



COVID सुरक्षा जांच-सूची: Food Courts

13 मार्च 2021 तक की जानकारी

यह जांच-सूची दर्शाती है कि शॉपिंग सेंटर की मैनेजमेंट किस तरह यह सुनिश्चित करती है कि फूड कोर्ट मुख्य स्वास्थ्य अधिकारी के जन स्वास्थ्य निर्देशों का अनुपालन करते हैं। फूड कोर्ट वह क्षेत्र होता है जिसमें शॉपिंग सेंटर की मैनेजमेंट अंदरूनी और/या बाहरी क्षेत्र में फूड आउटलेट्स के उपभोक्ताओं द्वारा प्रयोग के लिए टेबल और बैठने के स्थान प्रदान करती है।

ध्यान दें: काटेक्ट ट्रेसिंग जानकारी की आवश्यकता नहीं है।

इनडोर प्ले सेंटर्स और फूड कोर्ट क्षेत्रों में स्थित अरक्षित रिटेल का संचालन [इनडोर प्ले सेंटर्स, अरक्षित बच्चों की राइड्स जिनपर कोई निगरानी करने वाला न हो और अन्य अरक्षित किसी स्थान से जुड़ी न हुई मनोरंजन वाली या कल्याण मशीनों के लिए COVID सुरक्षित जांच-सूची](#) के अनुसार होना चाहिए।

अपने बिजनेस का संचालन सुरक्षित तरीके से करने के लिए आपको क्या करने की ज़रूरत है

1. सुरक्षित कार्यप्रणालियों का प्रसार करें

- उन क्षेत्रों में शारीरिक दूरी के संकेत उपस्थित हों जहाँ ग्राहक इकट्ठे हो सकते हैं।
- जहाँ संभव हो उपभोक्ताओं को COVID-19 की आवश्यकताओं का स्मरण दिलाने के लिए घोषणाएँ।
- प्रवेश स्थानों पर संकेत जो ग्राहकों को ये निर्देश देते हों कि यदि वे अस्वस्थ हों या उन्हें COVID-19 के लक्षण हों तो वे प्रवेश न करें।
- जहाँ संभव हो सुरक्षा कर्मचारी शारीरिक दूरी की आवश्यकताओं का समर्थन करें, विशेषकर व्यस्त समय में।
- फूड कोर्ट के किराएदारों और अन्य रिटेल किराएदारों के साथ शारीरिक दूरी, साफ-सफाई और सेनिटेशन की आवश्यकताओं के संबंध में संपर्क करें।
- कर्मचारियों को निर्देश दें कि यदि वे बीमार हैं तो घर पर ही रहें और यदि उन्हें [COVID-19 के लक्षण](#) हैं या वे अस्वस्थ हो जाते हैं तो तुरंत घर जाएँ।
- यदि कर्मचारियों को [COVID-19 के लक्षण](#) हैं, भले ही वे कितने हल्के हों, [उन्हें टेस्ट](#) करवाना चाहिए।
- कर्मचारियों को तब तक घर पर आइसोलेशन (एकाँतवास) में रहना चाहिए जब तक कि COVID-19 टेस्ट का उनका परिणाम नेगेटिव न आ जाए।
- शॉपिंग सेंटर की वेबसाइट या सोशल मीडिया पर, तथा अन्य विज्ञापन के माध्यम से COVID-19 की आवश्यकताओं का प्रसार करें ताकि ग्राहकों को सेंटर में आवश्यकताओं की जानकारी रहे।

2. शारीरिक दूरी, खाद्य-पदार्थ सेवा कार्यप्रणालियों सहित

- प्रति 2 वर्ग मीटर एक ग्राहक से अधिक का अधिवासी घनत्व नहीं (अंदरूनी और बाहरी क्षेत्रों सहित)।
- मेज़ इस तरह रखें कि अलग-अलग मेज़ पर बैठे लोग एक दूसरे से 1.5 मीटर की दूरी पर हों। यदि मेज़ किसी ऐसी स्थिति में स्थापित हैं कि जिससे शारीरिक दूरी का अनुपालन नहीं किया जा सकता है, तो हर दूसरे मेज़ को सेट अप करें और जिन मेज़ों का प्रयोग न किया जा सकता हो उनतक पहुँच सीमित करें।
- फर्श पर निशान लगाएँ जहाँ लोग कतार में खड़े हो सकते हों।



- जिन काउंटरों में बार-बार और अधिक मात्रा में ग्राहकों के साथ बातचीत होती हो, वहाँ शारीरिक अवरोधक लगाएँ जैसे कि सर्विंग काउंटरों के आसपास प्लेक्सिग्लास, जहाँ संभव हो।
- जहाँ संभव हो अलग-अलग ऑर्डर और क्लेकशन काउंटर उपलब्ध कराएँ।
- ग्राहक मेन्यू एकल प्रयोग के लिए होने चाहिए या इन्हें लेमिनेट किया गया होना चाहिए अथवा केवल फिक्सड मेन्यू बोर्ड का प्रयोग करें।
- सुनिश्चित करें कि कोई बुफै सेल्फ-सर्विस उपलब्ध नहीं है।
- फूड कोर्ट के किराएदार सिंगल-सर्व सॉस-चटनी आदि प्रदान करते हैं, यदि ज़रूरी हो तो। सभी सांझे सॉस-चटनियों को, जैसे कि सॉस बोतल की अनुमति नहीं है।
- 'अपने खुद के कप लाने' की प्रक्रिया को केवल तभी स्वीकार करें यदि कर्मचारी 'संपर्करहित पेय पदार्थ डाल' सकें।
- गैर-डिस्पोज़ेबल क्रॉकरी/कटलरी/शीशे के सामान की अनुमति केवल तभी है जब हर प्रयोग के बाद इसे हटाया जाए और वाणिज्यिक स्तर के डिशवाशर या ग्लाशवाशर का प्रयोग करके धोया जाए। टैक-अवे भोजन विकल्पों के लिए एकल प्रयोग की कटरली और कंटेनर प्रदान करें।
- काउंटर के पीछे और किचन में प्रक्रियाओं को संशोधित करें ताकि कर्मचारियों के करीबी संपर्क में आने को सीमित किया जाए, जहाँ व्यवहारिक हो। *जैसे कि, कर्मचारियों को विशिष्ट वर्कस्टेशन नियत करें ताकि उनके दूसरे स्थलों में जाने की ज़रूरत कम से कम की जा सके, ऐसी प्रक्रियाएँ लागू करें जिससे अग्रिम पंक्ति के कर्मचारी भोजन बनाने के क्षेत्रों में जाने की ज़रूरत के बिना भोजन एकत्रित कर सकें।*
- कर्मचारियों के बीच दूरी को सुरक्षित और व्यवहारिक सीमा तक अधिक से अधिक बनाने के लिए और कर्मचारियों के करीबी संपर्क में आने के समय, ब्रेक रूम (विराम कक्ष) में बिताए जाने वाले समय सहित, को कम से कम करने के लिए उपाय लागू करें।

3. स्वच्छता

- सुनिश्चित करें कि एल्कोहल आधारित हैंड सेनेटाइज़र फूड कोर्ट के सभी प्रवेश और /निकास स्थानों पर तुरंत उपलब्ध हैं। एल्कोहल आधारित हैंड सेनेटाइज़र में 60% से अधिक इथेनॉल या 70% से अधिक आइसो-प्रोपेनॉल होनी चाहिए।
ध्यान दें: अधिक जानकारी [एल्कोहल-आधारित हैंड सेनेटाइज़रों के सुरक्षित प्रयोग](#) पर उपलब्ध है।
- कर्मचारियों को नियमित रूप से अपने हाथ धोने के अवसर दिए जाएँ, प्राथमिक तौर पर साबुन और पानी का प्रयोग करके, या हैंड सेनेटाइज़र तुरंत उपलब्ध कराए जाएँ।
- एल्कोहल आधारित हैंड सेनेटाइज़र और हाथ धोने की सुविधाओं की मांग के आधार पर और नियमित रूप से जांच की जानी चाहिए और इन्हें भरा जाना चाहिए।
- आगंतुकों को टैप एंड गो, डॉयरेक्ट डिपोज़िट और भुगतान के अन्य संपर्करहित विकल्पों का प्रयोग करने के लिए बढ़ावा देकर नकद में लेन-देन के प्रयोग को सीमित करें।

4. बार-बार पर्यावरण की साफ-सफाई और कीटाणुनाशन करना

- फूड कोर्ट के मेज़ों, कुर्सियों, बेंचों और ट्रे से इनके एक ग्राहक के प्रयोग के बाद दूसरे ग्राहक द्वारा प्रयोग से पहले बार-बार इनसे सामान हटाएँ, इनकी साफ-सफाई और सेनेटाइज़ेशन करें।
- बार-बार स्पर्श किए जाने वाले क्षेत्रों और सतहों को डिटर्जेंट या कीटाणुनाशक के साथ कम से कम एक से दो घंटे बाद साफ और सेनेटाइज़ करें (इनमें सांझे किए जाने वाले उपकरण तथा औज़ार, Eftpos उपकरण, दरवाज़े के हैंडल, हैंडरेल्स, लिफ्ट के बटनबटन, कूड़ेदान, ट्रे-रिटर्न करने के क्षेत्र, फूड कोर्ट ऑर्डर और क्लेकशन काउंटर, टेबल, काउंटर टॉप तथा सिंक शामिल हैं)।
- बार-बार न स्पर्श के जाने वाली सतहों को दिन में कम से कम एक बार साफ किया, और सप्ताह में कम से कम एक बार साफ करके कीटाणुरहित (सेनेटाइज़) किया जाना चाहिए।



- शौचालयों और अन्य सुविधाओं की अधिक बार साफ-सफाई और सेनेटाइज़ेशन।
- वाटर रिफ़ल स्टेशनों और वाटर बबलरस की नियमित रूप से साफ-सफाई और सेनेटाइज़ेशन या इन्हें बंद कर देना और इनतक पहुँच हटा देनी।
- साफ-सफाई करने वाले कर्मचारियों के पास उचित निजी सुरक्षात्मक उपकरण (Personal Protective Equipment - PPE) हैं और साफ-सफाई के उपकरण की नियमित तौर पर साफ-सफाई और रखरखाव किया जाता है।
- कीटाणुनाशकों का प्रयोग करते समय निर्माता के निर्देशों का अनुपालन किया जाना चाहिए। (अधिक जानकारी के लिए उत्पाद सुरक्षा डाटा शीट देखें)।
- मॉप हैड और कपड़ों सहित साफ-सफाई के उपकरणों को गर्म पानी में धोया जाना चाहिए और दोबारा प्रयोग से पहले पूरी तरह से सुखाया जाना चाहिए।
- बाल्टी जैसे साफ-सफाई के उपकरणों को खाली करके साफ-सफाई और/या कीटाणुनाशक घोल के नए बैच से साफ किया जाना चाहिए और दोबारा प्रयोग से पहले पूरी तरह से सुखाया जाना चाहिए।
- कर्मचारियों के साथ कार्यस्थल में COVID-19 के उपायों पर सलाह-मशविरा करें। उन्हें पर्याप्त जानकारी और शिक्षा प्रदान करें, नौकरी से सम्बन्धित प्रकार्यों और कार्यप्रणालियों, उचित साफ-सफाई और कीटाणुनाशन कार्यप्रणालियों में बदलावों सहित।

5. डिलीवरियाँ तथा परिसरों में आने वाले कांटेक्टर और आगंतुक

- परिसरों में आने वाले डॉयरेक्ट डिलीवरी ड्राइवर्स और अन्य कांटेक्टरों के लिए यह ज़रूरी है कि वे, जहाँ व्यवहारिक हो, कर्मचारियों के साथ शारीरिक पारस्परिक क्रिया को कम से कम करें।
- जहाँ व्यवहारिक हो, इलेक्ट्रॉनिक पेपरवर्क का प्रयोग करें। यदि हस्ताक्षर लेना ज़रूरी हो, तो इसकी बजाए पुष्टिकृत ई-मेल प्रदान करने पर चर्चा करें, या डिलीवरी के प्रमाण के तौर पर स्थल पर सामान की फोटो खींचें।
- डिलीवरियों के लिए ड्राप-ऑफ या क्लेकेशन क्षेत्र उपलब्ध कराएँ।

6. समीक्षा और निगरानी

- अपने काम की प्रणालियों की नियमित तौर पर समीक्षा करें जिससे यह सुनिश्चित हो सके कि वे वर्तमान जन स्वास्थ्य निर्देशों और स्वास्थ्य प्राधिकरणों द्वारा प्रदान की गई सलाह से सुसंगत हैं।
- यह हस्ताक्षरित जांच-सूची को इस प्रमाण के तौर पर सार्वजनिक रूप से प्रदर्शित करें कि आप एक COVID सुरक्षित व्यापार हैं।
- सुनिश्चित करें कि आपके पास इस हस्ताक्षरित जांच-सूची की एक प्रति है, जिसे किसी प्रासंगिक अनुपालन/प्रवर्तन अधिकारी द्वारा निवेदन किए जाने पर प्रस्तुत किया जाना चाहिए। इसमें इलेक्ट्रॉनिक कॉपी उपलब्ध कराना शामिल हो सकता है।
- नवीन जानकारी रखें और www.covid19.qld.gov.au तथा www.worksafe.qld.gov.au पर अतिरिक्त निर्देशन का पता लगाएँ।
- Workplace Health and Safety (WHS) विशिष्ट निर्देशन '[COVID-19 के दौरान कार्य स्वास्थ्य एवं सुरक्षा: अपने कार्यस्थल को सुरक्षित, साफ और स्वस्थ रखने से सम्बन्धित संदर्शिका](#)' से प्राप्त किया जा सकता है।
- यदि किसी बिजनस के मालिकों को इस जांच-सूची या COVID सुरक्षा औद्योगिक योजना के संबंध में कोई पूछताछ करनी हो तो वे अपने औद्योगिक निकाय (पीक बॉडी) या अपने प्रासंगिक सरकारी विभाग से संपर्क कर सकते हैं।
- जो कर्मचारी कार्य स्वास्थ्य एवं सुरक्षा के बारे में सामान्य शिकायत करना चाहते हैं वे **Workplace Health and Safety Queensland** को **1300 362 128** पर फोन कर सकते हैं।
- बिजनस के मालिक जो COVID-19 से सम्बन्धित अपने **WHS** कर्तव्यों को बेहतर तरीके से समझना चाहते हैं वे पर या अपनी युनियन या औद्योगिक संस्था को 1300 005 018 पर फोन कर सकते हैं।
- जिन ग्राहकों की इस बारे में चिंता हो कि कोई बिजनस इस जांच-सूची का अनुपालन नहीं कर रहा है तो वे **134 COVID (13 42 68)** पर फोन कर सकते हैं।

Unite against COVID-19



इस जांच-सूची को पूरा और लागू करने वाले जिम्मेदार
व्यक्ति(यों) का/के नाम:

इस जांच-सूची के लिए बिजनस/निकाय का नाम और
इसका स्थान/पता:

हस्ताक्षर और दिनांक:

