খুলে দেয়া হচ্ছে নিউ ইয়র্ক

নিয়োগকর্তা ও কর্মচারীদের জন্য খাদ্য সেবা নির্দেশিকা

এই নির্দেশিকা ফুড ট্রাক এবং অন্যান্য খাদ্য সরবরাহকারী সহ সকল রেস্টুরেন্ট এবং খাদ্য সেবা প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য। যে সব অঞ্চলে এখনো পর্যায় 2 এ পৌঁছায়নি বা পর্যায় 1 এ আছে, সেসব অঞ্চলে, এই ধরনের প্রতিষ্ঠান শুধুমাত্র টেক-আউট এবং ডেলিভারির মাধ্যমে পরিচালিত হতে পারবে। যে সব অঞ্চল পর্যায় 2 এ পৌঁছেছে, সেখানে এই ধরনের প্রতিষ্ঠান গ্রাহকদের জন্য বসার জায়গা খুলতে পারে, "আউটডোর এবং টেক-আউট/ডেলিভারি ফুড সার্ভিসের জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services) অনুযায়ী। যে সব অঞ্চল পর্যায় 3 এ পৌঁছেছে, সেখানে এই ধরনের প্রতিষ্ঠান গ্রাহকদের জন্য ইনডোরে বসার জায়গা খুলতে পারে, "ফুড সার্ভিসের জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Food Services) অনুযায়ী। "আউটডোর স্পেসের" সংজ্ঞার জন্য অনুগ্রহ করে উপরে উল্লিখিত নির্দেশিকা দেখুন।

COVID-19 গণস্বাস্থ্য জরুরি অবস্থার সময়, সকল খাদ্য সেবা সাইটকে সম্পর্কিত স্টেট এবং ফেডারেল প্রয়োজনীয়তার যে কোন পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং এই পরিবর্তনগুলো তাদের কার্যক্রমে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। এই নির্দেশিকা কোন বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, স্টেট, এবং ফেডারেল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করার উদ্দেশ্যে নয়।

শারীরিক দূরত্ব

বাধ্যতামূলক

- ✓ ইনডোর ধারণক্ষমতার সর্বোচ্চ 50% এর মধ্যে লোকসমাগম সীমিত করুন, কর্মী সংখ্যা ব্যতীত।
- ✓ আউটডোর ধারণক্ষমতা টেবিলের সংখ্যার মধ্যে সীমাবদ্ধ রাখুন যা নিরাপদে এবং যথাযথভাবে সাজানো যেতে পারে যাতে প্রতিটি টেবিল অন্যটি থেকে ন্যূনতম ছয় ফুট দূরে থাকে।
- ✓ গ্রাহকদের জন্য বসার আসন সহ সকল ইনডোর এবং আউটডোর টেবিল সব দিক থেকে ন্যূনতম 6 ফুট দূরত্ব দ্বারা পৃথক করতে হবে। টেবিলের মধ্যে যেখানে দূরত্ব রাখা সম্ভব নয়, এই ধরনের টেবিলের মধ্যে শারীরিক প্রতিবন্ধকতা তৈরি করতে হবে। শারীরিক প্রতিবন্ধকতা অবশ্যই উচ্চতায় অন্তত 5 ফুট হতে হবে এবং জরুরি এবং/অথবা ফায়ার এক্সিট বন্ধ করতে পারবে না।
- ✓ শারীরিক দূরত্ব যাই হোক না কেন, সকল কর্মচারীর সব সময় একটি গ্রহণযোগ্য মুখাবরণ পরিধান করতে হবে।
- ✓ পৃষ্ঠপোষকদের বসে থাকা ছাড়া সব সময় মুখাবরণ পরতে হবে; যদিও নিশ্চিত করতে হবে যে পৃষ্ঠপোষকের বয়স 2 বছরের বেশী এবং চিকিৎসাগতভাবে সে এই ধরনের আবরণ সহ্য করতে সক্ষম।
- ✓ একই টেবিলে বসা ব্যক্তিদের অবশ্যই একই দলের সদস্য হতে হবে কিন্তু বিভিন্ন পরিবারের সদস্য হতে পারে। বার এলাকা এবং কমিউনিটি টেবিলে বসার অনুমতি দেওয়া হবে যদি উভয় পক্ষের মধ্যে কমপক্ষে 6 ফুট দূরত্ব বজায় রাখা যায়।
- ✓ গ্রাহকদের অপেক্ষারত যে কোন লাইনে 6 ফুট ব্যবধান নির্দেশ করুন, খাবার অর্ডার করা, খাবার পিক আপ করা, বসার জন্য অপেক্ষারত বা বিশ্রামাগার ব্যবহারের লাইনে এবং যেকোনো পিক আপ বা পেমেন্টের লোকেশনে।
- ✓ গ্রাহকদের জন্য এবং কর্মীদের জন্য পৃথক প্রবেশদ্বার/প্রস্থানদারের ব্যবস্থা করতে হবে, যেখানে সম্ভব।
- ✓ সর্বাধিক সম্ভাব্য সর্বোচ্চ মাত্রায় সশরীরে জমায়েত (উদাহরণস্বরূপ স্টাফ মিটিং) সীমিত করুন।
- ✓ ভেন্ডর পিক-আপ এবং ডেলিভারির জন্য নির্দিষ্ট এলাকা স্থাপন করতে হবে, সম্ভাব্য ক্ষেত্রে যোগাযোগ সীমিত করতে হবে।

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, পরিষ্কার, টেবিল পরিষ্কার)।
- ✓ একই সময়ে একাধিক ব্যক্তির দ্বারা ছোট জায়গা (যেমন ফ্রিজ, স্টোরেজ রুম) ব্যবহার নিষিদ্ধ করুন।
- ✓ সব দিক থেকে 6 ফুট দূরত্ব বজায় রাখার জন্য ওয়ার্ক স্টেশন/কর্মচারীদের বসার জায়গার ব্যবহার পরিবর্তন এবং/অথবা সীমাবদ্ধ করুন।
- ✓ সেবার জন্য পৃথক ওয়ার্ক জোন নির্ধারণ করুন, যেখানে সম্ভব। ওভারল্যাপ কমাতে সার্ভারদের রেস্টুরেন্টে নির্দিষ্ট জোনে খাবার পরিবেশন করা উচিত।
- ✓ নিশ্চিত করুন যে রান্নাঘরের কর্মীরা তাদের পুরো শিফট জুড়ে একটি নির্দিষ্ট স্টেশনে নিয়োজিত থাকে। (যেমন সালাদ বা গ্রিল বা মিষ্টান্ন), যতদূর সম্ভব।
- ✓ রান্নাঘরের কর্মীদের উৎসাহিত করুন যাতে পরবর্তী ব্যক্তি হাত থেকে হাতে আইটেম পাস না করে কাউন্টারে রাখে যাতে পরের ব্যক্তি তুলে নিতে পারে।
- ✓ সরু আইল, হলওয়ে বা জায়গায় টেপ বা তীর চিহ্ন ব্যবহার করে দ্বিমুখী পদচলাচল হ্রাস করুন।
- ✓ গ্রাহকদের তাদের গাড়িতে বা বাইরে অপেক্ষা করতে উৎসাহিত করুন, যতক্ষণ না খাবার তুলে নেওয়া হয় অথবা তারা বসতে প্রস্তুত হয়।
- ✓ গ্রাহকদের অনলাইনে বা ফোনের মাধ্যমে রিমোট অর্ডার দিতে উৎসাহিত করুন।
- ✓ যোগাযোগবিহীন অর্ডার, অর্থ প্রদান, ডেলিভারি এবং পিক-আপের জন্য সুযোগ দিন, যেখানে সম্ভব।
- ✓ যে সব গ্রাহককে বসানো হবে তাদের আসার আগে অর্ডার করতে সুযোগ দিন এবং বসার জন্য গ্রাহকদের রিজার্ভেশন করতে উৎসাহিত করুন।
- ✓ একটি সময়ে একটি প্রক্রিয়া নিশ্চিত করুন, যেখানে শুধুমাত্র একজন বিক্রেতা একবারে একটি পণ্য সরবরাহ করে, কর্মীরা উচ্চ স্পর্শতল পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করে, এবং পরবর্তী বিক্রেতা প্রাঙ্গণে প্রবেশ করতে পারে।

খুলে দেয়া হচ্ছে নিউ ইয়র্ক

নিয়োগকর্তা ও কর্মচারীদের জন্য খাদ্য সেবা নির্দেশিকা

এই নির্দেশিকা ফুড ট্রাক এবং অন্যান্য খাদ্য সরবরাহকারী সহ সকল রেস্টুরেন্ট এবং খাদ্য সেবা প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য। যে সব অঞ্চলে এখনো পর্যায় 2 এ পৌঁছায়নি বা পর্যায় 1 এ আছে, সেসব অঞ্চলে, এই ধরনের প্রতিষ্ঠান শুধুমাত্র টেক-আউট এবং ডেলিভারির মাধ্যমে পরিচালিত হতে পারবে। যে সব অঞ্চল পর্যায় 2 এ পৌঁছেছে, সেখানে এই ধরনের প্রতিষ্ঠান গ্রাহকদের জন্য বসার জায়গা খুলতে পারে, "আউটডোর এবং টেক-আউট/ডেলিভারি ফুড সার্ভিসের জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services) অনুযায়ী। যে সব অঞ্চল পর্যায় 3 এ পৌঁছেছে, সেখানে এই ধরনের প্রতিষ্ঠান গ্রাহকদের জন্য ইনডোরে বসার জায়গা খুলতে পারে, "ফুড সার্ভিসের জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Food Services) অনুযায়ী। "আউটডোর স্পেসের" সংজ্ঞার জন্য অনুগ্রহ করে উপরে উল্লিখিত নির্দেশিকা দেখুন।

COVID-19 গণস্বাস্থ্য জরুরি অবস্থার সময়, সকল খাদ্য সেবা সাইটকে সম্পর্কিত স্টেট এবং ফেডারেল প্রয়োজনীয়তার যে কোন পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং এই পরিবর্তনগুলো তাদের কার্যক্রমে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। এই নির্দেশিকা কোন বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, স্টেট, এবং ফেডারেল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করার উদ্দেশ্যে নয়।

সুবক্ষা উপকরণ

বাধ্যতামূলক

- ✓ কর্মচারীদের বিনাখরচে একটি গ্রহণযোগ্য মুখাবরণ কর্মীদের প্রদান করুন এবং প্রতিস্থাপনের ক্ষেত্রে মুখাবরণের একটি পর্যাপ্ত সরবরাহ থাকতে হবে।
- ✓ গ্রহণযোগ্য মুখাবরণের মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকবে, কিন্তু এর মধ্যে সীমাবদ্ধ নয়, কাপড় (উদা: বাড়িতে তৈরি সেলাই করা কাপড়, কুইক কাটা, ব্যান্ডানা), সার্জিক্যাল মাস্ক, এবং ফেস শিল্ড।
- ✓ সকল কর্মচারী সব সময় মুখাবরণ পরিধান নিশ্চিত করুন এবং তারা স্টেট এবং স্থানীয় স্যানিটারি কোডের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হাত পরিচ্ছন্নতা অনুশীলন এবং খালি হাতের প্রতিবন্ধকতা ব্যবহার করছে তা নিশ্চিত করুন।
    - যদি কর্মীরা খাদ্য ব্যতীত প্রস্তুতি কার্যক্রমের সময় গ্লাভস পরে থাকেন, তাহলে তাদের ঘন ঘন গ্লাভস পরিবর্তন নিশ্চিত করুন এবং কাজ পরিবরতনের সময় তাদের গ্লাভস পরিবর্তন করতে উৎসাহিত করুন (উদাহরণস্বরূপ গ্রাহকদের প্রি-রোলিং সিলভারওয়্যার পরিবেশন করা)।
    - যদি কর্মীরা গ্লাভস না পরেন, তাহলে নিশ্চিত করুন যে তারা প্রায়ই সাবান/পানি দিয়ে হাত ধুয়ে থাকেন।
- ✓ মুখাবরণ পরিষ্কার, এবং প্রতিস্থাপন করুন এবং ভাগাভাগি নিষিদ্ধ করুন। কাপড়ের মুখাবরণ এবং অন্যান্য ধরনের ব্যক্তিগত প্রতিরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সম্পর্কে অতিরিক্ত তথ্যের জন্য রোগ নিয়ন্ত্রণ ও প্রতিরোধ কেন্দ্র (CDC) এর নির্দেশিকা দেখুন, একইসাথে তা ব্যবহার এবং পরিষ্কারের নির্দেশাবলী।
- ✓ কিভাবে PPE পরতে, খুলতে এবং বাতিল করতে হয় সে বিষয়ে কর্মীদের প্রশিক্ষণ দিন।
- ✓ বস্তুর ভাগাভাগি (যেমন রান্নাঘরের বস্তুর, কলম এবং প্যাড) এবং সেই সাথে ভাগাভাগি করা পৃষ্ঠতলের (দরজার হাতল, কিপ্যাড এবং টাচস্ক্রিনের) ভাগাভাগি সীমিত করার জন্য ব্যবস্থা গ্রহণ করুন, অথবা ভাগাভাগি করা বস্তুর সংস্পর্শে বা প্রায়শই ব্যবহৃত পৃষ্ঠতল স্পর্শ করার সময় কর্মীদের গ্লাভস পরতে বাধ্য করুন; অথবা, স্পর্শ করার আগে এবং পরে হাত ধোয়ার জন্য কর্মীদের বাধ্য করুন।
- ✓ নিশ্চিত করুন যে যেসব কর্মচারী টেবিল পরিষ্কার করছেন তারা সাবান এবং পানি দিয়ে হাত ধুয়েছেন এবং যদি তারা গ্লাভস পরে থাকেন, তাহলে তাদের গ্লাভস প্রতিস্থাপন করতে হবে, টেবিল পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করার আগে এবং পরে।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- ✓ টেবিলে বসে না থাকা অবস্থায় গ্রাহকদের মুখাবরণ পরতে বাধ্য করতে হবে (যেমন পিকআপের জন্য অপেক্ষা করা, কাউন্টার বা জানালায় অর্ডার দেওয়া, টেবিলে যাওয়া-আসা, বিশ্রামাগার থেকে যাওয়া-আসা)।
- ✓ গ্রাহকদের একটি টেবিলে বসে খাওয়া বা পান না করার সময়ে মুখাবরণ পরতে উৎসাহিত করুন কিন্তু বাধ্য করবেন না।
- ✓ ফুড ট্রাক এবং খাদ্য সরবরাহ যেখানে প্রবাহমান পানির স্টেশন নেই, সেখানে কর্মীদের গ্লাভস পরতে হবে অথবা নিয়মিত হ্যান্ড স্যানিটাইজিং ব্যবহার করতে হবে এবং ফেডারেল, স্টেট এবং স্থানীয় খাদ্য পরিচালনা এবং পরিচ্ছন্নতার প্রয়োজনীয়তা মেনে চলতে হবে।

খুলে দেয়া হচ্ছে নিউ ইয়র্ক

নিয়োগকর্তা ও কর্মচারীদের জন্য খাদ্য সেবা নির্দেশিকা

এই নির্দেশিকা ফুড ট্রাক এবং অন্যান্য খাদ্য সরবরাহকারী সহ সকল রেস্টুরেন্ট এবং খাদ্য সেবা প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য। যে সব অঞ্চলে এখনো পর্যায় 2 এ পৌঁছায়নি বা পর্যায় 1 এ আছে, সেসব অঞ্চলে, এই ধরনের প্রতিষ্ঠান শুধুমাত্র টেক-আউট এবং ডেলিভারির মাধ্যমে পরিচালিত হতে পারবে। যে সব অঞ্চল পর্যায় 2 এ পৌঁছেছে, সেখানে এই ধরনের প্রতিষ্ঠান গ্রাহকদের জন্য বসার জায়গা খুলতে পারে, "আউটডোর এবং টেক-আউট/ডেলিভারি ফুড সার্ভিসের জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services) অনুযায়ী। যে সব অঞ্চল পর্যায় 3 এ পৌঁছেছে, সেখানে এই ধরনের প্রতিষ্ঠান গ্রাহকদের জন্য ইনডোরে বসার জায়গা খুলতে পারে, "ফুড সার্ভিসের জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Food Services) অনুযায়ী। "আউটডোর স্পেসের" সংজ্ঞার জন্য অনুগ্রহ করে উপরে উল্লিখিত নির্দেশিকা দেখুন।

COVID-19 গণস্বাস্থ্য জরুরি অবস্থার সময়, সকল খাদ্য সেবা সাইটকে সম্পর্কিত স্টেট এবং ফেডারেল প্রয়োজনীয়তার যে কোন পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং এই পরিবর্তনগুলো তাদের কার্যক্রমে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। এই নির্দেশিকা কোন বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, স্টেট, এবং ফেডারেল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করার উদ্দেশ্যে নয়।

স্বাস্থ্যবিধি, পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণ

বাধ্যতামূলক

- ✓ 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 পরিষ্কার করার লগগুলি মেনটেন করুন যাতে তারিখ, সময়, এবং পরিষ্কার করার পরিসর নথিবদ্ধ করা থাকে।
- ✓ 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।
- ✓ ব্যবহারের আগে এবং পরে ব্যবহারের জন্য অংশীদারি পৃষ্ঠের জন্য পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত সরবরাহ ব্যবহার করতে কর্মীদের উৎসাহিত করুন, এর পরে হাত পরিচ্ছন্নতা অনুসরণ করতে উৎসাহিত 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।
- ✓ কাজে ফিরে আসার আগে, অবশ্যই একটি সুস্থ এবং নিরাপদ পরিবেশ নিশ্চিত করতে রান্নাঘর ব্যবস্থার ফিরে আসা পূর্ব চেক এবং মূল্যায়ন সম্পন্ন করতে হবে।
- ✓ অবশ্যই কর্মীদের মধ্যে রান্নাঘরের সরঞ্জাম (যেমন ছুরি, হাঁড়ি, ন্যাকড়া/তোয়ালে) ভাগাভাগি কমাতে হবে।
- ✓ গ্রাহকদের ডিভাইস দিতে পারবেন না (উদাহরণস্বরূপ বাজার) যে আসন বা অর্ডার উপলভ্য আছে, যদি না এই ধরনের ডিভাইসগুলি পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে পরিষ্কার করা হয় এবং প্রতিটি ব্যবহারের মধ্যে জীবাণুমুক্ত করা হয়।

সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা

- ✓ খাদ্য প্রস্তুতি কর্মীদের শিফটের সময় একে অপরের কর্ম কেন্দ্রে পরিবর্তন/ প্রবেশ করা থেকে নিরুৎসাহিত করুন, যদি না তারা যথাযথভাবে পরিষ্কার/জীবাণুমুক্ত না হয়।
- ✓ সাদা বোর্ড/চক বোর্ড/টেলিভিশন/প্রোজেক্টর-এ মেনু ডিসপ্লে এবং/ অথবা অতিথিদের একক ব্যবহার, কাগজ, ডিসপোজেবল মেনু সরবরাহ করুন।
- ✓ গ্রাহকদের অনলাইনে মেনু দেখতে উৎসাহিত করুন (যেমন তাদের নিজস্ব স্মার্টফোন বা ইলেকট্রনিক ডিভাইসে) যেখানে সম্ভব।
- ✓ উচ্চ-ঘনত্ব এলাকা জুড়ে হ্যান্ড স্যানিটাইজার উপলভ্য করুন (যেমন বিশ্রামাগারের বাইরে), এবং এটি সুবিধাজনক স্থানে রাখুন, যেমন প্রবেশ, প্রস্থান, এবং ক্যাশিয়ার। যেখানে সম্ভব টাচ-ফ্রি হ্যান্ড স্যানিটাইজার ইনস্টল করুন।

খুলে দেয়া হচ্ছে নিউ ইয়র্ক

নিয়োগকর্তা ও কর্মচারীদের জন্য খাদ্য সেবা নির্দেশিকা

এই নির্দেশিকা ফুড ট্রাক এবং অন্যান্য খাদ্য সরবরাহকারী সহ সকল রেস্টুরেন্ট এবং খাদ্য সেবা প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য। যে সব অঞ্চলে এখনো পর্যায় 2 এ পৌঁছায়নি বা পর্যায় 1 এ আছে, সেসব অঞ্চলে, এই ধরনের প্রতিষ্ঠান শুধুমাত্র টেক-আউট এবং ডেলিভারির মাধ্যমে পরিচালিত হতে পারবে। যে সব অঞ্চল পর্যায় 2 এ পৌঁছেছে, সেখানে এই ধরনের প্রতিষ্ঠান গ্রাহকদের জন্য বসার জায়গা খুলতে পারে, "আউটডোর এবং টেক-আউট/ডেলিভারি ফুড সার্ভিসের জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services) অনুযায়ী। যে সব অঞ্চল পর্যায় 3 এ পৌঁছেছে, সেখানে এই ধরনের প্রতিষ্ঠান গ্রাহকদের জন্য ইনডোরে বসার জায়গা খুলতে পারে, "ফুড সার্ভিসের জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Food Services) অনুযায়ী। "আউটডোর স্পেসের" সংজ্ঞার জন্য অনুগ্রহ করে উপরে উল্লিখিত নির্দেশিকা দেখুন।

COVID-19 গণস্বাস্থ্য জরুরি অবস্থার সময়, সকল খাদ্য সেবা সাইটকে সম্পর্কিত স্টেট এবং ফেডারেল প্রয়োজনীয়তার যে কোন পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং এই পরিবর্তনগুলো তাদের কার্যক্রমে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। এই নির্দেশিকা কোন বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, স্টেট, এবং ফেডারেল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করার উদ্দেশ্যে নয়।

	বাধ্যতামূলক		সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা	
স্বাস্থ্যবিধি, পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণ (অব্যাহত)	✓	একজন ব্যক্তির COVID-19 শনাক্ত হওয়ার ক্ষেত্রে উন্মুক্ত এলাকার পরিষ্কারের এবং জীবাণুমুক্ত করার ব্যবস্থা করতে হবে, এই ধরনের পরিচ্ছন্নতার অন্তর্ভুক্ত হবে, অন্তত সব অধিক লোক চলাচল এলাকা এবং উচ্চ-স্পর্শ পৃষ্ঠতলের পরিষ্কার।		
	✓	টেক-আউট/ডেলিভারির জন্য: • খাদ্য এবং/অথবা পানীয়ের জন্য অপেক্ষারত গ্রাহকদের জন্য হাতের পরিচ্ছন্নতা স্টেশন প্রদান করতে হবে; • কর্মীদের সাবান এবং পানি দিয়ে হাত ধোয়া অথবা হ্যান্ড স্যানিটাইজার ব্যবহার করা নিশ্চিত করতে হবে, এবং, 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।		

খুলে দেয়া হচ্ছে নিউ ইয়র্ক

নিয়োগকর্তা ও কর্মচারীদের জন্য খাদ্য সেবা নির্দেশিকা

এই নির্দেশিকা ফুড ট্রাক এবং অন্যান্য খাদ্য সরবরাহকারী সহ সকল রেস্টুরেন্ট এবং খাদ্য সেবা প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য। যে সব অঞ্চলে এখনো পর্যায় 2 এ পৌঁছায়নি বা পর্যায় 1 এ আছে, সেসব অঞ্চলে, এই ধরনের প্রতিষ্ঠান শুধুমাত্র টেক-আউট এবং ডেলিভারির মাধ্যমে পরিচালিত হতে পারবে। যে সব অঞ্চল পর্যায় 2 এ পৌঁছেছে, সেখানে এই ধরনের প্রতিষ্ঠান গ্রাহকদের জন্য বসার জায়গা খুলতে পারে, "আউটডোর এবং টেক-আউট/ডেলিভারি ফুড সার্ভিসের জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services) অনুযায়ী। যে সব অঞ্চল পর্যায় 3 এ পৌঁছেছে, সেখানে এই ধরনের প্রতিষ্ঠান গ্রাহকদের জন্য ইনডোরে বসার জায়গা খুলতে পারে, "ফুড সার্ভিসের জন্য অন্তর্বর্তীকালীন COVID-19 নির্দেশিকা" (Interim COVID-19 Guidance for Food Services) অনুযায়ী। "আউটডোর স্পেসের" সংজ্ঞার জন্য অনুগ্রহ করে উপরে উল্লিখিত নির্দেশিকা দেখুন।

COVID-19 গণস্বাস্থ্য জরুরি অবস্থার সময়, সকল খাদ্য সেবা সাইটকে সম্পর্কিত স্টেট এবং ফেডারেল প্রয়োজনীয়তার যে কোন পরিবর্তনের সাথে হালনাগাদ থাকতে হবে এবং এই পরিবর্তনগুলো তাদের কার্যক্রমে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। এই নির্দেশিকা কোন বিদ্যমান প্রযোজ্য স্থানীয়, স্টেট, এবং ফেডারেল আইন, নিয়মকানুন এবং মান প্রতিস্থাপন করার উদ্দেশ্যে নয়।

	বাধ্যতামূলক	সুপারিশকৃত সর্বোত্তম চর্চা
যোগাযোগ	✓ নিশ্চিত করুন যে আপনি স্টেট-কর্তৃক ইস্যুকৃত নির্দেশনাবলী পর্যালোচনা করেছেন ও বুঝেছেন, এবং আপনি সেগুলো বাস্তবায়ন করবেন। ✓ সাইনেজ পোস্ট করে কর্মীদের সঠিক পরিচ্ছন্নতা, সামাজিক দূরত্ব নিয়ম, PPE এর সঠিক ব্যবহার এবং পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করার প্রোটোকল মেনে চলার জন্য সতর্ক করুন। ✓ যদি কোন কর্মী অন্যদের সাথে ঘনিষ্ঠ যোগাযোগ রাখে এবং COVID-19 এর জন্য ইতিবাচক পরীক্ষা করে থাকে, তাহলে অবিলম্বে স্টেট এবং স্থানীয় স্বাস্থ্য বিভাগকে অবহিত করুন। ✓ কর্মক্ষেত্রে সম্ভাব্য যোগাযোগের বিজ্ঞপ্তি সহ যোগাযোগ ট্রেসিং প্রচেষ্টার সাথে সহযোগিতা করুন, এসময় স্টেট এবং ফেডারেল আইন এবং নিয়মকানুন দ্বারা প্রয়োজনীয় গোপনীয়তা বজায় রাখুন। ✓ সাইটে লক্ষণীয়ভাবে নিরাপত্তা পরিকল্পনা প্রদর্শন করতে হবে।	✓ একটি অর্ডার বা বসার অপেক্ষায় থাকা গ্রাহকদের সাথে যোগাযোগ করতে পর্দায় বিজ্ঞপ্তি, অডিও ঘোষণা, বা টেক্সট বার্তা ব্যবহার করুন। ✓ আপডেট তথ্য প্রদান করার জন্য কর্মী, দর্শনার্থী এবং গ্রাহকদের জন্য একটি যোগাযোগ পরিকল্পনা স্থাপন করুন।
স্ক্রিনিং	✓ কর্মীদের জন্য বাধ্যতামূলক দৈনিক স্বাস্থ্য পরীক্ষা অনুশীলন বাস্তবায়ন করতে হবে (যেমন প্রশ্নপত্র, তাপমাত্রা পরীক্ষা) এবং যেখানে কার্যকর, ভেন্ডরদের ক্ষেত্রেও, কিন্তু এই ধরনের স্ক্রিনিং গ্রাহক এবং ডেলিভারি কর্মীদের জন্য বাধ্যতামূলক করা হবে না। ✓ স্ক্রিনিং এ অন্তত অবশ্যই নির্ধারণ করতে হবে যে কর্মচারী বা বিক্রেতার আছে কি না: 1) গত 14 দিনে তার COVID-19 এর কোনও লক্ষণ দেখা দিয়েছে কি না, (2) গত 14 দিনে তার COVID-19 শনাক্ত হয়েছে কি না, এবং/অথবা (3) 14 দিনে ঘনিষ্ঠ বা নিকট সংস্পর্শে থেকেছেন এমন কারও সঙ্গে যিনি COVID-19 এর জন্য পরীক্ষায় পজিটিভ ফল লাভ করেছেন কি না। ✓ যদি তারা পরবর্তীতে COVID-19 সংক্রান্ত উপসর্গের সম্মুখীন হয় তাহলে কর্মীদের শনাক্তকরণের তথ্য জানানোর জন্য একজন ব্যক্তিকে নির্দিষ্ট করতে হবে, যা প্রশ্নপত্রটিতে উল্লেখ করা হয়েছে।	✓ স্ক্রিনিং শেষ হওয়ার পূর্বে একে অপরের সাথে ঘনিষ্ঠ বা কাছাকাছি যোগাযোগে কর্মীদের মেলামেশা থেকে বিরত রাখুন। ✓ যে কর্মীরা স্ক্রিনিং কার্যক্রম সম্পাদন করেন তাদের রোগ নিয়ন্ত্রণ ও প্রতিরোধ কেন্দ্র (CDC), স্বাস্থ্য বিভাগ (DOH) এবং পেশাগত নিরাপত্তা এবং স্বাস্থ্য প্রশাসন (OSHA) প্রোটোকলের সাথে পরিচিত ব্যক্তিদের দ্বারা প্রশিক্ষিত হওয়া উচিত এবং তার PPE পরা উচিৎ। ✓ কর্মী এবং বিক্রেতাসহ প্রত্যেক ব্যক্তির একটি লগ বজায় রাখুন, যাদের কাজের সাইট বা এলাকায় অন্য কোন ব্যক্তির সাথে ঘনিষ্ঠ বা কাছাকাছি যোগাযোগ থাকতে পারে, যাতে সকল যোগাযোগ চিহ্নিত করা যায়, এবং যে ক্ষেত্রে একজন কর্মচারীর COVID-19 রোগ নির্ণয় হয় সেক্ষেত্রে তাদের অবহিত করা যায়; যথাযথ PPE বা যোগাযোগবিহীন উপায়ে সঞ্চালিত গ্রাহক এবং ডেলিভারি বাদে। ✓ গ্রাহকদের যোগাযোগের তথ্য প্রদান করার জন্য একটি বিকল্প প্রদান করুন যাতে তাদের লগ রাখা যেতে পারে এবং প্রয়োজনে যোগাযোগ করা যেতে পারে, কিন্তু তাদের বাধ্য করবেন না। ✓ DOH নির্দেশিকাটি যে সমস্ত কর্মচারী একটি সন্দেহজনক বা নিশ্চিত COVID-19 কেসের পরে কাজে আবার যোগদান করতে চাইছেন বা যে নিয়োগকারী COVID-19 এর সংক্রমিত একজন ব্যক্তির ঘনিষ্ঠ সান্নিধ্যে বা কাছাকাছি এসেছেন তাদের জন্য প্রোটোকল এবং নীতিমালা প্রদান করে।

STAY HOME. STOP THE SPREAD. SAVE LIVES.