



COVID सुरक्षित जाँच-सूची: फूड कोर्ट

21 जुलाई 2020 से

[मुख्य स्वास्थ्य अधिकारी के सार्वजनिक स्वास्थ्य निर्देशों](#) के अनुरूप [COVID सुरक्षित जाँच-सूची](#) के अनुसार, इस फूड कोर्ट जाँच-सूची से वो सलाह मिलती है जिससे शॉपिंग सेन्टरों के संचालक, योजना के स्टेज 3 के दौरान फूड कोर्ट्स को शायद सुरक्षित तरीके से वापस खोल सकते हैं। फूड कोर्ट उस जगह को कहते हैं जिसमें भोजन की दुकानों के ग्राहकों के लिए, शॉपिंग सेन्टर के संचालकों द्वारा उपलब्ध करवाई गई टेबलें और कुर्सियाँ (या बैठने की कोई अन्य चीज़ें) शामिल होती हैं।

अपने व्यवसाय को सुरक्षित तरीके से संचालित करने के लिए आपको जो करने की ज़रूरत है

1. सुरक्षित व्यवहारों को बढ़ावा दें

- ग्राहकों को यह निर्देश देने के लिए प्रवेश की जगहों पर साइन बोर्ड्स लगाएं कि अगर वे अस्वस्थ हैं या उनमें COVID-19 के कोई से भी लक्षण हैं तो वे भीतर नहीं आएं।
- कर्मचारियों/किरायेदारों को निर्देश दिए जाएं कि अगर वे बीमार हों या उनमें COVID-19 के कोई से भी लक्षण हों या उनकी तबियत खराब हो जाए तो वे घर पर ही रहें।
- उन जगहों पर सामाजिक दूरी के साइन हों जहाँ आने-जाने वाले लोग इकट्ठा हो सकते हैं।
- सामाजिक दूरी, सफाई तथा स्वच्छता (सेनिटाइज़ेशन) की आवश्यकताओं के संबंध में फूड कोर्ट तथा अन्य रिटेल किरायेदारों के साथ मिलकर काम करें।
- जब भी संभव हो, सुरक्षा कर्मचारियों को सामाजिक दूरी रखने की आवश्यकताओं में सहायता करनी चाहिए, विशेषकर व्यस्ततम समय के दौरान।
- जब भी संभव हो ग्राहकों को COVID-19 की आवश्यकताओं की याद दिलाने के लिए पीए घोषणाएं करवाएं।
- COVID-19 आवश्यकताओं का, वेबसाइट पर और अन्य प्रकार के विज्ञापनों के द्वारा प्रचार करें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि ग्राहकों को सेन्टर के भीतर की आवश्यकताओं की जानकारी है।

2. सामाजिक दूरी

- जगह के आकार के अनुसार 4 स्क्वायर मीटर प्रति व्यक्ति के हिसाब से जितने व्यक्ति आ सकते हैं उससे ज़्यादा नहीं (बैठने के भीतरी और बाहरी स्थानों सहित)।
- टेबलों पर अधिकतम 6 आगंतुकों के बैठने की व्यवस्था की जाए।
- टेबलों को यह सुनिश्चित करते हुए रखें कि अलग-अलग टेबलों पर बैठे हुए लोग 1.5 मीटर दूर हों। अगर टेबले इस तरह से रखी हुई (फिक्स्ड) हैं कि उससे सामाजिक दूरी का पालन नहीं हो सकता, तो हर दूसरी टेबल को सैट-अप करें और जो टेबलें काम में नहीं आ रही हैं उन तक पहुँचने से रोकने के लिए बाधाएं लगाएं।



- उन जगहों पर फर्श पर निशान लगाएं जहाँ लोगों के पंक्तिबद्ध होने की संभावना हो।
- सुनिश्चित करें कि बफे में खुद भोजन लेने की सेवा उपलब्ध नहीं हो।
- जहाँ संभव हो वहाँ ऑर्डर करने व संग्रहण (कलेक्शन) के काउंटर अलग-अलग रखें।
- जिन काउंटरों पर ग्राहकों से बातचीत ज्यादा होती है उनके चारों तरफ फिज़िकल अवरोध लगावाएं।

3. हाथों की स्वच्छता

- कम से कम सभी फूड कोर्ट्स के प्रवेश/निकास बिंदुओं पर मुफ्त में हैंड सेनिटाइज़र उपलब्ध कराएं। सेनिटाइज़र में कम से कम 60% एथनोल या 70% इसो-प्रोपेनोल होना चाहिए।
- कर्मचारियों को बार-बार हाथ धोकर अच्छी हाईजीन का अभ्यास करना चाहिए, प्रिफेरेबली (अधिमान्यतः) तरल साबुन और पानी काम में लेकर।

4. बार-बार परिवेश की सफाई और रोगाणुनाशन

- फूड कोर्ट की टेबलों, कुर्सियों, बेंचों, और ट्रेज़ को, एक ग्राहक के काम में लेने के बाद, दूसरे ग्राहक के काम में लेने से पहले, सामान उठाने, सफाई करने और स्वच्छ करने की प्रक्रियाओं को बार-बार दोहराने के लिए व्यवस्था करें।
- फेंकी नहीं जा सकने वाली क्राकरी/कटलरी/ग्लासवेयर की अनुमति केवल उसी स्थिति में है जब प्रत्येक बार उपयोग के बाद उनको हटाया जाए, और एक व्यवसायिक स्तर के डिशवाशर या ग्लासवाशर को काम में लेते हुए, धोया जाए। टेक-अवे भोजनों को एक बार काम में लिए जा सकने वाली कटलरी और डिब्बों में दिया जाए।
- अगर ज़रूरत हो, तो फूड कोर्ट के किरायेदार एक बार परोसे जाने वाले कॉन्डिमेंट्स (चटनी मसाले आदि) उपलब्ध करा सकते हैं। सॉस की बोतलों जैसे साझा किए जाने वाले सभी कॉन्डिमेंट्स हटा लिए जाएं।
- मेन्यूज़ एक बार काम में लिए जा सकने वाले या लेमिनेटेड होने चाहिए ताकि एक बार उपयोग के बाद दोबारा उपयोग से पहले उनको सेनिटाइज़ किया जा सके या मेन्यूज़ को केवल बोर्ड्स पर ही लिखें।
- अक्सर छूई जाने वाली सतहों जैसे कि एफ्टपोस उपकरण, दरवाज़ों के हत्थों, हाथ से पकड़ने वाली रेलिंग, एलिवेटर के बटन, कचरे के डिब्बे और ट्रे वापस रखने की जगहों तथा फूड कोर्ट के ऑर्डर/संग्रहण काउंटरों की नियमित रूप से सफाई करके स्वच्छ (सेनिटाइज़) किया जाना चाहिए।
- शौचालयों और बाथरूम प्रसाधन कक्षों को साफ और सेनिटाइज़ करने का काम और ज्यादा बार करें।
- बच्चों के खेलने की जगहों पर पहुँच के तरीके हटा दें।
- पानी भरने के स्टेशन्स या पानी के बबल बनाने वाली जगहों को नियमित रूप से साफ और स्वच्छ किया जाए या इन्हें बंद कर दिया जाए और वहाँ पहुँच के तरीके हटा दिए जाएं।
- सफाई का काम करने वाले कर्मचारियों के पास उचित पीपीई हो और सफाई करने के उपकरणों की नियमित सफाई और रख-रखाव किया जाए।



5. पुनर्विचार तथा निगरानी

- अपनी कार्य-प्रणाली पर **नियमित रूप से पुनर्विचार** करते रहें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि वो स्वास्थ्य अधिकारियों द्वारा दिए गए तात्कालिक निर्देशों के अनुरूप है।
- यह जाँच-सूची WorkSafe वेबसाइट पर बताए अनुसार आपकी COVID सुरक्षित उद्योग योजना का एक महत्वपूर्ण हिस्सा है।
- हस्ताक्षर-युक्त इस सूची को इस बात के प्रमाण के रूप में सार्वजनिक रूप से प्रदर्शित करें कि आपका व्यवसाय एक COVID सुरक्षित व्यवसाय है।
- नवीनतम जानकारी रखें और अतिरिक्त मार्गदर्शन के लिए www.covid19.qld.gov.au और www.worksafe.qld.gov.au देखें।
- जिन कर्मचारियों के पास कार्य-संबंधी सामान्य शिकायत है वे **डब्ल्यूएचएस** क्वींसलैण्ड को **1300 362 128** पर फोन कर सकते हैं।
- जो व्यवसाय मालिक COVID-19 के बारे में अपने **डब्ल्यूएचएस** कर्तव्यों को और भी अच्छी तरह से समझना चाहते हैं वे **1300 005 018** पर या अपनी यूनियन या उद्योग एसोसिएशन को फोन कर सकते हैं।
- कोई व्यवसाय इस जाँच सूची का पालन कर रहा है या नहीं इस बात के प्रति चिंतित ग्राहक **134 COVID (13 42 68)** पर फोन कर सकते हैं।

वर्क हेल्थ एंड सेफ्टी एक्ट 2011 में बताए अनुसार व्यवसाय या उपक्रम करने वाले व्यक्ति(यों) के नाम:
हस्ताक्षर और तिथि: