ত পুনরায় চালু করা যাবে না।**

এই নির্দেশিকা লঙ্ঘনের রিপোর্ট করুন: 1-833-208-4160 নম্বরে কল করুন, 855-904-5036 নম্বরে 'লঙ্ঘন' টেক্সট করুন, অথবা অভিযোগের ফর্ম ব্যবহার করুন।

COVID-19 জনস্বাস্থ্য জরুরী সময়কালে, সমস্ত মালিক/ম্যানেজারদের সেই ধরণের প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য রাজ্য এবং ফেডারাল প্রয়োজনীয়তার যে কোনো পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং সেই পরিবর্তনগুলি তাদের ক্রিয়াকলাপে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। কোনো বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, রাজ্য, এবং ফেডারাল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করা এই নির্দেশিকার উদ্দেশ্য নয়।

এয়ার ফিল্ট্রেশন এন্ড ভেন্টিলেশন সিস্টেম (চলছে)

বাধ্যতামূলক

✓ সেন্ট্রাল এয়ার হ্যান্ডলিং সিস্টেম সহ এমন প্রতিষ্ঠানগুলি যা উপরোক্ত ন্যূনতম স্তরের ফিল্টারেশন (অর্থাৎ, MERV-13 বা তার বেশি) পরিচালনা করতে পারে না, তাদের একজন প্রত্যয়িত HVAC টেকনিশিয়ান, পেশাদার, অথবা কোম্পানি, ASHRAE-প্রত্যয়িত পেশাদার, প্রত্যয়িত রেট্রো-কমিশনিং পেশাদার, অথবা নিউ ইয়র্কের লাইসেন্সপ্রাপ্ত পেশাদার বিল্ডিং ইঞ্জিনিয়ার দ্বারা প্রত্যয়ন এবং নথিভুক্ত করতে হবে যে বর্তমানে ইনস্টল করা ফিল্টার র‍্যাকটি উপরে উল্লিখিত ফিল্টারেশনের ন্যূনতম স্তরের (অর্থাৎ MERV-13 বা তার বেশি) সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ নয় এবং/ অথবা হ্যান্ডলিং সিস্টেমটি গরম এবং ঠান্ডা করার ন্যূনতম স্তরটি সম্পাদন করতে অক্ষম হবে যা সেটি অন্যথায় COVID-19 জনস্বাস্থ্যের জরুরী অবস্থার আগে করতে সক্ষম হয়েছিল, যদি তেমন উচ্চ মাত্রার ফিল্টারেশন ইন্সটল করা থাকে।

- অতিরিক্ত ভেন্টিলেশন এবং এয়ার ফিল্টারেশন মিটিগেশন প্রোটোকল সহ কম ফিল্টারেশনের হারে পরিচালনা করার জন্য রাজ্য বা স্থানীয় স্বাস্থ্য বিভাগের কর্মকর্তাদের পর্যালোচনার জন্য এই ধরনের কাজগপত্র রাখতে হবে।

- সেন্ট্রাল এয়ার হ্যান্ডলিং সিস্টেম সহ প্রতিষ্ঠানগুলি যারা MERV-13 বা তার বেশি ফিল্টারেশন রেটিং পূরণ করতে অক্ষম তাদের CDC এবং ASHRAE এর সুপারিশ অনুযায়ী অতিরিক্ত ভেন্টিলেশন এবং/অথবা ফিল্টারেশন মিটিগেশন প্রোটোকল গ্রহণ করতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে:
  - কেন্দ্রীয় ব্যবস্থার প্রয়োজনীয় রেট্রো-কমিশনিং, সেই সাথে প্রয়োজন অনুযায়ী পরীক্ষা, ভারসাম্য এবং মেরামত করা;
  - ভেন্টিলেশন রেট এবং আউটডোর এয়ার ভেন্টিলেশন যতটা সম্ভব বাড়ানো;
  - দীর্ঘ সময় ধরে সিস্টেম চালু রাখা, বিশেষ করে দখলদারিত্বের আগে এবং পরে দৈনিক কয়েক ঘন্টার জন্য;
  - চাহিদা-নিয়ন্ত্রিত ভেন্টিলেশন নিষ্ক্রিয় করা, এবং তাজা বায়ু সরবরাহ বৃদ্ধিকারী সিস্টেম রক্ষণাবেক্ষণ;
  - যেখানে সম্ভব 40-60% মধ্যে আপেক্ষিক আর্দ্রতা বজায় রাখা;
  - সম্ভাব্য মাত্রায় পুনঃসঞ্চালন হ্রাস বা নির্মূল করার জন্য আউটডোর এয়ার ড্যাম্পার খোলা;
  - বাইপাস সীমিত করার জন্য ফিল্টারের কিনারা সিল করা;
  - এগুলি সঠিকভাবে কাজ করছে তা নিশ্চিত করতে সিস্টেম এবং ফিল্টার নিয়মিত পরিদর্শন করা, এবং ফিল্টারগুলি যথাযথভাবে ইনস্টল করা, পরিষেবার মেয়াদকালে সার্ভিস করানো হয় তা নিশ্চিত করা;
  - বাসিন্দাদের নিরাপত্তা এবং স্বাচ্ছন্দ্যের জন্য সুযোগ রেখে জানালা খোলা রাখা;

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- সম্ভাব্য মাত্রায় পুনঃসঞ্চালন হ্রাস বা নির্মূল করার জন্য আউটডোর এয়ার ড্যাম্পার খোলা;
- বাইপাস সীমিত করার জন্য ফিল্টারের কিনারা সিল করা;
- এগুলি সঠিকভাবে কাজ করছে তা নিশ্চিত করতে সিস্টেম এবং ফিল্টার নিয়মিত পরিদর্শন করা, এবং ফিল্টারগুলি যথাযথভাবে ইনস্টল করা, পরিষেবার মেয়াদকালে সার্ভিস করানো হয় তা নিশ্চিত করা।
- বাসিন্দাদের নিরাপত্তা এবং স্বাচ্ছন্দ্যের জন্য সুযোগ রেখে জানালা খোলা রাখা;
- বায়ুবাহিত ভাইরাস কণা নিষ্ক্রিয় করতে যথাযথভাবে ডিজাইন করা এবং অতিবেগুনী জীবাণু বিকিরণ (Ultraviolet Germicidal Irradiation, UVGI) ইনস্টল করা; এবং/অথবা
- বহনযোগ্য এয়ার ক্লিনার (উদাহরণস্বরূপ, বৈদ্যুতিক HEPA ইউনিট) ব্যবহার করা, যে ইউনিটগুলি যথাযথ কর্মক্ষমতা স্তরে সর্বোচ্চ বায়ু পরিবর্তন হার প্রদান করে এবং ক্ষতিকর বাইপ্রোডাক্ট উৎপাদন করে না।

নিউইয়র্ক পুনরায় খোলা

কর্মচারী ও নিয়োগকর্তাদের জন্য নিউ ইয়র্ক সিটি ইন্ডোর ফুড সার্ভিস নির্দেশিকা

নির্বাহী আদেশ 202.61 অনুযায়ী, নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা 30 সেপ্টেম্বর, 2020 থেকে শুরু হতে পারে নিচের নির্দেশিকা এবং স্বাস্থ্য বিভাগের (Department Of Health, DOH) এর "নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য সেবার জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Indoor Food Services in New York City) অনুযায়ী।

এই নির্দেশিকা নিউ ইয়র্ক শহরের সকল অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা এবং রেস্টুরেন্ট, প্রতিষ্ঠান এবং অন্যান্য খাদ্য বিক্রেতা/ছাড়ের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হবে। **কিন্তু, এই সময়ে আভ্যন্তরীণ বার সার্ভিস বন্ধ থাকতে হবে (অর্থাৎ, বারে কোন আসন বা পরিষেবা প্রদান চলবে না, সকল অ্যালকোহলিক পানীয় টেবিলে পরিবেশন করতে হবে), এবং আভ্যন্তরীণ খাদ্য এবং পানীয় পরিষেবা সকাল 12টা থেকে ভোর 5 টার মধ্যে অনুমোদিত হবে না। সকল পরিষেবা অবশ্যই সকাল 12টায় বন্ধ করতে হবে এবং ভোর 5টা পর্যন্ত পুনরায় চালু করা যাবে না।**

এই নির্দেশিকা লঙ্ঘনের রিপোর্ট করুন: 1-833-208-4160 নম্বরে কল করুন, 855-904-5036 নম্বরে 'লঙ্ঘন' টেক্সট করুন, অথবা অভিযোগের ফর্ম ব্যবহার করুন।

COVID-19 জনস্বাস্থ্য জরুরী সময়কালে, সমস্ত মালিক/ম্যানেজারদের সেই ধরণের প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য রাজ্য এবং ফেডারাল প্রয়োজনীয়তার যে কোনো পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং সেই পরিবর্তনগুলি তাদের ক্রিয়াকলাপে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। কোনো বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, রাজ্য, এবং ফেডারাল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করা এই নির্দেশিকার উদ্দেশ্য নয়।

		বাধ্যতামূলক		সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা
এয়ার ফিল্ট্রেশন এন্ড ভেন্টিলেশন সিস্টেম (চলছে)	✓	• বায়ুবাহিত ভাইরাস কণা নিষ্ক্রিয় করতে যথাযথভাবে ডিজাইন করা এবং অতিবেগুনী জীবাণু বিকিরণ (Ultraviolet Germicidal Irradiation, UVGI) ইনস্টল করা; এবং/অথবা • বহনযোগ্য এয়ার ক্লিনার (উদাহরণস্বরূপ, বৈদ্যুতিক HEPA ইউনিট) ব্যবহার করা, যে ইউনিট গুলি যথাযথ কর্মক্ষমতা স্তরে সর্বোচ্চ বায়ু পরিবর্তন হার প্রদান করে এবং ক্ষতিকর বাইপ্রোডাক্ট উৎপাদন করে না। যে প্রতিষ্ঠানগুলিতে সেন্ট্রাল এয়ার হ্যান্ডলিং সিস্টেম নেই বা সেগুলি নিয়ন্ত্রণ করার ক্ষমতা নেই, তারা CDC এবং ASHRAE এর সুপারিশ অনুযায়ী অতিরিক্ত ভেন্টিলেশন এবং এয়ার ফিল্টারেশন মিটিগেশন প্রোটোকল গ্রহণ করে, যার মধ্যে রয়েছে: • সঠিকভাবে কাজ করছে তা নিশ্চিত করতে যে কোনো রুমের ভেন্টিলেশন সিস্টেম (যথা উইন্ডো ইউনিট, ওয়াল ইউনিট) পরীক্ষা করা এবং ফিল্টারগুলি যথাযথভাবে ইনস্টল করা, ও পরিষেবার মেয়াদকালে সার্ভিস করানো হয় তা নিশ্চিত করা। • দীর্ঘ সময় ধরে যেকোনো রুমের ভেন্টিলেশন সিস্টেম চালু রাখা, বিশেষ করে দখলদারিত্বের আগে এবং পরে দৈনিক কয়েক ঘন্টার জন্য; • তাজা বায়ু গ্রহণ সর্বোচ্চ করতে রুম ভেন্টিলেশন সিস্টেম সেটিং করা, ব্লোয়ার ফ্যান কম গতিতে সেট করা এবং বাসিন্দাদের থেকে যতদূর সম্ভব দূরে মুখ করে দেওয়া; • যেখানে সম্ভব 40-60% মধ্যে আপেক্ষিক আর্দ্রতা বজায় রাখা; • বাসিন্দাদের নিরাপত্তা এবং স্বাচ্ছন্দ্যের জন্য সুযোগ রেখে জানালা খোলা রাখা; • যে কোন সিলিং ফ্যান সেট করা যাতে বাসিন্দাদের থেকে উপরের দিকে বাতাস টানতে পারে, যদি প্রযোজ্য হয়; • আভ্যন্তরীণ বাতাস এক্সজস্টের জন্য উইন্ডো ফ্যানকে অগ্রাধিকার দেওয়া; • এমন পাখা ব্যবহার করা থেকে বিরত থাকা যা শুধুমাত্র বাতাস পুনঃপ্রবাহ করে অথবা যথাযথ এক্সজস্ট সরবরাহ না করে শুধুমাত্র একটি ঘরে বাতাস দেয়; • বায়ুবাহিত ভাইরাস কণা নিষ্ক্রিয় করতে যথাযথভাবে ডিজাইন করা এবং অতিবেগুনী জীবাণু বিকিরণ (Ultraviolet Germicidal Irradiation, UVGI) ইনস্টল করা; এবং/অথবা • বহনযোগ্য এয়ার ক্লিনার (উদাহরণস্বরূপ, বৈদ্যুতিক HEPA ইউনিট) ব্যবহার করা, যে ইউনিট গুলি যথাযথ কর্মক্ষমতা স্তরে সর্বোচ্চ বায়ু পরিবর্তন হার প্রদান করে এবং ক্ষতিকর বাইপ্রোডাক্ট উৎপাদন করে না।		
পরিচ্ছন্নতা, পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণ	✓	রোগ নিয়ন্ত্রণ এবং প্রতিরোধ কেন্দ্র (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) এবং স্বাস্থ্য দপ্তর (Department of Health, DOH) এর দেওয়া স্বাস্থ্যবিধি এবং জীবাণুমুক্তকরণের আবশ্যিকতাগুলি মেনে চলুন এবং সাইটে লগ বজায় রাখুন যাতে তারিখ, সময়, এবং পরিষ্কার করার পরিসর নথিবদ্ধ করা থাকে।	✓	খাদ্য প্রস্তুতির কর্মীদের শিফটের সময় একে অপরের ওয়ার্ক স্টেশনে প্রবেশ করা থেকে নিরুৎসাহিত করুন, যদি না তারা যথাযথভাবে পরিষ্কার/জীবাণুমুক্ত করে থাকেন।

নিউইয়র্ক পুনরায় খোলা

কর্মচারী ও নিয়োগকর্তাদের জন্য নিউ ইয়র্ক সিটি ইন্ডোর ফুড সার্ভিস নির্দেশিকা

নির্বাহী আদেশ 202.61 অনুযায়ী, নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা 30 সেপ্টেম্বর, 2020 থেকে শুরু হতে পারে নিচের নির্দেশিকা এবং স্বাস্থ্য বিভাগের (Department Of Health, DOH) এর "নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য সেবার জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Indoor Food Services in New York City) অনুযায়ী।

এই নির্দেশিকা নিউ ইয়র্ক শহরের সকল অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা এবং রেস্টুরেন্ট, প্রতিষ্ঠান এবং অন্যান্য খাদ্য বিক্রেতা/ছাড়ের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হবে। **কিন্তু, এই সময়ে আভ্যন্তরীণ বার সার্ভিস বন্ধ থাকতে হবে (অর্থাৎ, বারে কোন আসন বা পরিষেবা প্রদান চলবে না, সকল অ্যালকোহলিক পানীয় টেবিলে পরিবেশন করতে হবে), এবং আভ্যন্তরীণ খাদ্য এবং পানীয় পরিষেবা সকাল 12টা থেকে ভোর 5 টার মধ্যে অনুমোদিত হবে না। সকল পরিষেবা অবশ্যই সকাল 12টায় বন্ধ করতে হবে এবং ভোর 5টা পর্যন্ত পুনরায় চালু করা যাবে না।**

এই নির্দেশিকা লঙ্ঘনের রিপোর্ট করুন: 1-833-208-4160 নম্বরে কল করুন, 855-904-5036 নম্বরে 'লঙ্ঘন' টেক্সট করুন, অথবা অভিযোগের ফর্ম ব্যবহার করুন।

COVID-19 জনস্বাস্থ্য জরুরী সময়কালে, সমস্ত মালিক/ম্যানেজারদের সেই ধরণের প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য রাজ্য এবং ফেডারাল প্রয়োজনীয়তার যে কোনো পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং সেই পরিবর্তনগুলি তাদের ক্রিয়াকলাপে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। কোনো বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, রাজ্য, এবং ফেডারাল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করা এই নির্দেশিকার উদ্দেশ্য নয়।

স্বাস্থ্যবিধি, পরিষ্করণ, এবং জীবাণুমুক্তকরণ (চলছে)

বাধ্যতামূলক

- ✓ হাতের স্বাস্থ্যবিধি পালনের স্টেশন প্রদান এবং রক্ষণাবেক্ষণ করুন, সাবানের সঙ্গে হ্যান্ডওয়াশিং সহ, পানি এবং কাগজ তোয়ালে সরবরাহ করুন বা যে এলাকায় হ্যান্ডওয়াশিং বাস্তব সম্মত নয় সেখানে একটি 60% বা তার বেশি অ্যালকোহল ধারণকারী অ্যালকোহল ভিত্তিক হ্যান্ড স্যানিটাইজার সরবরাহ করুন। বেশি স্পর্শ করা হয় এমন এলাকা জুড়ে হ্যান্ড স্যানিটাইজার উপলব্ধ করুন।
- ✓ সাইটের জায়গাকে নিয়মিতভাবে পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে হবে এবং অনেকের দ্বারা ব্যবহৃত উচ্চ ঝুঁকি সম্পন্ন স্থানগুলিকে আরও নিয়মিত পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে হবে। পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণ কঠোর এবং চলমান হতে হবে এবং অন্তত প্রতিটি শিফটের পরে, দৈনিক, বা প্রয়োজন অনুযায়ী আরো ঘন হতে হবে।
- ✓ নিশ্চিত করতে হবে যে যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জামগুলো নিয়মিতভাবে নিবন্ধিত জীবাণুনাশক ব্যবহার করে জীবাণুমুক্ত করা হয়, যার মধ্যে অন্তত প্রতি গ্রাহকের জন্য পরিষ্কার করা অন্তর্ভুক্ত। পরিবেশ সংরক্ষণ সংস্থা (EPA) কর্তৃক COVID-19 এর বিরুদ্ধে কার্যকর হিসেবে চিহ্নিত পরিবেশ সংরক্ষণ বিভাগের (DEC) পণ্য দেখুন।
- ✓ একটি সুস্থ এবং নিরাপদ পরিবেশ নিশ্চিত করতে রান্নাঘরের ব্যবস্থার ফিরে আসা পূর্বের পরীক্ষা এবং মূল্যায়ন সম্পন্ন করতে হবে।
- ✓ কর্মীদের মধ্যে রান্নাঘরের সরঞ্জাম (যেমন ছুরি, হাঁড়ি, ন্যাকড়া/তোয়ালে) ভাগাভাগি করা কমাতে হবে যখনই সম্ভব।
- ✓ গ্রাহকদের ডিভাইস (উদাহরণস্বরূপ, বাজার) প্রদান করবেন না, যদি না সেগুলি প্রতিটি ব্যবহারের মাঝে পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে পরিষ্কার করা হয় এবং জীবাণুমুক্ত করা হয়।
- ✓ কর্মচারীদের নিজেদের মধ্যে খাদ্য এবং পানীয় শেয়ার করতে নিষেধ করুন, তাদের বাড়ি থেকে দুপুরের খাবার নিয়ে আসতে উৎসাহিত করুন, এবং খাওয়ার সময় দূরত্ব বজায় রাখতে তাদের জন্য পর্যাপ্ত জায়গা সংরক্ষণ করুন; যদি কর্মচারীরা ভিতরে সাধারণত গ্রাহকদের ব্যবহারের জন্য সংরক্ষিত টেবিলে খেয়ে থাকেন, তাহলে তারা খাওয়া বা পান করার সময় মুখের আবরণ খুলে ফেলতে পারেন, কিন্তু যদি তারা উঠে দাঁড়ান বা টেবিল থেকে সরে যান, তাহলে তাদের অবশ্যই মাস্ক ব্যবহার করতে হবে, এবং তাদের এই ধরনের ডাইনিং এলাকার জন্য 25% এর অংশ হিসেবে গণ্য করা হবে। একজন কর্মচারী যিনি রেস্টুরেন্টের অপ্রকাশ্য এলাকায় খাবার খেতে সক্ষম, তাকে এই ধরনের ধারণক্ষমতা থেকে বাদ দেওয়া হতে পারে।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- ✓ স্পর্শ-বিহীন হ্যান্ড স্যানিটাইজার ডিসপেন্সারগুলির ব্যবহার উত্সাহিত করা হয়।
- ✓ যেখানে সম্ভব, গ্রাহকদের একক ব্যবহারের, কাগজের, নিষ্পত্তিযোগ্য মেনু প্রদান করুন এবং/অথবা সাদা বোর্ড/চক বোর্ড/টেলিভিশন/প্রোজেক্টর-এ মেনু প্রদর্শিত করুন।
- ✓ গ্রাহকদের অনলাইনে মেনু দেখতে উৎসাহিত করুন (যেমন তাদের নিজস্ব স্মার্টফোন বা ইলেকট্রনিক ডিভাইসে) যেখানে সম্ভব।

নিউইয়র্ক পুনরায় খোলা

কর্মচারী ও নিয়োগকর্তাদের জন্য নিউ ইয়র্ক সিটি ইন্ডোর ফুড সার্ভিস নির্দেশিকা

নির্বাহী আদেশ 202.61 অনুযায়ী, নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা 30 সেপ্টেম্বর, 2020 থেকে শুরু হতে পারে নিচের নির্দেশিকা এবং স্বাস্থ্য বিভাগের (Department Of Health, DOH) এর "নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য সেবার জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Indoor Food Services in New York City) অনুযায়ী।

এই নির্দেশিকা নিউ ইয়র্ক শহরের সকল অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা এবং রেস্টুরেন্ট, প্রতিষ্ঠান এবং অন্যান্য খাদ্য বিক্রেতা/ছাড়ের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হবে। **কিন্তু, এই সময়ে আভ্যন্তরীণ বার সার্ভিস বন্ধ থাকতে হবে (অর্থাৎ, বারে কোন আসন বা পরিষেবা প্রদান চলবে না, সকল অ্যালকোহলিক পানীয় টেবিলে পরিবেশন করতে হবে), এবং আভ্যন্তরীণ খাদ্য এবং পানীয় পরিষেবা সকাল 12টা থেকে ভোর 5 টার মধ্যে অনুমোদিত হবে না। সকল পরিষেবা অবশ্যই সকাল 12টায় বন্ধ করতে হবে এবং ভোর 5টা পর্যন্ত পুনরায় চালু করা যাবে না।**

এই নির্দেশিকা লঙ্ঘনের রিপোর্ট করুন: 1-833-208-4160 নম্বরে কল করুন, 855-904-5036 নম্বরে 'লঙ্ঘন' টেক্সট করুন, অথবা অভিযোগের ফর্ম ব্যবহার করুন।

COVID-19 জনস্বাস্থ্য জরুরী সময়কালে, সমস্ত মালিক/ম্যানেজারদের সেই ধরণের প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য রাজ্য এবং ফেডারাল প্রয়োজনীয়তার যে কোনো পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং সেই পরিবর্তনগুলি তাদের ক্রিয়াকলাপে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। কোনো বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, রাজ্য, এবং ফেডারাল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করা এই নির্দেশিকার উদ্দেশ্য নয়।

		বাধ্যতামূলক		সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা
পরিচ্ছন্নতা, পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণ (অব্যাহত)	✓	টেক-আউট/ডেলিভারির জন্য: • খাদ্য এবং/অথবা পানীয়ের জন্য অপেক্ষারত গ্রাহকদের জন্য হাতের পরিচ্ছন্নতার স্টেশন প্রদান করতে হবে; • কর্মীদের সাবান এবং পানি দিয়ে হাত ধোয়া অথবা হ্যান্ড স্যানিটাইজার ব্যবহার করা নিশ্চিত করতে হবে; যদি কর্মীরা গ্লাভস ব্যবহার করেন, তাহলে নিয়মিতভাবে তা প্রতিস্থাপন করতে হবে; এবং • যদি পিক-আপ/ডেলিভারি ইনডোরে থাকে, তাহলে ভেন্টিলেশনের জন্য জানালা এবং/অথবা দরজা খোলা থাকা নিশ্চিত করতে হবে।		
	✓	গ্রাহকদের সরাসরি সরবরাহ করা সকল মশলা একক ব্যবহারের ডিসপোজেবল কন্টেইনার বা পুনর্ব্যবহারযোগ্য কন্টেইনারে রাখুন যা নিয়মিত পরিষ্কার/জীবাণুমুক্ত করা হয় তা নিশ্চিত করুন।		
	✓	যদি নন-ডিসপোজেবল মেনু ব্যবহার করা হয়, তাহলে অবশ্যই প্রতিটি দলের ব্যবহারের মধ্যে মেনু পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে হবে।		
	✓	অবশ্যই প্রি-প্যাকেজড সিলভারওয়্যার বা প্রি-রোল করা সিলভারওয়্যার ব্যবহার করতে হবে। সিলভারওয়্যার অবশ্যই মাস্ক এবং গ্লাভস পরিধান করে প্রি-রোল করতে হবে। খোলা স্টর/টুথপিক নিষিদ্ধ।		
	✓	যদি পরিষ্কার বা জীবাণুমুক্তকরণ পণ্য নিরাপত্তা ব্যাহত করে বা উপাদান/যন্ত্রপাতির ক্ষতি করে, তাহলে ব্যবহারের মধ্যবর্তী সময়ে হাতের স্বাস্থ্যবিধির এলাকার ব্যবস্থা করুন এবং/অথবা নিষ্পত্তিযোগ্য গ্লাভস প্রদান করুন এবং/অথবা এমন যন্ত্রপাতি ব্যবহারকারী কর্মচারীদের সংখ্যা সীমিত করুন।		
যোগাযোগ	✓	নিশ্চিত করুন যে আপনি স্টেটের জারি করা নির্দেশনাবলী পর্যালোচনা করেছেন ও বুঝেছেন, এবং আপনি সেগুলো বাস্তবায়ন করবেন।	✓	একটি অর্ডার পরিবেশনের বা বসার অপেক্ষায় থাকা গ্রাহকদের সাথে যোগাযোগ করতে অডিও ঘোষণা, বা টেক্সট বার্তা বা পর্দায় বিজ্ঞপ্তি ব্যবহার করুন।
	✓	রেস্টুরেন্টের ভিতরে এবং বাইরে কর্মচারী এবং গ্রাহকদের জন্য স্পষ্টভাবে পোস্ট করুন: • প্রতিষ্ঠানে 25% ধারণক্ষমতা গঠন করা গ্রাহকদের সংখ্যা; এবং • লঙ্ঘন রিপোর্ট করার জন্য ফোন এবং টেক্সট নম্বর: যে ব্যক্তিরা লঙ্ঘন দেখতে পাবেন তারা 833-208-4160-এ কল করে বা 855-904-5036-এ 'লঙ্ঘন' টেক্সট করে সমস্যাগুলি রিপোর্ট করতে পারেন।		
	✓	নির্দেশাবলী, প্রশিক্ষণ, সাইনেজ এবং তথ্য প্রদান করার একটি সামঞ্জস্যপূর্ণ উপায় সহ কর্মচারী, ভেন্ডর, এবং গ্রাহকদের জন্য একটি যোগাযোগের পরিকল্পনা গড়ে তুলুন।		

নিউইয়র্ক পুনরায় খোলা

কর্মচারী ও নিয়োগকর্তাদের জন্য নিউ ইয়র্ক সিটি ইন্ডোর ফুড সার্ভিস নির্দেশিকা

নির্বাহী আদেশ 202.61 অনুযায়ী, নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা 30 সেপ্টেম্বর, 2020 থেকে শুরু হতে পারে নিচের নির্দেশিকা এবং স্বাস্থ্য বিভাগের (Department Of Health, DOH) এর "নিউ ইয়র্ক শহরের অভ্যন্তরীণ খাদ্য সেবার জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Indoor Food Services in New York City) অনুযায়ী।

এই নির্দেশিকা নিউ ইয়র্ক শহরের সকল অভ্যন্তরীণ খাদ্য পরিষেবা এবং রেস্টুরেন্ট, প্রতিষ্ঠান এবং অন্যান্য খাদ্য বিক্রেতা/ছাড়ের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হবে। **কিন্তু, এই সময়ে আভ্যন্তরীণ বার সার্ভিস বন্ধ থাকতে হবে (অর্থাৎ, বারে কোন আসন বা পরিষেবা প্রদান চলবে না, সকল অ্যালকোহলিক পানীয় টেবিলে পরিবেশন করতে হবে), এবং আভ্যন্তরীণ খাদ্য এবং পানীয় পরিষেবা সকাল 12টা থেকে ভোর 5 টার মধ্যে অনুমোদিত হবে না। সকল পরিষেবা অবশ্যই সকাল 12টায় বন্ধ করতে হবে এবং ভোর 5টা পর্যন্ত পুনরায় চালু করা যাবে না।**

এই নির্দেশিকা লঙ্ঘনের রিপোর্ট করুন: 1-833-208-4160 নম্বরে কল করুন, 855-904-5036 নম্বরে 'লঙ্ঘন' টেক্সট করুন, অথবা অভিযোগের ফর্ম ব্যবহার করুন।

COVID-19 জনস্বাস্থ্য জরুরী সময়কালে, সমস্ত মালিক/ম্যানেজারদের সেই ধরণের প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য রাজ্য এবং ফেডারাল প্রয়োজনীয়তার যে কোনো পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং সেই পরিবর্তনগুলি তাদের ক্রিয়াকলাপে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। কোনো বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, রাজ্য, এবং ফেডারাল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করা এই নির্দেশিকার উদ্দেশ্য নয়।

স্ক্রিনিং

বাধ্যতামূলক

- ✓ কর্মীদের এবং গ্রাহকদের প্রতিষ্ঠানের পৌঁছানোর আগে বা তখনই তাপমাত্রা পরীক্ষা সম্পূর্ণ প্রয়োজন। 100.0 ডিগ্রি ফারেনহাইটের বেশি তাপমাত্রা সম্পন্ন কোন ব্যক্তিকে প্রবেশের অনুমতি দেওয়া উচিত নয়, তারা কর্মচারী হোক বা পৃষ্ঠপোষক। অবশ্যই তাপমাত্রা পরীক্ষা পরিচালনা করতে হবে মার্কিন ইক্যুয়াল সুযোগ এমপ্লয়মেন্ট কমিশন (U.S. Equal Opportunity Employment Commission) বা স্বাস্থ্য বিভাগের (Department Of Health, DOH) নির্দেশিকা অনুযায়ী।
- ✓ কর্মচারী বা গ্রাহক স্বাস্থ্য তথ্যের রেকর্ড রাখবেন না (উদাহরণস্বরূপ, একজন ব্যক্তির নির্দিষ্ট তাপমাত্রার তথ্য), কিন্তু ব্যক্তিকে নিশ্চিত করার জন্য রেকর্ডগুলি স্ক্রীন করা হয়েছে (উদাহরণস্বরূপ, পাস/ফেল, ক্লিয়ার/ক্লিয়ার করা হয়নি) বজায় রাখা যেতে পারে।
- ✓ উপরের উল্লেখিত প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা পরীক্ষা ছাড়াও, কর্মীদের জন্য বাধ্যতামূলক দৈনিক স্বাস্থ্য স্ক্রিনিং অনুশীলনগুলি বাস্তবায়িত করুন এবং যেখানে কার্যকর, বিক্রেতারা, কিন্তু এই ধরনের স্ক্রীনিং গ্রাহক এবং ডেলিভারি কর্মীদের জন্য বাধ্যতামূলক করা হবে না।
- ✓ স্ক্রীনিং এ অবশ্যই ন্যূনতমভাবে জিজ্ঞেস করতে হবে: (1) গত 14 দিনে COVID-19 উপসর্গ, (2) গত 14 দিনে ইতিবাচক COVID-19 ডায়াগনস্টিক পরীক্ষা, (3) গত 14 দিনে নিশ্চিত বা সন্দেহজনক COVID-19 কেসের সাথে ঘনিষ্ঠ যোগাযোগ; এবং/অথবা (4) গত 14 দিনে 24 ঘন্টার বেশি সময় ধরে COVID-19 এর উল্লেখযোগ্য কমিউনিটি স্প্রেড সহ একটি রাজ্যের মধ্যে ভ্রমণ করেছেন।
- ✓ COVID-19 এবং কোয়ারান্টাইন প্রয়োজনীয়তা সহ রাজ্যগুলির সর্বোচ্চ হালনাগাদ তথ্যের জন্য DOH ভ্রমণ উপদেষ্টা দেখুন।
- ✓ যে ব্যক্তি COVID-19 উপসর্গের জন্য ইতিবাচক স্ক্রীন করেn তাকে প্রাঙ্গনে প্রবেশ করতে দেওয়া উচিত নয়।
- ✓ সকল প্রশ্নপত্র পর্যালোচনা করার জন্য এবং ব্যক্তিরা যদি পরে লক্ষণগুলি অনুভব করেন তা জানানোর জন্য যোগাযোগের একটি কেন্দ্রীয় পয়েন্ট নির্ধারণ করুন।
- ✓ চুক্তি অনুসারে ব্যবহারের জন্য পুরো নাম, ঠিকানা এবং ফোন নম্বর প্রদান করে প্রতিষ্ঠানের প্রবেশের সময় প্রতিটি গ্রাহকদের কমপক্ষে 1 জন ব্যক্তির সাইন ইন করতে হবে (অথবা আগে রিমোট সাইন ইনের মাধ্যমে)।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- ✓ সম্ভাব্য উপসর্গযুক্ত ব্যক্তিদের সনাক্ত করতে বিল্ডিংয়ের প্রবেশদ্বারে স্পর্শহীন থার্মাল ক্যামেরা ব্যবহার করুন এবং একটি পরবর্তী স্ক্রিনিং সম্পূর্ণ করতে তাদেরকে মাধ্যমিক স্ক্রিনিং অঞ্চলে নির্দেশ করুন।
- ✓ স্ক্রীনিং শেষ হওয়ার আগে কর্মীদের একে অপরের সাথে ঘনিষ্ঠ বা নিকট সংস্পর্শে আসা থেকে বিরত রাখতে হবে।
- ✓ যে কর্মীরা স্ক্রিনিং কার্যক্রম সম্পাদন করেন তাদের CDC, DOH এবং OSHA প্রোটোকলের সাথে পরিচিত নিয়োগকর্তার দ্বারা সনাক্ত করা ব্যক্তিদের দ্বারা প্রশিক্ষিত হওয়া উচিত।
- ✓ কর্মী এবং বিক্রেতা সহ প্রত্যেক ব্যক্তির একটি লগ বজায় রাখুন, যাদের কাজের জায়গা বা এলাকায় অন্যান্য ব্যক্তির সাথে ঘনিষ্ঠ বা নিকটবর্তী যোগাযোগ থাকতে পারে (PPE বা যোগাযোগবিহীন মাধ্যমে সম্পাদিত গ্রাহক এবং ডেলিভারি ব্যতীত), যাতে সকল যোগাযোগ চিহ্নিত করা যায়, সনাক্ত করা যায়, এবং অনুষ্ঠানে অবহিত করা হয়েছে যে প্রত্যেক ব্যক্তিকে COVID-19 দ্বারা নির্ণয় করা হয়।
- ✓ সন্দেহভাজন COVID-19, বা তাতে আক্রান্ত কর্মী কিংবা COVID-19 রোগীর ঘনিষ্ঠ বা নিকট সংস্পর্শে আসা কোন কর্মীর ফের কাজে যোগদানের প্রোটোকল ও নীতিমালা জানতে DOH নির্দেশিকাটি দেখুন।