

कोरोना वायरस (कोविड-19) विश्वमारी के दौरान खाद्य कारोबारियों के लिए

खाद्य स्वच्छता और साफ-सफाई संबंधी दिशा-निर्देश

प्रस्तावना

कोरोना वायरस बीमारी 2019 (कोविड-19) एक आकस्मिक और व्यापक स्तर की चुनौती है, जिसके महामारीगत लक्षणों को अभी संग्रहीत ही किया जा रहा है। यह बीमारी तेजी से फैल रही है और भारत सहित अधिकांश देशों में इसके मामले बढ़ते ही जा रहे हैं। हो सकता है कि इस बीमारी में कोई लक्षण दिखाई भी न दे अथवा हल्के फलू जैसे लक्षणों से लेकर श्वसन संबंधी गंभीर लक्षण दिखाई दे सकते हैं और कुछ मामलों में तो जठरांत्र के लक्षण भी दिखाई देते हैं। गंभीर प्रकार की श्वसन समस्या से सांस लेने में बहुत तकलीफ हो सकती है और न्यूमोनिया हो सकता है। इस बीमारी के फैलाव के एकदम सही-सही तौर-तरीकों का अभी पता लगना बाकी है; फिर भी इसके निम्न रूप में फैलने के साक्ष्य मिले हैं:

1. मानव से मानव में इस विषाणु के वाहक व्यक्ति के छींकने या खँसने के दौरान श्वास की बूंदों से; नजदीकी वैयक्तिक संपर्क से (जिसमें हाथ मिलाना भी शामिल है); अथवा संदूषित हाथों से नाक, मुँह या आँखें छूने से **सीधे**;
2. विषाणु वाली संदूषित सतहों से **अप्रत्यक्ष रूप से**।

हर नए संक्रमण से इसके खाद्य के माध्यम से संचरण की प्रभाविता चिंता का मुद्दा बनता जा रहा है। अभी तक इसके फीकल-ओरल संक्रमण की कोई रिपोर्ट अथवा कोई साक्ष्य नहीं मिले हैं, न ही कोरोना वायरस (कोविड-19) विश्वमारी का मामला खाद्यजनित संक्रमण से जुड़े होने का तथ्य सामने आया है। विषाणुओं को बढ़ने के लिए जीवित कोशिकाओं में प्रवेश करना जरूरी है। ये खाद्य में बैक्टीरिया की तरह नहीं बढ़ते। जिससे विषाणुओं से खाद्य उत्पाद खराब नहीं होता और खाद्य के ऐंटीयग्राही गुणधर्म विषाणु से संक्रमण के कारण नहीं बदलते। कोविड-19 के मामले में खाद्य की हैंडलिंग के दौरान मानव से मानव में जिस संक्रमण का खतरा होता है वह संक्रमित खाद्यकर्मी अथवा ग्राहक से नजदीकी संपर्क के कारण होता है।

कोरोना वायरस के अन्य स्ट्रेनों पर मौजूदा साक्ष्य से पता चलता है कि जहाँ कोरोना वायरस कम तथा फ्रीजिंग तापमान पर खाद्य की सतहों पर कुछ समय तक नहीं बढ़ता, फिर भी खाद्य की स्वच्छता बनाकर और खाद्य सुरक्षा की अच्छी रीतियाँ अपनाकर उसके खाद्यजनित संक्रमण से बचा जा सकता है। खाद्य कारोबारी और ग्राहक उच्च स्तर की वैयक्तिक स्वच्छता बनाकर रखें, पारस्परिक दूरी के मानदंडों का पालन करें और परस्पर मिलना-जुलना कम करें, तथा संक्रमित व्यक्ति की पहचान करके उससे खाद्य का काम न लें। विश्व स्वास्थ्य संगठन (डब्ल्यूएचओ) ने इस वायरस के फैलाव को रोकने के लिए पारस्परिक दूरी और उच्च स्तर की वैयक्तिक स्वच्छता बनाए रखने का परामर्श दिया है। आरोग्य सेतु एप भी इस वायरस को रोकने में मददगार साबित हो सकता है।

खाद्य स्थापनाओं में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए सभी खाद्य कारोबारों के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में निर्धारित अच्छी स्वच्छता रीतियों (जीएचपी) और अच्छी उत्पादन रीतियों (जीएमपी) का कार्यान्वयन करना अनिवार्य है। कोविड-19 विश्वमारी के कारण मौजूदा स्थितियों में खाद्य कारोबारों को अपने खाद्यकर्मियों को कोविड-19 से संक्रमित होने, वायरस के संपर्क में आने अथवा संक्रमण करने से बचाने तथा खाद्य स्वच्छता और साफ-सफाई को सशक्त बनाने के लिए इन उपायों का पालन करना नितांत आवश्यक है।

विषय-क्षेत्र

इस प्रलेख में कोविड-19 के संक्रमण को रोकने के लिए खाद्य स्थापनाओं में काम करने वाले कर्मचारियों/खाद्यकर्मियों के लिए दिशा-निर्देश विहित किए गए हैं। इन निर्देशों का पालन अनुसूची 4 की अपेक्षाओं के साथ किया जाए।

कोविड-19 संक्रमण रोकने के तीन मुख्य उपाय निम्नानुसार हैं:

- क) उच्च स्तर की वैयक्तिक स्वच्छता रखना;
- ख) हर समय पारस्परिक दूरी रखना;
- ग) साफ-सफाई और स्वच्छता रखना।

1. खाद्य कारोबार के स्वामी/प्रबंधक की जिम्मेदारियाँ

खाद्य कारोबार का स्वामी/प्रबंधक यह सुनिश्चित करे कि:

- 1.1 खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में निर्धारित अच्छी स्वच्छता रीतियों (जीएचपी) और अच्छी उत्पादन रीतियों (जीएमपी) के अतिरिक्त खाद्यकर्मियों/कामगारों को कोविड-19 के लक्षणों से परिचित कराया जाए, जिससे वे उन लक्षणों को प्रारंभ में ही पहचान सकें और वे उचित उपचार तथा परीक्षण करा सकें और उनके साथियों का संक्रमित होने का जोखिम कम हो सकें। उन्हें कोविड-19 के संक्रमण से बचाने के लिए जोखिम के घटकों, सुरक्षित खाद्य प्रहस्तन, पारस्परिक दूरी और अन्य रक्षात्मक व्यवहारों (उदाहरणार्थ खॉसने के शिष्टाचार और चेहरे पर मास्क लगाना, साबुन अथवा एल्कोहलीय घोलों से हाथ धोना) का प्रशिक्षण देना चाहिए।
- 1.2 उनके पास कारोबारों के परिसरों में प्रवेश करने वाले सभी कार्मिकों की जाँच करने के लिए कोविड-19 स्क्रीनिंग प्रोटोकॉल होना चाहिए। सभी कर्मचारियों/कामगारों/आगंतुकों की कोविड-19 के लक्षणों, यथा तापमान (संपर्कहीन तापमापी से), खॉसी, जुकाम इत्यादि की हर प्वाइंट पर जाँच करनी चाहिए। जिनका तापमान 37.5°C (99°F) से अधिक हो और जिनमें पलू जैसे लक्षण दिखाई दें, उन्हें स्थापना में आने नहीं देना चाहिए।

कोविड-19 के कुछ आम लक्षण निम्न प्रकार हैं:

- बुखार (उच्च तापमान – 37.5°C अथवा 99°F)
- खॉसी
- सांस फूलना
- सांस लेने में तकलीफ
- थकावट

- 1.3 कर्मचारियों/खाद्यकर्मियों/आगंतुकों को काम पर आने से पहले अथवा बाद में/परिसर के दौरे के दौरान सांस लेने संबंधी किसी लक्षण के बारे में स्वयं घोषणा करने और सूचित करने के लिए प्रोत्साहित किया जाए। ऐसी घोषणा करने पर सहायता तथा वेतन/नौकरी के संरक्षण का आश्वासन अपेक्षित है, विशेषकर निम्न आय वर्ग के कर्मचारियों के लिए। कुछ मामलों में संक्रमित व्यक्तियों को कोई लक्षण नहीं हो सकते हैं अथवा उन्हें ऐसे लक्षण पहले रहे हो सकते हों और वे रोग के कोई लक्षण प्रकट न कर रहे हो सकते हैं अथवा उनमें इतने कम लक्षण हों कि उन्हें आसानी से अनदेखा किया जा सकता है। अतः नियोक्ता सभी खाद्यकर्मियों के लिए अपने यहाँ मास्क और संरक्षी साधन उपलब्ध रखें। किसी खाद्यकर्मी के कोविड-19 से संक्रमित हो जाने अथवा कोविड-19 व्यक्ति से संपर्क में आया हुआ पाए जाने पर उसे परिसर में न आने देना चाहिए और उसे निर्धारित अवधि के लिए घर में रहने देना चाहिए और वह ठीक होने से पहले काम पर न आए।

- 1.4 खाद्य स्थापना में कोविड-19 के संक्रमण को रोकने के लिए कर्मचारियों/खाद्यकर्मियों की नियमित मॉनिटरिंग करना अनिवार्य है। कर्मचारी/खाद्यकर्मी अपनी मॉनिटरिंग स्वयं भी करें और बीमारी के लक्षण दिखाई देने पर नियोक्ता को बताएँ। मास्क और संरक्षी परिधान हर समय पहने रहना सुनिश्चित किया जाए। नियोक्ता इन वस्तुओं को खरीदकर कर्मचारियों को उपलब्ध कराएँ। कर्मचारी परस्पर 1 मीटर दूर रहकर कार्य-स्थल पर पारस्परिक दूरी बनाए रखें।
- 1.5 नियोक्ता इस विश्वमारी के दौरान उठने वाले कर्मचारियों के वेतन, छुट्टी, सुरक्षा, स्वास्थ्य और अन्य मुद्दों से जानकार बने रहें और उनके प्रति संवेदी बने रहें।
- 1.6 कोविड-19 संक्रमण के संदिग्ध मामलों से निपटने के लिए बड़े खाद्य कारोबारों में स्थानीय आपात कार्रवाई दल बनाया जाए और एक व्यक्ति को कोविड-19 कोऑर्डिनेटर बनाया जाए। उनके संपर्क विवरण सभी कर्मचारियों को उपलब्ध कराए जाएँ। यह दल कोविड-19 के संदिग्ध मामलों को हैंडल करते समय उठाए जाने वाले प्रोटोकॉल/दिशा-निर्देश बनाए और पूर्व तैयारी के रूप में निम्नलिखित सुनिश्चित हों:
- कोविड-19 का परीक्षण और उपचार करने वाले स्थानीय प्राधिकृत अस्पतालों की सूची को समय-समय पर अपडेट किया जाता रहे;
 - पेशेवर रोगाणुनाशी कंपनी के संपर्क विवरण सुलभ रखे जाएँ;
 - आपातकाल में उपयोग के लिए रोगाणुनाशी की पर्याप्त मात्रा रखी जाए;
 - सरकारी परामर्शिकाओं के अनुसार आपात काल में उपयोग के लिए समय-समय पर समर्पित मास्क, दस्ताने, सुरक्षा ग्लास, संरक्षी सूट (वैयक्तिक संरक्षी उपस्कर अथवा पीपीई) खरीदकर रखे जाएँ;
 - विशेष कूड़ेदान की सुविधा सहित पृथक्करण कक्ष (एक संदिग्ध मामलों के लिए, एक नजदीकी संपर्क के मामलों के लिए) तैयार किए जाएँ;
 - रिकॉर्ड कीपिंग की व्यवस्था हो, जिसमें सभी संबंधित सूचना – कर्मचारियों की उपस्थिति, स्वास्थ्य संबंधी स्थिति, आगंतुकों के विवरण रखे जाएँ। संदिग्ध/पुष्ट मामलों के रिकॉर्ड रखने की प्रक्रिया स्थापित की जाए और उनका रिकॉर्ड रखा जाए, जिसमें कर्मचारी का नाम, घटना का समय ब्यौरा, स्थानीय प्राधिकारियों के साथ संवाद, कंपनी द्वारा की गई कार्रवाई शामिल हो और यह रिकॉर्ड केवल इन्हीं विवरणों तक की सीमित न हो।

2. खाद्यकर्मियों की वैयक्तिक स्वच्छता

खाद्य कारोबार स्थापित खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (एफएसएमएस) के अनुसार उच्च स्तर की स्वच्छता बनाए रखें, जिसमें निम्नलिखित शामिल हैं:

- हाथों की उचित सफाई – साबुन और पानी से कम से कम 20 सेकिंड तक हाथ धोना (डब्ल्यूएचओ के परामर्श का पालन करें)।
 - श्वास संबंधी अच्छी स्वच्छता – खाँसते और छींकते समय मुँह और नाक को ढककर रखना; टिश्यू का निपटान उचित प्रकार करना और हाथ धोना।
 - बार-बार सफाई/रोगाणुनाशन – कार्यसतहों और स्पर्श के स्थानों को, जैसे दरवाजे के हैंडल।
 - नजदीकी संपर्क से बचना – श्वास संबंधी बीमारी, जैसे खाँसी और छींक, वाले किसी भी व्यक्ति से।
- 2.1 हाथों की उचित स्वच्छता संबंधी प्रोटोकॉल का पालन किया जाए। वे अपने हाथ अच्छी तरह धोएँ और खाद्य परिसर में प्रवेश से पहले अपने कपड़े बदलकर साफ वर्दी पहनें। हाथों को पानी (बेहतर हो गर्म

पानी) और साबुन से 20 से 30 सेकेंड तक धोया जाए। उन्हें साफ तौलिये अथवा हैंड ड्रायर से सुखाया जाए।

2.2 अच्छा हो इसके बाद हाथों को सैनिटाइज किया जाए (70 प्रति शत एल्कोहल-आधारित सैनिटाइजर अथवा समान सामर्थ्य वाले सैनिटाइजर से)। यदि साबुन और नल का पानी उपलब्ध न हों तो एल्कोहल- आधारित सैनिटाइजर उपलब्ध कराएँ, जिसमें एल्कोहल कम से कम 60 से 70 प्रति शत हो।

2.3 कर्मचारी/खाद्यकर्मी जब उत्पादन क्षेत्र में हों तो हर समय **फेस मास्क** और साफ संरक्षी कपड़े पहनें, जैसे पूरी बाजू के कपड़े/चौंगे, हैड गियर, टोपी, दस्ताने। फेस मास्क की कमी हो तो कर्मचारी/खाद्यकर्मी **साफ कपड़े से** नाक और मुँह को ढकें। फेस कवर चेहर पर अच्छी तरह फिट होने वाला हो और उसे लगाने के बाद मुँह, नाक अथवा ठोड़ी पर कोई खुली जगह न रहे। फेस कवर को हर छह घंटे बाद अथवा उनके गीला होते ही बदल देना चाहिए। पुनः प्रयोज्य फेस कवरों को अच्छी प्रकार धोकर सैनिटाइज किया जाए। डिस्पोजेबल फेस कवरों का प्रयोग किए जाने अथवा पुनः प्रयोज्य फेस कवर खराब हो जाने अथवा उनकी आकृति बदल जाने पर उन्हें किसी बंद कूड़ेदान में फेंक दिया जाए। कर्मचारी फेस कवर हटाने और हाथ धोने से पहले अपने चेहरे, आँख, नाक इत्यादि न छुएँ।

(टिप्पणी : साफ कपड़ों को संदूषित न होने देने के लिए कर्मचारी अपने नियमित कपड़े उतारने के बाद और साफ वर्दी पहनने से पहले हाथ धोएँ/सैनिटाइज करें)

2.4 बेहतर हो कर्मचारी गहने, घड़ियाँ इत्यादि न पहनें। काम करते समय मोबाइल जैसी चीजों का प्रयोग न करें अन्यथा उन्हें बार-बार सैनिटाइज करें।

2.5 पका हुआ अथवा तैयार खाद्य हैंडल करते समय **दस्ताने** पहने जाएँ तथा कोई अन्य सतह, उपकरण, बर्तन न छुए जाएँ अथवा खाद्य से इतर कोई कार्य, जैसे कूड़ेदान से कूड़ा निकालना, दरवाजे/खिड़कियाँ बंद करना, मोबाइल फोन छूना, पैसे गिनना इत्यादि, न किए जाएँ। ऐसे काम करने पर दस्तानों को बदल दिया जाए और उनका निपटान भली-भाँति किया जाए। दस्ताने बदलते समय और उतारते समय हाथ धोए जाएँ। दस्ताने पहने हुए कर्मचारियों को लग सकता है कि वे सुरक्षित हैं और संभव है वे समय-समय पर अपेक्षानुसार हाथ न धोएँ। कर्मचारियों को दस्तानों का उपयोग सही तरह करने के बारे में बताया जाए और दस्तानों को हाथ धुलाई का विकल्प न समझा जाए।

2.6 काम के स्थान पर कोविड-19 के फैलाव को रोकने के लिए **श्वास संबंधी स्वच्छता** महत्वपूर्ण होती है। कर्मचारी खँसते अथवा छींकते समय अपना मुँह और नाक टिश्यू से ढकें। टिश्यू को बंद कूड़ेदान में निपटाया जाए और खाद्य का काम करने से पहले हाथों को अच्छी प्रकार धोकर सैनिटाइज किया जाए।

2.7 **बीमारी के बारे में बताना** : कर्मचारियों को कहें कि उन्हें कोविड-19 का कोई लक्षण (सूखी खँसी, सांस लेने में कठिनाई, तेज बुखार और कंपकंपी) दिखाई देने पर वे घर पर ही रहें। उन्हें अपनी बीमारी के बारे में फोन से बताने की अनुमति दी जाए।

2.8 किसी कर्मचारी में कार्य-स्थल पर फलू जैसे लक्षण अथवा कोविड-19 की बीमारी दिखाई देने पर उसे अन्य कर्मचारियों से तुरंत अलग कर दिया जाए और घर वापस न भेजा जाए तथा इस संबंध में स्वास्थ्य/प्रशासनिक अधिकारियों को तुरंत सूचित किया जाए।

2.9 संक्रमित व्यक्ति के साथ अथवा निकट काम करने वाले खाद्यकर्मी भी अपने आपको अन्य कर्मचारियों से अलग कर लें और जरूरत हो तो स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय के निर्देशों के अनुसार स्वयं को क्वारंटाइन कर लें।

(टिप्पणी: पृथक्कृत व्यक्ति अलग शौचालय और धुलाई के स्थान का उपयोग करे। ऐसा संभव न होने पर शौचालय और धुलाई के स्थान को संक्रमित व्यक्ति द्वारा उपयोग के बाद साफ किया जाए।)

2.10 फिंगरप्रिंट अथवा बायोमीट्रिक उपस्थिति जैसे आम संपर्क स्थान के माध्यम से अन्योन्य संक्रमण को कम करने के लिए विश्वमारी के दौरान उनका उपयोग न करके उनकी जगह चेहरे की पहचान अथवा मैनुअल प्रणाली का उपयोग किया जाए जिसमें शारीरिक संपर्क कम से कम हो। एक-दूसरे के फोनो, सामानों का उपयोग करना, पेन अथवा अन्य औजारों, उपस्कारों इत्यादि आम लेखन-सामग्रियों को शेयर करने से मना किया जाए।

2.11 संक्रमित व्यक्ति के संपर्क में आए खाद्य परिसरों, शौचालयों, काउंटरों और उपकरणों को गर्म पानी और अपमार्जक से अच्छी प्रकार धोकर सैनिटाइज किया जाए (0.1 प्रति शत हाइपोक्लोराइट घोल अथवा किसी समान सामर्थ्य वाले घोल से)।

3. पारस्परिक दूरी रखना

3.1 कुछ तरीकों का उपयोग करके पारस्परिक दूरी रखने का प्रयोजन लोगों के मध्य शारीरिक संपर्क को कम करना और नए संक्रमणों की संभावना को कम करना है। खाद्य स्थापना में दो व्यक्ति हर समय कम से कम एक मीटर की दूरी पर रहें।

3.1 पारस्परिक दूरी बनाए रखने के लिए खाद्य स्थापनाएँ :

- भौतिक अवरोध उत्पन्न करके उत्पादन फ्लोर अथवा रसोई अथवा दुकान में संपर्क में आने वाले व्यक्तियों की संख्या कम करें, जिससे छोटे स्थानों (उदाहरणार्थ 10 फुट के क्षेत्र में 3-4 कर्मचारी) पर काम में बाधा डाले बिना अवरोध लगाए जा सकें, जहाँ संभव हो।
- यदि संभव हो तो काम की जगहों और खाद्य तैयारी के क्षेत्रों को दूर-दूर रखें। खाद्यकर्म 1 मीटर की दूरी पर रहें।
- उत्पादन लाइन में काम करने वाले कर्मचारियों की संख्या घटाने के लिए उत्पादन की गति कम करें और कर्मचारियों के बीच दूरी बढ़ाएँ।
- शिफ्ट की व्यवस्था और कर्मचारियों के परस्पर संवाद पर पुनर्विचार करें। कर्मचारियों के बीच संवाद कम से कम होने देने के लिए शिफ्टों के बीच का समय बढ़ाएँ/काम में ब्रेक के समय अलग-अलग करें। इससे सफाई और स्वच्छता के लिए अधिक समय मिलेगा।
- किसी समय विशेष पर खाद्य तैयारी के क्षेत्र में आ सकने वाले व्यक्तियों (स्टाफ, डिलिवरी ड्राइवर, ग्राहक) की संख्या सीमित करें।
- कर्मचारियों, ग्राहकों और आगंतुकों के बीच कम से कम 1 मीटर की दूरी सुनिश्चित करने के लिए टिलों और पंक्तियों में दूरी रखने के साधन अपनाएँ (उदाहरणार्थ फर्श पर निशान, स्टिकर), काम के स्थानों, बैठने की व्यवस्था इत्यादि में दूरी बढ़ाएँ,
- कर्मचारियों को लॉकर शेयर न करने दें और उनका उपयोग करते समय कर्मचारियों के बीच कम से कम 1 मीटर की दूरी सुनिश्चित करें,
- खाद्य की डिलिवरी के मामले में खाद्य के पैकेटों को दरवाजे के बाहर ही सौंपें अथवा ग्राहक से 1 मीटर की दूरी बनाए रखें।
- स्थापना में खाना खाने की बजाय खाना ले जाने और उसकी डिलिवरी करने के विकल्प अपनाएँ।

(किसी जगह पर भीड़ न होने देने के लिए टिकट व्यवस्था भी की जा सकती है।)

3.2 जहाँ तक संभव हो, लोग आमने-सामने होकर बात न करें। प्रबंधन कारोबार में उन भूमिकाओं अथवा क्षेत्रों की पहचान करें, जिनके काम घर पर ही अथवा अन्य कर्मचारियों से दूर रहकर किए जा सकते हैं। शिफ्टों के बाद कार पार्कों अथवा अन्य सामान्य क्षेत्रों में स्टाफ को इकट्ठा न होने दें।

4. साफ-सफाई और स्वच्छता

- 4.1 खाद्य परिसर हमेशा अच्छी अवस्था में रखे जाएँ और रोज साफ किए जाएँ तथा सैनिटाइज बनाए जाएँ। अनुसूची 4 में उल्लिखित सफाई और स्वच्छता की अपेक्षाओं का सख्ती से पालन किया जाए।
- 4.2 **खाद्य स्थापना** के विभिन्न क्षेत्रों (यथा खाद्य तैयारी/उत्पादन के क्षेत्र, स्टोर, पैकेजिंग क्षेत्र, सर्विस एरिया, अपशिष्ट निपटान क्षेत्र इत्यादि), कार्यालय की जगह, परिवहन की गाड़ियों को साबुन और पानी से धोकर (ताजा तैयार 1 प्रति शत हाइपोक्लोराइट घोल अथवा कोरोना वायरस के विरुद्ध प्रभावी पाए गए अन्य किसी रोगाणुनाशी से) सैनिटाइज किया जाए।
- 4.3 उपस्करों, धारकों, बर्तनों, कटलरी इत्यादि को साबुन और पानी से अच्छी प्रकार धोया जाए। धुलाई और सैनिटाइज करने के लिए 60°C से अधिक गर्म पानी का इस्तेमाल बेहतर होगा।
- 4.4 **अधिक स्पर्श की जगहों** (यथा एलिवेटर्स के बटन, हैंडरेल/हैंडल और काल बटन, एस्कालेटर हैंडरेल, जनता के काउंटर, इंटरकॉम सिस्टम, टेलीफोन, प्रिंटर/स्कैनर, और अन्य कार्यालयीय मशीनें, टेबल टॉप, कुर्सी के हैंडल, पेन, डायरी फाइलें, कीबोर्ड, माउस, माउस पैड, चाय/काफी वितरण मशीनें इत्यादि) को 1 प्रति शत सोडियम हाइपोक्लोराइट के घोल में भीगे कपड़े से दिन में दो बार साफ किया जाए। धातु की सतहों, दरवाजे के हैंडल, सिक्वोरिटी लॉक, बास्किटों/कार्टों के हैंडल, डिस्ले रैक, जिनमें ब्लीच उपयुक्त नहीं होता, पर 70 प्रति शत एल्कोहल का प्रयोग किया जाए। खाद्य स्थापनाओं में हाथ सैनिटाइज करने की जगहें बनाई जाएँ (विशेषकर प्रवेश द्वार पर और ज्यादा संपर्क की सतहों के पास)।
- 4.1 **शौचालयों और वाशरूमों** को हर शिफ्ट के बाद पानी और अपमार्जक से धोकर उन्हें 1 प्रति शत हाइपोक्लोराइट घोल अथवा समान सामर्थ्य वाले घोल से सैनिटाइज किया जाए। धातु की सतहों (यथा शावर, नल इत्यादि) और जिन सतहों पर ब्लीच उपयुक्त नहीं होता, उन पर 70 प्रति शत एल्कोहल-आधारित रोगाणुनाशी का प्रयोग किया जाए।
- 4.2 किसी खाद्यकर्मों के श्वसन संबंधी स्वच्छता बरते बिना खॉसने अथवा छींकने अथवा उसमें पलू जैसे लक्षण दिखाई देने पर उसके आस-पास का दो मीटर का क्षेत्र तुरंत खाली करा लिया जाए, उसे अच्छी तरह साफ किया जाए और ताजा तैयार 1 प्रति शत हाइपोक्लोराइट घोल अथवा नोवल कोरोना वायरस के विरुद्ध समान रूप से प्रभावी पाए गए किसी अन्य रोगाणुनाशी से सैनिटाइज किया जाए। संदिग्ध कोविड-19 मरीज के संपर्क में आए शौचालय, काउंटर्स और उपकरणों को अच्छी प्रकार धोया जाए और 1 प्रति शत हाइपोक्लोराइट घोल अथवा 70 प्रति शत एल्कोहल (धात्विक सतहों के मामले में) से सैनिटाइज किया जाए।
- 4.3 अन्य क्षेत्रों के सफाई के सभी उपस्कर, कपड़े, झाडुएँ, पुनः प्रयोज्य संरक्षी चीजें, जैसे बूट, दस्ताने इत्यादि, प्रयोग से पहले और बाद में अच्छी प्रकार धोए जाएँ और सैनिटाइज किए जाएँ।

4.4 सफाई के चरण

चरण 1 – तैयारी

- धूल और खाने के कण हटाएँ।
- गर्म पेय जल में खंगालें।

चरण 2 – धुलाई

- गर्म पानी और अपमार्जक (60 °C) से धोएँ।
- साफ पेय जल में खंगालें।

चरण 3 – स्वच्छ बनाना

- बहुत गर्म (75 °C), स्वच्छ पेय जल से कम से कम 2 मिनट तक उपचार करें।

चरण 4 – वायु-शुष्कन

- बेंचों, काउंटरों और उपस्करों को हवा में सूखने दें। उपस्करों को पानी झारने वाले रैक में रखकर सुखाना सबसे अच्छा तरीका होता है।

4.9 सफाई की प्रक्रिया के बाद रोगाणुनाशन किया जाए। प्रयोग किए जा सकने वाले आम रोगाणुनाशी इस प्रकार हैं :

किस्म	प्रयोग	आवृत्ति
क्लोरीन	जल्दी खराब हो जाने वाले उत्पाद खाद्य-संपर्क सतहें	कच्चे खाए जाने वाले भोजन के बाद हमेशा उपयोग के बाद
क्वाटरनरी मेथिल ब्यूटिरिक एसिड (क्यूएमबीए)	खाद्य-संपर्क सतहें	उपयोग के बाद
70% एल्कोहल-आधारित	हस्त-स्वच्छता आम स्पर्श-स्थान और खाद्य-संपर्क सतह	आवश्यकतानुसार बार-बार अथवा हर प्रयोग के बाद
टिप्पणी: - <ul style="list-style-type: none">• रसायनों का उपयोग निर्माता के निर्देशों के अनुसार करें।• रसायन-आधारित और भी रोगाणुनाशी हैं; यह केवल सुझाव सूची है।		

5. विभिन्न खाद्य क्षेत्रों के लिए विशेष निर्देश

जन स्वास्थ्य की इस आम आपात स्थिति के दौरान जिन खुदरा खाद्य परिसरों और खाद्य सेवाओं को जनता की जरूरतों को पूरा करने के लिए खुला रहना होता है, उनके लिए स्टाफ और ग्राहकों को बचाए रखने के लिए हाथ धोने के स्वच्छता मानकों और श्वसन संबंधी शिष्टाचार का पालन करना बड़ी चुनौती है। खुदरा बिक्री के दौरान स्थापित प्रोटोकॉल बनाए रखने और स्वच्छता रीतियों के अनुपालन के अतिरिक्त विभिन्न क्षेत्रों के लिए महत्वपूर्ण कोविड-19 सिफारिशें इस प्रकार हैं:

5.1 खाद्य सेवा/डिलिवरी/ले जाया गया खाद्य

- 5.1.1 हर बार खाद्य तैयार करने के बाद खाद्य सेवा क्षेत्र को अच्छी तरह साफ किया जाए और विसंक्रमित किया जाए और कर्मचारियों तथा ग्राहकों द्वारा बार-बार छुई गई सतहों, जैसे दरवाजे के हैंडल, उपकरणों के हैंडल, चेकआउट काउंटर, किरयाना कार्ट के हैंडल, को सैनिटाइज किया जाए।
- 5.1.2 कर्मचारियों के लिए हाथ धोने की सुविधा उपलब्ध कराई जाए और वह संभव न होने पर खुदरा बिक्री के स्टोरों के प्रवेश द्वार पर सैनिटाइजर रखे जाएँ और उनका प्रयोग किया जाए।
- 5.1.3 हाथों के खाद्य के सीधे संपर्क में न आने देने के लिए अच्छी तरह हाथ धोने के बाद भी खाद्यकर्मि चिमटे, दस्ताने अथवा अन्य बर्तनों, जैसे रोगाणु-अवरोधकों, का उपयोग करें। पकाई के उचित

तापमान से विषाणुओं के अक्रिय होने की संभावना होती है; पूरी तरह न पके खाद्यों को स्पर्श से बचाने के लिए दस्तानों अथवा अन्य अवरोधों का प्रयोग करना आवश्यक है।

- 5.1.4 कोई तैयार खाद्य खुला न छोड़ा जाए। उसे ढककर अथवा काँच के बर्तनों में रखा जाए।
- 5.1.5 कर्मचारी हर समय साफ वर्दी, मास्क/फेस कवर, दस्ताने और हैड कवर पहनें। कोविड-19 के लक्षण देखने के लिए कर्मचारियों की पूर्व स्क्रीनिंग की जाए। कोविड-19 के लक्षणों वाले व्यक्तियों को आगे की जाँच के लिए स्वास्थ्य सुविधाओं में भेजना चाहिए और उन्हें घर पर रहने को प्रोत्साहित किया जाए।
- 5.1.6 खाने की सभी चीजों को अच्छी प्रकार धोया जाए। कच्चे खाए जाने वाले फलों और सब्जियों को उपयोग से पहले 500 पीपीएम क्लोरीन (अथवा समान सामर्थ्य वाले घोल) और पेय जल से धोया जाए।
- 5.1.7 खाना कम लोगों के लिए बनाएँ और बाहर ले जाने तथा डिलिवरी करने की व्यवस्था करें, जो उपलब्ध स्टाफ और आपूर्ति के स्रोतों से ही की जाए। अपने ग्राहकों से संवाद के लिए सोशल मीडिया का उपयोग करें।
- 5.1.8 कोई तैयार खाद्य खुला न छोड़ा जाए। उसे ढककर अथवा काँच के डिस्ट्रे में रखा जाए। तैयार खाद्य से सीधे हाथों का स्पर्श न होने देने के लिए दस्ताने पहनें।
- 5.1.9 दृश्यमान स्थान पर हाथ की स्वच्छता रखने और पारस्परिक दूरी रखने के नोटिस लगाए जाएँ।
- 5.1.10 पारस्परिक दूरी के मानदंडों (कम से कम 1 मीटर की दूरी) के अनुसार सेवा के लिए आए ग्राहकों की सेवा तथा चेक आउट के समय उपयुक्त दूरी बनाए रखकर उनमें पारस्परिक दूरी बनाए रखें। पारस्परिक दूरी बनाए रखने के लिए ग्राहकों के लिए पिक-अप क्षेत्र पहले ही तय कर दिए जाएँ।
- 5.1.11 कोविड-19 विश्वमारी के दौरान बफे सिस्टम, खाद्य सेवा और भीड़ जुटने की अनुमति न हो; ऐसी सेवाएँ केवल संबंधित वैधानिक प्राधिकरणों के निर्देशों के अनुसार ही दी जाएँ। प्राधिकरणों द्वारा ऐसी सेवाओं की अनुमति दिए जाने पर खाद्य स्थापनाएँ निम्नलिखित सुनिश्चित करें :
 - केवल खाद्य सेवा में लगाए गए खाद्यकर्मि ही ग्राहकों को चम्मचों से भोजन परोसें।
 - खाद्यकर्मि और ग्राहक के मध्य कम से कम 1 मीटर की दूरी बनी रहे।
 - सेवा क्षेत्र में बैठने के स्थान और मेजों के मध्य कम से कम 1 मीटर की दूरी रखी जाए।
 - अधिक स्पर्श के स्थानों, यथा काउंटर टॉप, चिमटे, कड़छे, हैंडल इत्यादि, को थोड़-थोड़े समय बाद साफ किया जाता रहे।

(टिप्पणी : लॉकडाउन अवधि के दौरान केवल काम पर आने वाले स्टाफ के लिए अनुमति मिलने पर खाद्य सेवा केवल सामुदायिक रसोइयों, अनिवार्य खाद्य कारोबारों के स्टाफ कैफेटीरिया, रक्षा और कतिपय सरकारी विभागों के लिए ही सीमित है। भविष्य में कोरोना वायरस विश्वमारी के दौरान अन्य खाद्य स्थापनाओं को अनुमति मिलने पर वे निम्नलिखित दिशा-निर्देशों का पालन करें।)

- 5.1.12 खाद्य की डिलिवरी की स्थिति में खाद्यकर्मि सुनिश्चित करे कि :
 - उसका चेहरा साफ मास्क अथवा फेस कवर से ढका हो, फूड पिक-अप से पहले और डिलिवरी के बाद वह अपने हाथ सैनिटाइज करे।
 - अपने और ग्राहक के बीच कम से कम 1 मीटर की दूरी रखकर पारस्परिक दूरी के नियम का अनुपालन करे।

- स्पर्श के आम स्थानों, यथा डोर बेल, हैंडल इत्यादि, को न छुए। यदि छूना जरूरी ही हो तो उन्हें छूने के बाद हाथों को सैनिटाइज किया जाए।
- डिलिवरी की संपर्कहीन पद्धतियाँ अपनाई जाएँ।

5.1.13 ग्राहकों को ऑर्डर पर्याप्त समय रहते ऑनलाइन अथवा टेलीफोन से देने को कहें। इससे खाद्य स्थापना में इंतजार करने का समय कम होगा।

5.1.14 कर्मचारी नकदी गिनने से बचें। नकदी गिननी पड़े तो वे उसके बाद अपने हाथ धो लें अथवा उन्हें सैनिटाइज कर लें। ग्राहकों को भुगतान के संपर्कहीन माध्यम, यथा यूपीआई, क्यूआर कोड, नेट बैंकिंग, ई-वालेट इत्यादि, अपनाने को कहें। क्रेडिट/डेबिट कार्ड का प्रयोग किए जाने पर कार्ड मशीन को हर बार 70% एल्कोहल से सैनिटाइज किया जाए।

5.1.15 यदि संभव हो तो खाद्य कारोबार पुनर्प्रयोज्य बर्तनों, कटलरी, बोतलों अथवा चम्मचों इत्यादि की बजाय डिस्पोजेबल मेनु, बर्तन, कटलरी और एकल उपयोग के सैशे (नमक, मिच, शर्करा, केचअप इत्यादि के) उपलब्ध कराएँ अन्यथा उन्हें हर बार प्रयोग के बाद धोया जाए।

5.2 खुदरा बिक्री के खाद्य परिसर

5.2.1 सभी कर्मचारी हर समय साफ कपड़े/वर्दी, हैड गियर/टोपी, फेस मास्क और दस्ताने पहने रखें।

5.2.2 खाद्य स्थापनाएँ यह सुनिश्चित करें कि स्टोर में किसी समय विशेष पर सीमित संख्या में ग्राहक ही आने पाएँ। आने और जाने के सभी स्थानों पर सभी के लिए हस्त सैनिटाइजर की व्यवस्था हो। काम शुरू होने से पहले कर्मचारियों/कामगरों की पूर्व-जाँच करने की व्यवस्था हो और कोविड-19 के संदिग्ध लोगों को परिसर में न आने दिया जाए।

5.2.3 स्टाफ और ग्राहक पारस्परिक दूरी के नियमों का पालन करें। ग्राहकों के परिसर में प्रवेश से पहले अथवा बिलिंग के दौरान अपनी बारी के इंतजार के समय फर्श पर विशेष निशानों, स्टिकरों इत्यादि का प्रयोग किया जाए। ग्राहकों को पारस्परिक दूरी बनाए रखने के लिए समय-समय पर चेताया जाता रहे। स्टाफ के लिए अतिरिक्त संरक्षण प्रदान करने के लिए टिलों और काउंटरों पर प्लेक्सी-ग्लास बैरियर लगाए जाएँ।

5.2.4 डिस्ट्रे में रखे गए माल की मात्रा घटाकर प्रदर्शित दो उत्पादों के बीच दूरी बनाएँ। इससे शॉपिंग के दौरान पारस्परिक दूरी बनाए रखने में सहायता मिलेगी।

5.2.5 स्पर्श के आम स्थानों, जैसे डोर हैंडल, रैक, बिलिंग काउंटर इत्यादि, को बार-बार साफ किया जाए और सैनिटाइज किया जाए। बास्किटों/ट्रालियों के हैंडलों को हर प्रयोग के बाद सैनिटाइज करें।

5.2.6 खाद्य की डिलिवरी की स्थिति में खाद्यकर्मी सुनिश्चित करे कि :

- उसका चेहरा साफ मास्क अथवा फेस कवर से ढका हो, फूड पिक-अप से पहले और डिलिवरी के बाद वह अपने हाथ सैनिटाइज करे।
- अपने और ग्राहक के बीच कम से कम 1 मीटर की दूरी रखकर पारस्परिक दूरी के नियम का अनुपालन करे।
- स्पर्श के आम स्थानों, यथा डोर बेल, हैंडल इत्यादि, को न छुए। यदि छूना जरूरी ही हो तो उन्हें छूने के बाद हाथों को सैनिटाइज किया जाए।
- डिलिवरी की संपर्कहीन पद्धतियाँ अपनाई जाएँ।

5.2.7 कर्मचारी नकदी गिनने से बचें। नकदी गिननी पड़े तो वे उसके बाद अपने हाथ धो लें अथवा उन्हें सैनिटाइज कर लें। ग्राहकों को भुगतान के संपर्कहीन माध्यम, यथा यूपीआई, क्यूआर कोड, नेट बैंकिंग, ई-वालेट इत्यादि, अपनाने को कहें। क्रेडिट/डेबिट कार्ड का प्रयोग किए जाने पर कार्ड मशीन को हर बार 70% एल्कोहल से सैनिटाइज किया जाए।

5.3 खाद्य परिवहन अथवा वितरण

5.3.1 ड्राइवरो, लोडरो और अन्य कर्मचारियों को कोविड-19 के लक्षणों की जानकारी दी जाए और उन्हें उच्च स्तर की स्वच्छता और साफ-सफाई तथा पारस्परिक दूरी से रोकने का परामर्श दिया जाए।

5.3.1 डिलिवरी/परिवहन की गाड़ियों को नियमित रूप से साफ किया जाए और स्वच्छ बनाया जाए (और यदि संभव हो तो सैनिटाइज किया जाए)। इन गाड़ियों का प्रयोग केवल खाद्य की डिलिवरी/वितरण के लिए किया जाए। गाड़ी की सफाई और स्वच्छता के रिकार्ड गाड़ी में हर समय उपलब्ध हों।

5.3.2 पलू जैसे अथवा कोविड-19 के लक्षणों वाले ड्राइवर, लोडर और अन्य सहायी स्टाफ खाद्य को हैंडल न करें/उसका परिवहन न करें/उसकी डिलिवरी न दें।

5.3.3 ड्राइवर, लोडर और अन्य सहायी स्टाफ उच्च स्तर की वैयक्तिक स्वच्छता रखें। उन्हें एल्कोहल-आधारित हैंड सैनिटाइजर दिया जाए, जो ड्राइवर के केबिन में लगा हो सकता है। फेस कवर हर समय पहने रखने चाहिए।

5.3.4 ड्राइवर, लोडर और अन्य सहायी स्टाफ, जहाँ तक संभव हो, जन शौचालयों का प्रयोग न करें।

5.3.5 जहाँ तक संभव हो, ड्राइवर और अन्य स्टाफ परिसरों में खाद्य की डिलिवरी करते समय अपनी गाड़ी को अकेले न छोड़ें और रास्ते में जलपान आदि के लिए न रुकें।

5.3.6 किसी गाड़ी के कोविड-19 हॉट-स्पॉट के रूप में चिह्नित क्षेत्र में प्रवेश करने पर उसका पुनः प्रयोग करने से पहले उसे अच्छी प्रकार साफ किया जाए और सैनिटाइज किया जाए।

6. खाद्य पैकेजबंदी

हाल के अनुसंधानों में कोविड-19 वायरस की विभिन्न सतहों पर मौजूदगी की जाँच की गई और रिपोर्ट मिली है कि यह वायरस प्लास्टिक और स्टेनलेस स्टील पर 72 घंटों तक, ताँबे पर 4 घंटों तक तथा गत्तों पर 24 घंटों तक जीवित रह सकता है। यह अनुसंधान प्रयोगशालायी अवस्थाओं (नियंत्रित आपेक्षिक आर्द्रता और तापमान) में किया गया और वास्तविक जीवन में इस पर ध्यान देना चाहिए। खाद्य कारोबारी सुनिश्चित करें कि खाद्य की पैकेजबंदी करने वाले कर्मी उच्च स्तर की वैयक्तिक स्वच्छता और पारस्परिक दूरी रखें। यह सुनिश्चित करने के सभी उपाय किए जाएँ कि खाद्य के पैकेज साफ और संदूषण के स्रोतों से दूर रहें।

7. ग्राहकों के लिए दिशा-निर्देश

उचित स्वच्छता बनाए रखने से किरयाना की चीजों और शॉपिंग बैगों को छूने से कोविड-19 से संक्रमित होने की आशंका बहुत कम होती है। फिर भी जिन सतहों पर यह वायरस हो सकता है, उन्हें छूने से यह अप्रत्यक्ष रूप से फैल सकता है। इस संबंध में कुछ मुद्दों के समाधान के लिए कुछ सिफारिशें निम्न प्रकार की जा रही हैं:

- ग्राहकों को किरयाना की चीजें रखने के लिए एकल उपयोग के बैग (कागज अथवा प्लास्टिक के) दें।

- ग्राहकों को एल्कोहल-आधारित हाथ सैनिटाइज करने के एंटीसेप्टिक रब (70 प्रति शत एल्कोहल सक्रिय संघटक वाले) दें।
- फलों और सब्जियों को काटने अथवा खाने से पहले पानी में खंगालें। कच्चे कृषि उत्पादों, यथा लेट्यूस हैड, को काटने या परोसने से पहले नल के पानी से धो लें।
- जिस चीज को आप पका सकते हैं, उसे अच्छी तरह पकाएँ। पकाई से कोरोना वायरस समेत बहुत से कीटाणु मर जाते हैं।

8. कर्मचारियों/आगंतुकों/ग्राहकों का कोविड-19 परीक्षण पॉजिटिव आने पर अनुशंसित प्रोटोकॉल

खाद्य उत्पादन सुविधाएँ, वितरक, खुदरा विक्रेता और थोक विक्रेता देश की "महत्वपूर्ण अवसंरचनाएँ" हैं और देश में खाद्य की आपूर्ति बनाए रखने के लिए इनका कार्य करते रहना जरूरी है। किसी व्यक्ति के प्रति परिवर्तनशील नजरिया, विशेषकर उत्पादन कर्मी जिसका कोविड-19 परीक्षण पॉजिटिव आया हो, से संपूर्ण खाद्य प्रणाली खतरे में पड़ सकती है।

कोविड-19 के परिदृश्य में कर्मचारियों/खाद्यकर्मियों के संबंध में मुख्य सिफारिशें:

- किसी कर्मचारी का कोविड-19 परीक्षण पॉजिटिव आने अथवा कोविड-19 जैसे लक्षण (खाँसी, बुखार, खरास, सांस लेने में कठिनाई) (अनुमानित अथवा संदिग्ध मामले) दिखाई देने पर उठाए जाने वाले कदम; और
- किसी कर्मचारी/सुविधा में आगंतुक/ग्राहक के कोविड-19 पॉजिटिव व्यक्ति से नजदीकी संपर्क में आने पर उठाए जाने वाले कदम।

1. किसी कर्मचारी का कोविड-19 परीक्षण पॉजिटिव आने अथवा कोविड-19 जैसे लक्षण दिखाई देने के कारण पॉजिटिव माने जाने पर उठाए जाने वाले कदम

खाद्य उत्पादन इकाइयाँ, वितरण केंद्र, थोक विक्रेता और खुदरा विक्रेता किसी कर्मचारी के कोविड-19 पॉजिटिव पाए जाने अथवा उसमें उस बीमारी जैसे लक्षण दिखाई देने के कारण उसे पॉजिटिव माने जाने पर की जाने वाली तैयारियों के रूप में निम्न पर विचार करें :

- कोविड-19 के लक्षणों (यथा बुखार, खाँसी, और/अथवा सांस लेने में कठिनाई) वाले अथवा कोविड-19 पॉजिटिव व्यक्ति के संबंध में :
 - कर्मचारी के सुविधा में ही होने पर प्रशासनिक/स्वास्थ्य प्राधिकारियों को आगे की कार्रवाई के लिए सूचित करें;
 - कर्मचारी के घर पर ही होने पर उसे काम पर न आने दें।
- जिन कर्मचारियों का परीक्षण न हुआ हो, परंतु जिन्हें सांस लेने में बड़ी दिक्कत होती हो, उन्हें घर पर ही रहने का निर्देश दिया जाए और तब तक काम पर न आने दिया जाए, जब तक बुखार कम करने अथवा लक्षणों में बदलाव करने वाली दवाइयाँ (यथा खाँसी की दवाई) लिए बिना उन्हें कम से कम 3 दिन (72 घंटे) तक बुखार आना अथवा अन्य कोई सम्बद्ध लक्षण दिखाई देने बंद न हो गए हों और लक्षण पहली बार दिखाई देने के बाद कम से कम 7 दिन व्यतीत न हो गए हों।
 - कर्मचारी अपने पर्यवेक्षक को सूचित करें।
 - कर्मचारी को कहें कि वह स्थानीय स्वास्थ्य केंद्र से संपर्क करे और लक्षण पहली बार दिखाई देने पर डॉक्टरी जाँच कराए।

• कोरोना-19 पॉजिटिव वे कर्मचारी जो घर पर ही पृथक रहे हों, निम्नलिखित अवस्थाओं में काम पर आ सकते हैं:

यदि कर्मचारी का यह जानने का परीक्षण न कराया हो कि उसे यह संसर्गज बीमारी अभी नहीं है, उसे निम्नलिखित तीन चीजें न होने पर काम पर आने दिया जा सकता है:

- ठीक होने के कम से कम 72 घंटे बाद तक (अर्थात् बुखार कम करने वाली दवाई लिए बिना कोई बुखार न होने पर) बुखार न आया हो, और
- अन्य लक्षणों (उदाहरण के लिए खाँसी अथवा सांस लेने में कठिनाई ठीक हो गई हो), और
- लक्षणों के पहली बार दिखाई देने के बाद कम से कम 7 दिन व्यतीत हो गए हों।

यदि कर्मचारी का यह जानने का परीक्षण कराया जाना हो कि उसे यह संसर्गज बीमारी अभी नहीं है, उसे निम्नलिखित तीन चीजें न होने पर काम पर आने दिया जा सकता है:

- उन्हें बुखार न हो (बुखार कम करने वाली दवाई लिए बिना),
- अन्य लक्षणों (उदाहरण के लिए खाँसी अथवा सांस लेने में कठिनाई ठीक हो गई हो), और
- उनके 24-24 घंटे बाद दो परीक्षण नेगेटिव रहे हों।

2. किसी कर्मचारी/सुविधा में आगंतुक/ग्राहक के कोविड-19 पॉजिटिव व्यक्ति से नजदीकी संपर्क में आने पर उठाए जाने वाले कदम।

यह सिफारिश की जाती है कि नियोक्ता ऐसे कर्मचारियों के सुविधा में प्रवेश से पहले उनका तापमान मापें और उनमें कोविड-19 से संबंधित लक्षण देखें। ऐसे कर्मचारियों के किसी संक्रमित व्यक्ति के नजदीकी संपर्क में आने के 14 दिन बाद तक घर पर ही अलग रखा जाए।

(चूँकि कोविड-19 विश्वमारी संबंधी सूचना में लगातार परिवर्तन होता रहता है, ये दिशा-निर्देश इस विश्वमारी के बारे में वर्तमान में उपलब्ध सूचना के आधार पर तैयार किए गए हैं और कोई नई सूचना मिलने पर इनमें परिवर्तन किया जा सकता है।)