

# ریستوران اور بار کے لئے ہدایت

## ملازم کی صحت:

تمام ملازمین کو مناسب صفائی اور حفظان صحت کے طریقوں کی تربیت دیں



ریستوران میں داخل ہونے سے پہلے ملازمین کو اسکرین کر لیں اور جو بیمار ہوں انہیں گھر بھیجوا دیں



ریستوران میں داخل ہونے پر، اور گاہکوں سے بات چیت کے درمیان کیا ملازمین نے اپنے ہاتھ دھوئے یا صاف کئے



جہاں تک ممکن ہو سکے ملازمین کو ایک دوسرے سے کم سے کم 6 فٹ کی دوری برقرار رکھنی چاہئے



تمام ملازمین کو ناک اور منہ پر کپڑے کا بنا نقاب پہننا چاہئے



12 جون سے، ریستوران والے ریستوران کے اندر 75 فیصد تک کی جگہ میں ڈائن ان خدمات شروع کر سکتے ہیں اور 3 جون سے، تمام بارس 50 فیصد تک کی جگہ میں کام شروع کر سکتے ہیں۔ بیرونی حصے میں کھانا جگی کی حد سے مشروط نہیں ہے۔ ریستوران ساتھ لے کر جانے والی یا ڈلیوری خدمات فراہم کرنا جاری رکھ سکتے ہیں۔

## گاہک سے بات چیت:

- ایک جماعت کو دیگر جماعتوں سے 6 فٹ تک کی دوری برقرار رکھنی چاہئے
- داخلے پر ہاتھوں کو صاف کرنے کے اسٹیشنوں کو دستیاب بنائیں
- 10 سے زیادہ افراد والی کوئی میز نہ ہو
- مصالحوہ جات، برتن، فلیٹ ویئر یا شیشے کے سامان کو کسی خالی میز پر نہ چھوڑیں
- صرف درخواست کرنے پر ہی مصالحوہ جات فراہم کریں اور صرف ایک بار استعمال کرنے کی مقدار میں
- ڈسپوزیبل مینوز کا استعمال کریں
- اگر بیٹھے نہ ہوں تو، سرپرستوں کو چہرہ ڈھانپنا چاہئے

## سہولت مرکز کے پروٹوکولس:

- دروازے کھولنے سمیت ریستوران تک رسائی کا انتظام اور اس کا کنٹرول کسی ملازم یا ٹھیکیدار کے ذمہ کرنے پر غور کریں، تاکہ گاہکوں کو دروازوں کے ہینڈلس کو چھونے سے روکا جاسکے
- دروازوں کے دستوں، میزوں، اور کرسیوں جیسی باقاعدگی سے چھوئی جانے والی تمام سطحوں کو اکثر صاف اور جراثیم سے پاک کریں
- بیوت الخلاء کو باقاعدگی سے صاف کریں اور صفائی کو ریکارڈ کریں
- تمام لوگوں کو حفظان صحت کے بہترین طریقوں کی یاد دہانی کروانے کے لئے "بیماری کو روکنے میں مدد کریں" پوسٹر کو ایسی جگہ پر چسپاں کریں جہاں سے وہ آسانی سے دکھائی دیتا ہو
- گاہکوں کے ہر گروپ کے بعد کھانے کے لئے استعمال ہونے والی جگہ کو صاف اور جراثیم سے پاک کریں
- رابطہ ٹریسنگ کے لئے کسٹمر لاگ کو استعمال کرنے پر غور کریں