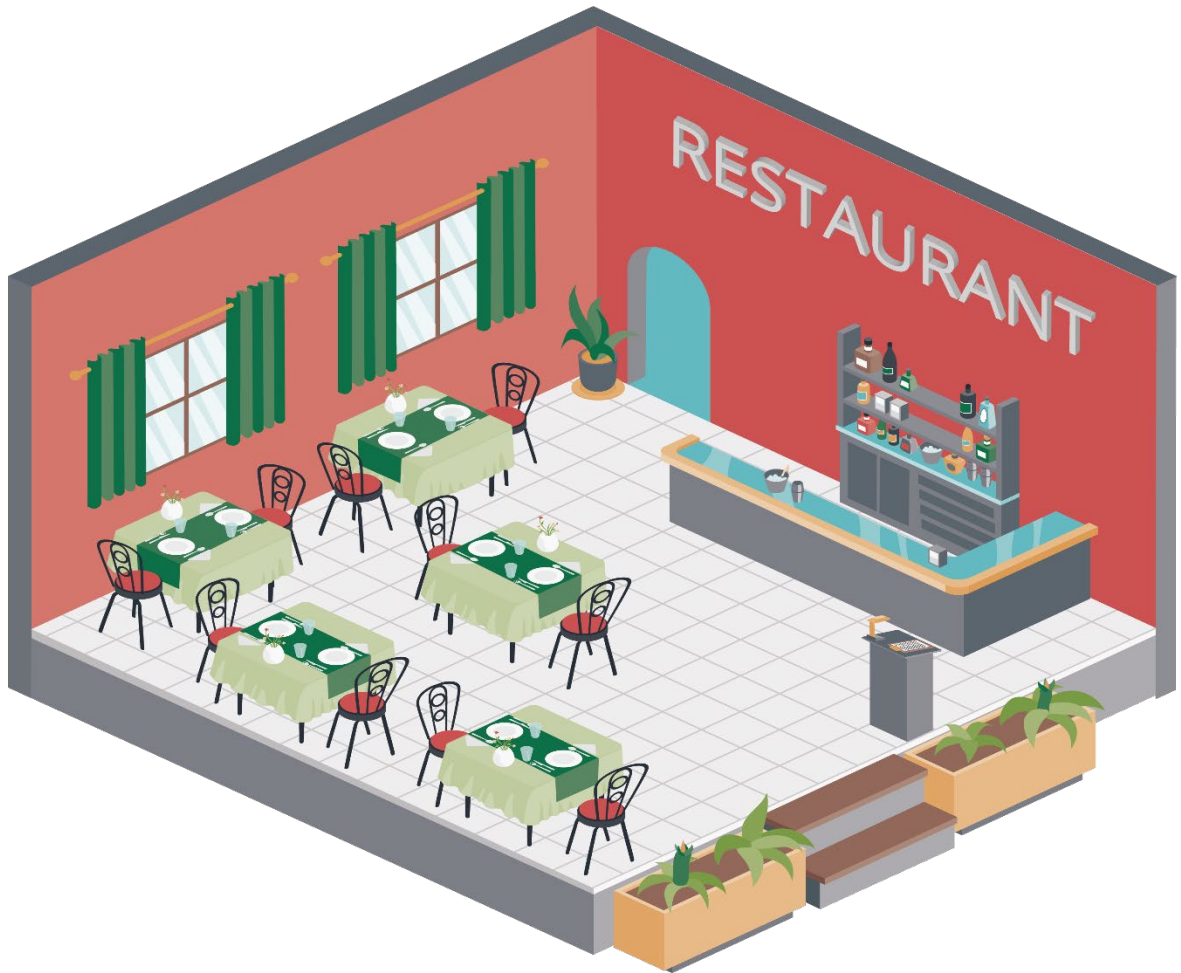


ريستوران اور كيفے کے لئے پروٹوکول

March 2021



کام کے اوقات	<ul style="list-style-type: none"> - ریستوران کے اندر کھانے کی اجازت ہے - کام کے اوقات اس ضمن میں ممکنہ طور پر نافذ کی جانے والی کسی نئی ہدایت کے علاوہ، وہی ہوں گے جو احتیاطی تدابیر سے قبل اور انتظامیہ کے ضوابط کے مطابق تھے۔ - حقہ اور حقہ کے لئے تمباکو پیش کرنا ممنوع ہے - ریستوران میں کھیل کود کے مقامات (پلے ایریاز) کو بند کرنا ہوگا سوائے ان ریستورانوں کے جنہیں خاص تفریح کے مقصد سے ڈیزائن کیا گیا ہے اور جس میں اتنی وسعت ہے کہ سماجی فاصلے کو منطبق کیا جا سکے۔ ان ریستورانوں کو گنجائش کم کرنے، کھیلوں کو سینٹائز کرنے، بھیڑ ہونے سے روکنے وغیرہ جیسے معاملات کے حوالے سے تفریحی مقامات سے متعلق پروٹوکول پر عمل کرنا لازمی ہوگا۔
نظافت اور صحت	<ul style="list-style-type: none"> - صارفین کو کھانا یا مشروبات پیش کرنے کی جگہوں پر کپڑے کا ماسک یا کوئی بھی ایسی شے جو چہرے اور ناک کو ڈھانپ سکے بہر صورت پہننا چاہئے، ہاں، اگر وہ شخص مخصوص علاقے میں کھا پی نہ رہا ہو۔ - ریستوران میں موجود تمام ملازمین کو اپنی ناک اور منہ کو ہر وقت ماسک سے ڈھانپنا ہوگا۔ - الکحل پر مبنی ہینڈ سینٹائزرز کو کھانے پیش کرنے کے لئے مخصوص کی گئی جگہوں پر یوں رکھا جانا چاہئے کہ وہ صاف طور پر نظر آئے اور وہاں تک پہنچنا آسان ہو۔ - بالخصوص مندرجہ ذیل اوقات میں، کم از کم کام کی شفٹ کے دوران ہر بار حسب معمول، اور بار بار چالیس سیکنڈ تک ہاتھ دھونے پر زور دیں، یا تو پانی کا استعمال کرتے ہوئے یا الکحل پر مبنی ہینڈ سینٹائزرز سے کم از کم بیس سیکنڈ سے بھی کم عرصے میں، خاص طور پر اگر صابن اور پانی دستیاب نہ ہو: ○ کھانے کی تیاری شروع کرنے سے قبل ○ صارفین کو کھانا پیش کرنے سے قبل ○ طہارت خانے کے استعمال کے بعد ○ جسمانی سیال اور رطوبتوں کے رابطے میں آنے کے بعد ○ رفقائے کار اور صارفین کے بالراست رابطے میں آنے کے بعد ○ ممکنہ طور پر آلودہ اشیاء (جیسے دستاڑ، لباس، ماسک اور کوڑے دان) کے رابطے میں آنے کے بعد ○ دستاڑ یا ماسک نکالنے کے فوراً بعد - ان اشیاء کو جنہیں صارفین چھوتے ہیں کم کرنے کی کوششوں میں، کثیر الاستعمال فوڈ مینو (خواہ پلاسٹک، کاغذ یا برقی ٹچ اسکرین ہو) استعمال کرنا ممنوع ہے۔ صارفین کو اپنے موبائل فون کے ذریعے مینو تک رسائی حاصل کرنے کے لئے صرف بار کوڈ اسکرین کی اجازت ہے۔ - برتنوں کو اچھی طرح سے صاف کریں، اس بات کو یقینی بنائیں کہ انہیں کسی منظور شدہ جراثیم کش کے ذریعے جراثیم سے پاک کر دیا گیا ہے اور انہیں کھانا پکانے یا پیش کرنے کے لئے دوبارہ استعمال کرنے سے قبل سُکھا دیں۔ - بوفیوں کے حوالے سے، ایسی اشیاء کو جو صارفین کے ربط میں بار بار آتی ہیں، ہٹا دینا ضروری ہے، جیسے: کھانے کے کنٹینر کور، چمچ اور چمٹے کسی شخص کو کور کھولنے اور صارفین کی خدمت کرنے کا کام سنبھالنے کے لئے مامور کیا جاسکتا ہے بشرطیکہ وہ ذاتی حفاظت کے گیئر جیسے ماسک اور دستاڑ پہننے کے ضابطے پر کاربند ہو، اور یہ کہ صارفین بوفے لائن میں انتظار کرتے وقت معاشرتی فاصلے برقرار رکھیں۔ - ان سطحوں کو صاف کریں جنہیں لوگ اکثر مس کرتے ہیں جیسے دروازے کے ہینڈل، پانی کا نل، عوامی نشستیں وغیرہ۔ حسی پتہ لگانے والے یا ایسے دوسرے ذرائع کو جس میں بالراست رابطے کی ضرورت نہیں ہوتی، استعمال کرتے ہوئے ایسا حل اپنائیں جو رابطے کو جس قدر ممکن ہو سکے محدود کرے۔ - کپڑے کے ٹیبل کور کا استعمال تب تک ہو سکتا ہے جب تک کہ وہ ہر استعمال کے بعد تبدیل اور صاف کئے جاتے رہیں۔

<p>سماجی فاصلہ اور دور سے کام کرنا</p>	<ul style="list-style-type: none"> - فوڈ اینڈ ڈرگ اتھارٹی کے ذریعے منظور شدہ جراثیم کش ادویات (سودیم ہائپوکلورائٹ جیسے، کلورین جراثیم کش اور اس جیسے) کا استعمال کرتے ہوئے سطح کو بار بار جراثیم سے پاک کرنا چاہئے۔ - پہلے سطحوں کو صاف کریں اور برش کا استعمال کر کے اور پھر صابن اور پانی یا ڈٹرجنٹ کا استعمال کر کے کسی بھی گندگی کو دور کریں۔ - ملازمین کو ذاتی حفاظتی سازوسامان مہیا کرنا، جیسے طبی یا کپڑوں کے ماسک، یا ایسی کوئی چیز جو ناک اور منہ کو ڈھانپتی ہو، بالوں کے لئے جال، یا ایک بار استعمال کے لئے گاؤن۔ - اعلیٰ خطرے والے محکموں میں، جیسے: شیف اور باورچیوں، کھانے کی تیاری کرنے والے ملازمین، اور وہ لوگ جو باقاعدگی سے مشروبات تیار کرتے ہیں، اور انہیں مسلسل بدلتے رہتے ہیں، کارکنوں کا ذاتی حفاظتی سازوسامان پہننا۔ - ملازمین کی صحت و حفاظت کو یقینی بنانے کے لئے جراثیم کش محلول تیار کرنے اور انہیں صانع کی ہدایات کے مطابق استعمال کرنے کے لئے، ذاتی حفاظتی سامان کے استعمال کو یقینی بنائیں اور مختلف کیمیائی جراثیم کش ادویات کو ایک ساتھ آمیز کرنے سے گریز کریں۔ - اس بات کو یقینی بنائیں کہ ہینڈ سینیٹائزر میں 60-80% الکحل ہے اور فوڈ اینڈ ڈرگ اتھارٹی کی شرائط کو پورا کرتا ہے۔ - ٹشو پیپر دیا جانا چاہئے اور انہیں نمایاں مقام پر رکھا جانا چاہئے - دن بھر وقتاً فوقتاً غسل خانوں کی صفائی اور جراثیم کشی کرنا، اس بات کو یقینی بنانا کہ وہاں اچھی ہواداری (وینٹیلیشن) موجود ہے، درجہ حرارت کو کم کرنا، اور مستقل طور پر ان کی نگرانی کرنا۔ - وینٹیلیشن سسٹم، خصوصاً ائرکنڈیشنر کے لئے ائر فلٹر کو باقاعدگی سے تبدیل یا صاف کریں۔ - اس بات کو یقینی بنائیں کہ وہاں ردی کی ٹوکریاں ہوں جو ان کو چھونے کی ضرورت کے بغیر کام کرتی ہیں، اور کچرا کثرت سے جمع کیا جاتا ہے اور مستقل طور پر ضائع کیا جاتا ہے۔
<p>سماجی فاصلہ اور دور سے کام کرنا</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ریستوران میں مخصوص علاقوں میں جیسے آرڈر لینا اور انتظار گاہوں میں افراد کے درمیان ڈیڑھ میٹر کا فاصلہ یقینی بنانے کے لئے معاشرتی فاصلہ پروٹوکول پر عمل کریں۔ فیملی اراکین کو ایک فرد سمجھنا ہے اور ان کے درمیان سماجی فاصلہ کی ضرورت نہیں۔ - ایسے الیکٹرانک ایپلی کیشن کے ذریعہ جس کے تحت پہلے سے بک کیا جاسکے، یا فون کا استعمال کرتے ہوئے یا کار میں انتظار کرتے ہوئے ریستوران اور کیفے کی گزرگاہوں، یا انتظار گاہوں میں صارفین کے ہجوم کو روکنے کے لئے میکانزم قائم کریں۔ - افراد کو ریستوران کے اندر خواہ آرڈر حاصل کرنے یا ٹیبل حاصل کرنے کے لئے انتظار کرنے سے منع کیا گیا ہے۔ - ایک دوسرے کا سامنا کرنے والے کارکنوں کے مابین بیرئٹر رکھنے یا معاشرتی فاصلہ کے نفاذ کو یقینی بنانے کے لئے ان علاقوں کی جہاں کھانا تیار کیا جاتا ہے از سر نو تقسیم۔ - ضرورت سے زیادہ گھچ پچ کو روکنے کے لئے کھانے کی تیاری والے علاقوں میں ملازمین کی تعداد کو کم کریں۔ - ملازمین کے درمیان ربط و ضبط کو کم کرنے کے لئے انہیں گروہوں میں منظم یا شفٹ کی تشکیل کریں۔ - ہر فرد کے درمیان ڈیڑھ میٹر کا محفوظ فاصلہ یقینی بنانے کے لئے فرش اسٹیکرز لگا کر یا متعدد غسل خانوں یا سنک کے استعمال کو غیر فعال کر کے غسل خانوں یا وضو کے حوض کے اطراف بھیڑ کو روکیں۔ - داخلی اور خارجی گزر گاہوں پر ہجوم کو روکیں۔ - ڈیڑھ میٹر سے کم کے سماجی فاصلے کو یقینی بنانے کے لئے فرش اسٹیکر لگا کر ایسکلیٹر اور سیڑھیوں پر بھیڑ ہونے سے روکیں۔ - کھانے کے علاقوں میں میزوں کی ترتیب کچھ یوں ہونی چاہئے کہ میز کے مابین کم از کم ۳ میٹر کی دوری یقینی ہو سکے۔ اگر ایک سے زیادہ ڈائننگ ہال ہیں تو، پارٹیشن اور بیرئٹر کو ان کے

<p>درمیان جداکار نہیں سمجھا جائے گا اور ہالوں کی مکمل علیحدگی ضروری ہے۔ اگر میزوں کے درمیان ۳ میٹر کے فاصلے کا اطلاق ممکن نہیں ہے تو پھر اس ریستوران کو کھانا پیش کرنے کی اجازت نہیں۔</p> <p>- لفٹ کی گنجائش کو کم کیا جانا چاہئے، اور فرش اسٹیکر لگائے جائیں تاکہ افراد کے درمیان کم از کم ۱،۵ میٹر کی سماجی دوری کو یقینی بنایا جاسکے۔</p> <p>- ایک میز پر اجازت شدہ افراد کی تعداد پانچ سے زیادہ نہیں ہونی چاہئے، خواہ وہ ایک ہی فیملی یا دوستوں کے ایک ہی گروپ سے ہوں۔</p> <p>- ایسے ریستوران کے حوالے سے جن کے پاس ڈائننگ ٹیبل نہیں ہیں پر عمل پیرا ہونا لازمی ہے:-</p> <p>۱. اگر ریستوران کو فرشی نشست والے ڈائننگ روم کی شکل میں ڈیزائن کیا گیا ہے جو ڈیوائڈڈ (فاصلے) کے ذریعہ علیحدہ ہوتے ہیں اور اس میں کوئی ترمیم نہیں کی جاسکتی، تو پھر وہ کمرے جو دو دیگر کمروں کے درمیان واقع ہیں بند کر دیئے جائیں گے تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ کمروں کے مابین کم از کم ڈیڑھ میٹر کا فاصلہ برقرار ہے۔</p> <p>۲. ہر ڈائننگ روم کے اندر، بیٹھنے کے مقامات کی نشاندہی کرنے اور کھانا کہاں رکھا جاتا ہے اس کے درمیان کم از کم ۳ میٹر کی دوری کو یقینی بنانے کے لئے فرش اسٹیکر رکھنا ضروری ہے۔</p> <p>- اس بات کو یقینی بنائیں کہ سی سی ٹی وی نگرانی کیمرے متحرک ہیں اور وہ ریستوران، کیفے اور اس طرح کے تمام علاقوں بالخصوص کھانے کے علاقوں اور حساب کتاب کے علاقے کا احاطہ کرتے ہیں۔ سرکاری مانیٹرنگ آڈیٹر کو کسی بھی وقت دیکھنے اور امتناعی اقدامات کے نفاذ کی تصدیق کے لئے ریکارڈ کو ہر صورت کم از کم تین دن رکھنا چاہئے۔</p> <p>- ایک میز پر ایک سے زیادہ گروہ کا ہونا ممنوع ہے۔</p>	
<p>- تمام داخلی راستوں پر چیک پوائنٹ قائم کرنا، فوڈ اینڈ ڈرگ جنرل اتھارٹی کے منظور کردہ آلے سے درجہ حرارت کی پیمائش کی جائے گی۔</p> <p>- جانچ کے طریقہ کار اور درجہ حرارت کی پیمائش کرنے والے آلے کے استعمال کے بارے میں چیک پوائنٹ پر اہلکاروں کو تربیت دیں۔</p> <p>- کمیونٹی کے لئے کھانا اور مشروبات تیار کرنے کے ذمہ دار ملازمین اور تمام کارکنان کے درجہ حرارت کی پیمائش روزانہ کی بنیاد پر کام کے دن کے آغاز سے پہلے لی جائے گی۔ درجہ حرارت ایک مخصوص اندرجی کتاب میں رابطے کی معلومات کے ساتھ قلمبند کیا جائے گا۔</p> <p>- ریستوران یا کافی شاپ میں جانے کی اجازت سے قبل صارفین کو اپنے درجہ حرارت کی جانچ کروانی ہوگی۔</p> <p>- کھانا اور مشروبات کی خدمات تیار کرنے کے ذمہ دار کسی بھی ملازم کو، جس میں انفلوئنزا سے مشابہ علامات (بخار، کھانسی، ناک بہنا، گلے کی خرابی) ظاہر ہوتی ہیں، اس وقت تک سہولت میں داخل ہونے یا کام کرنے کی اجازت نہیں ہوگی جب تک کہ تیمار دار معالج کی رپورٹ کے مطابق علامات حل نہ ہو جائیں۔</p> <p>- بلند درجہ حرارت یا سانس لینے میں دشواری کی علامات رکھنے والے صارفین کو ریستوران یا کافی شاپ میں داخل ہونے سے روکیں۔</p> <p>- اگر ملازمین کو رہائش فراہم کی گئی ہے، تو رہائش گاہ پر کھانے کی خدمات فراہم کرنے والوں کے لئے آئسولیشن روم تیار کرنا ضروری ہے۔</p> <p>- کھانے کی خدمات فراہم کرنے والوں کے لئے مواصلاتی چینل قائم کیا جانا چاہئے تاکہ وہ شرائط کی خلاف ورزی کی اطلاع دے سکیں یا کوئی بھی خلاف ورزی کو رپورٹ کر سکیں اور ان سے اجتناب کر سکیں۔</p>	<p>نگرانی کی علامات</p>
<p>- منظور شدہ پروٹوکول کے مطابق اسکریننگ اور آئسولیشن کے طریقہ کار کے تسلسل کے ساتھ، (توکنا) ایپلی کیشن کووڈ-۱۹ کے حوالے سے افراد کی صحت کی صورتحال کو یقینی بنانے</p>	<p>رپورٹنگ</p>

<p>کے لئے استعمال کی جاتی ہے۔ مثبت کیس والے کسی بھی شخص کی موجودگی، یا کوئی بھی جو مثبت کیس کے ربط میں تھا، ممنوع ہے جیسا کہ ایپلی کیشن میں اشارہ دیا گیا ہے۔</p> <p>- بحالی کی مدت کے بعد جس کی تصدیق توکلنا ایپلی کیشن میں اس کی حیثیت کو اپ ڈیٹ کر کے کی جاسکتی ہے، ملازم کو کام پر واپس جانے کی اجازت ہے۔</p> <p>- اگر کسی کارکن کا درجہ حرارت بہت زیادہ ہے یا اس کے اندر سانس لینے میں دشواری کی علامات ظاہر ہو رہی ہیں (جیسے کھانسی یا ہانپنا) اور کووڈ ۱۹ انفیکشن ہونے کا شبہ ہے تو، اس کی اطلاع دی جائے گی، اسے سہولت میں داخل ہونے سے روکا جائے گا، اس کی شناخت اور رابطہ کی تفصیلات لی جائے گی، مزید ہدایات اور پروٹوکول کے لئے جو کہ اسے اسپتال بھیجنے کے لئے مطلوب ہے ۹۳۷ کو فوراً کال کیا جائے گا۔</p> <p>- اگر کسی کارکن کے لئے تصدیق شدہ مقدمہ درج کیا جاتا ہے تو، وقائع، سعودی مرکز برائے انسداد امراض اور کنٹرول اور وزارت صحت کے ذریعہ منظور شدہ پروٹوکول کو بہر صورت لاگو کیا جائے گا۔</p>	
<p>- ریستوران اور کیفوں کی گزر گاہوں پر اشارے پوسٹ کریں جو صارفین کو مطلع کریں کہ اگر انہیں کووڈ ۱۹ کی علامات کے مشابہ سانس لینے میں دشواری کی علامات کا سامنا ہو رہا ہے تو انہیں اس سہولت میں داخل ہونے کی اجازت نہیں ہوگی۔</p>	<p>مواصلات</p>
<p>- تمام ملازمین بشمول کمیونٹی کے لئے کھانے پینے کی خدمات تیار کرنے والے افراد کو وائرس کی علامات، منتقل ہونے کے ذرائع اور اس کی شدت کے بارے میں باخبر رکھنے کی سخت ضرورت ہے۔ انہیں لازمی طور پر آگاہ کیا جائے کہ سانس لینے کی دشواری کی کسی بھی علامت (کھانسی یا ہانپنا) یا زیادہ درجہ حرارت کی صورت میں انہیں کام پر جانے سے گریز کرنا چاہئے۔</p> <p>- ملازمین اور فوڈ سروس فراہم کرنے والوں کو تنفسی علامات (کھانسی یا ہانپنا) یا اعلیٰ درجہ حرارت کا جس سے ممکن ہے کہ وہ گزر رہے ہوں، انکشاف کرنے کی ضرورت کے بارے میں آگاہ کریں کہ وہ ۹۳۷ پر کال کریں اور گھر پر آئسولیشن کی ہدایات کی پیروی کریں۔</p> <p>- نمایاں جگہوں پر تمام ریستورانوں اور کیفوں میں آگاہی پر مشتمل کتابچے تقسیم کریں۔ کتابچے کا متعدد زبانوں میں ترجمہ ہونا چاہئے اور ان میں درج ذیل چیزیں شامل ہونی چاہئے:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ وائرس کے پھیلنے اور اس کے انسداد کے پروٹوکول کے طریقے۔ ○ ہاتھ دھونے کی اہمیت کے بارے میں شعور پیدا کریں اور ہاتھ دھونے سے قبل آنکھوں، ناک اور منہ کو چھونے سے گریز کریں، اور ان کی ذاتی نگہداشت اور صحت کی دیکھ بھال پر توجہ دینے کی تاکید کریں۔ ○ چھینکنے اور کھانسی کے آداب کی پیروی کریں (ٹشو کا استعمال کریں اور جتنی جلدی ہو سکے اس کو ضائع کر دیں، بازو کو موڑ کر کہنی کا استعمال کریں)۔ ○ حفاظتی ہدایات پر عمل پیرا ہونے، وائرس سے تحفظ فراہم کرنے اور سہولت میں گنجائش سے زیادہ موجود صارفین کو محدود کرنے کی اہمیت کی مسلسل یاد دہانی۔ ○ بزرگ صارفین اور دائمی بیماریوں میں مبتلا افراد کو گھر بیٹھنے اور ریستوران اور کیفے جانے سے پرہیز کرنے کی تعلیم و تلقین کریں۔ <p>- ایک نشانی رکھی جانی چاہئے جس میں ان خلاف ورزیوں کے حوالے سے بیان شامل ہو جس کا ارتکاب نہیں ہونا چاہئے اور ان کی اطلاع دہندگی کے طریقے۔</p> <p>- کسی کو لفٹ اور سیڑھیوں کے استعمال کی تنظیم کے لئے ملازمت پر رکھیں۔</p>	<p>نفاذ</p>

ضمیمہ (A): ایسے افراد جن کو وائرس سے متاثر ہونے کا شدید خطرہ لاحق ہے

کووڈ-۱۹ وبائی امراض کے دوران طبی رپورٹ کے ساتھ کام کی جگہ پر حاضری معطل کرنے کے لئے صحت پروٹوکول	
صحت کی پابندی	تفصیل
۶۵ سال کی عمر سے اوپر کے لوگ	-
پھیپھڑوں کی دائمی بیماری، یا شدید دمہ	جن کو پچھلے چھ ماہ میں کم از کم ایک بار اسپتال میں داخل کرایا گیا تھا۔
دل کی دائمی بیماری	۱۔ عضلات قلب کی کمی ۲۔ گزشتہ سال ایک ہی قلبی واردات کے ساتھ اکیلی شریان کی بیماری۔
موروثی مامونی قلت	-
مطلوب مامونی قلت	۱۔ مطلوب مامونی قلت ۲۔ مصونی امتناعی دوائیوں کا استعمال۔ ۳۔ کینسر کے علاج والی دوائیوں کا استعمال۔
موٹاپا	بی ایم آئی < 40
دائمی طبی حالات	۱۔ بے قابو ذیابیطس، جس میں گزشتہ چھ ماہ میں کم از کم ایک بار اسپتال میں داخلے کی ضرورت تھی۔ ۲۔ ہائی بلڈ پریشر کی بیماری، جس میں گزشتہ چھ ماہ میں کم از کم ایک بار اسپتال میں داخلے کی ضرورت تھی۔ ۳۔ گردوں کی ناکامی (ڈائلیسس)۔ ۴۔ جگر کی ایک بیماری