

रेस्टोरेन्ट्स, भोजनालय फॉस्ट फूड ज्वाइन्ट्स, ढाबा आदि के संचालन के लिए आवश्यक सुरक्षा दिशा निर्देश :-

स्टॉफ एवं कर्मियों के लिये सुरक्षा निर्देश :-

1. सभी कर्मियों की COVID-19 परीक्षण एवं नियमित मेडिकल चेकअप
2. सभी कर्मियों को आवश्यक प्रशिक्षण
3. सभी कर्मियों एवं डिलीवरी पर्सन के विवरण का नियमति संधारण (बैंक ट्रेसिंग के लिए)
4. रिपोर्टिंग के समय सभी की थर्मल स्क्रीनिंग
5. पूरे परिसर की कच्चे माल व सप्लाई की नियमित सफाई एवं डिसइन्फेक्शन
6. सभी को मास्क, दस्ताने एवं कैप लगाना अनिवार्य
7. हाउसकीपिंग स्टॉफ को सफाई के लिए प्रशिक्षण व सामग्री उपलब्ध कराना
8. कैश काउन्टर एवं डिलीवरी काउन्टर पर स्पेशल डिस्टैन्सिंग
9. प्रत्येक टेबल पर हैंड सैनिटाईजर रखना
10. भीड़ के नियन्त्रण व सोशल डिस्टैन्सिंग के लिए क्यू-मैनजर का प्रयोग
11. ऑनलाइन एवं डिजिटल भुगतान का प्रयोग
12. फूड पैकेट/बॉक्स बिना सम्पर्क के डिलीवर करना
13. पैकिंग मैटेरियल को डिसइन्फेक्ट कर प्रयोग में लेना
14. ग्राहकों के दिशा-निर्देश को प्रमुखता से डिस्प्ले करना
15. अधिक भीड़ की स्थिति में प्रतिष्ठान को बन्द रखना

किचन एवं स्टोर रूम के लिये सुरक्षा निर्देश :-

1. नियमित अन्तराल पर किचन एवं स्टोर को साफ एवं डिसइन्फेक्ट करना
2. सभी कच्चे माल/सप्लाई कर्मियों की थर्मल स्क्रीनिंग

ग्राहकों के लिये सुरक्षा निर्देश :-

1. डिस्प्ले किये गये सुरक्षा निर्देशों को ठीक से पठे एवं पालन करें।
2. प्रवेश निकास, पार्किंग, डिस्टैन्सिंग, प्रतीक्षा भुगतान एवं कलेक्शन सम्बन्धी निर्देशों का पालन करें।
3. निर्दिष्ट स्थान पर खड़े हो एवं मूवमेन्ट करें।
4. आवश्यक रूप से मास्क पहने, कोई भी चीज छूने के पहले एवं बाद में सैनिटाईजर को प्रयोग करें।
5. स्टॉफ एवं सतह आदि से सम्पर्क न करें।

सभी राज्य सरकार के द्वारा सभी समय-समय पर जारी दिशा-निर्देश की पूर्ण पालना सुनिश्चित करें।

