Tel:+91 80 2335 4039
+91 80 2335 4085
e-mail:com-hfws@karnataka.gov.in

COMMISSIONERATE
Health & Family Welfare Services

NO: NVBDCP/EST7C/ COVID 19/ 2020-21 Date: 19-2-2021

CIRCULAR

Subject: Guidelines on preventive measures for catering services & food handlers in Hotels, Restaurants, Resorts & Dabhas to contain spread of COVID-19.

Given the current COVID-19 situation with opening up of all activities in Karnataka and imminent danger of second wave of COVID-19, it is important that the food handlers who are working in catering services for functions like marriages, birthdays, social, religious, political gatherings, etc and in Hotels, Restaurants, Resorts & Dabhas shall take suitable measures to restrict any further transmission of the virus while providing their services.

Food handlers and catering services in containment zones shall remain closed. Only those outside containment zones will be allowed.

Generic preventive measures

The generic measures include simple public health measures that are to be followed to reduce the risk of COVID-19. These measures need to be observed by all working in catering services and those who handle food.

These include:

1. Physical distancing of at least 6 feet to be followed as far as feasible.
2. Use of face covers/masks to be made mandatory.
3. Practice frequent hand washing with soap (for at least 40-60 seconds) even when hands are not visibly dirty. Use of alcohol-based hand sanitizers (for at least 20 seconds) can be made wherever feasible.
4. Respiratory etiquettes to be strictly followed. This involves strict practice of covering one's mouth and nose while coughing/sneezing with a tissue/handkerchief/flexed elbow and disposing off used tissues properly.
5. Self-monitoring of health by all food handlers and reporting any illness at the earliest to the nearest health care facility

6. Spitting and nose blowing shall be strictly prohibited.
7. Those who prepare food should wear disposable gloves at all times, even during serving food items.

All catering services shall ensure the following arrangements:

1. Compulsory RT-PCR testing of all catering staff shall be done fortnightly. Only those with a negative RT-PCR certificate shall be permitted to provide catering services
2. Only asymptomatic staff and patrons shall be allowed.
3. All staff and patrons to be allowed entry only if using face cover/masks. The face cover/masks have to be worn at all times inside the restaurant. vi. Posters/standees/AV media on preventive measures about COVID-19 to be displayed prominently.
4. Adequate manpower shall be deployed by catering management for ensuring physical distancing norms.
5. Entrance and exit to have mandatory hand hygiene (sanitizer dispenser) and thermal screening provisions.
6. All employees who are at higher risk i.e. older employees, pregnant employees and employees who have underlying medical conditions, to take extra precautions. They should preferably not be exposed to any front-line work requiring direct contact with the public
7. Proper crowd management in the parking lots and outside the premises –duly following physical distancing norms shall be ensured.
8. Staggering of patrons to be done, if possible. Additional patrons to be seated in a designated waiting area with norms of physical distancing.
9. Valet parking, if available, shall be operational with operating staff wearing face covers/ masks and gloves as appropriate. A proper disinfection of steering, door handles, keys, etc. of the vehicles should be taken up.
10. Specific markings may be made with sufficient distance to manage the queue and ensure physical distancing in the premises. Preferably separate entry and exits for patrons, staff and goods/supplies shall be organized.
11. Required precautions while handling supplies, inventories and goods in the restaurant shall be ensured. Proper queue management and disinfection shall be organized.
12. Maintaining physical distancing of a minimum of 6 feet, when queuing up for entry and inside the restaurant as far as feasible.

13. Seating arrangement to be made in such a way that adequate physical distancing is maintained.
14. Disposable menus, catering items like disposable plates, cups, spoons, forks, good quality disposable paper napkins, etc shall be used.
15. Buffet service should also follow physical distancing norms among patrons.
16. Number of people in the elevators shall be restricted, duly maintaining physical distancing norms.
17. Use of escalators with one person on alternate steps may be encouraged.
18. For air-conditioning/ventilation, the guidelines of CPWD shall be followed which inter alia emphasizes that the temperature setting of all air conditioning devices should be in the range of 24-30oC, relative humidity should be in the range of 40-70%, intake of fresh air should be as much as possible and cross ventilation should be adequate.
19. Effective and frequent sanitation within the premises shall be maintained with particular focus on lavatories, drinking and hand washing stations/areas.
20. Cleaning and regular disinfection (using 1% sodium hypochlorite) of frequently touched surfaces (door knobs, elevator buttons, hand rails, benches, washroom fixtures, etc.) to be made mandatory in all guest service area and common areas.
21. Proper disposal of face covers / masks / gloves left over by patrons and/or staff should be ensured.
22. Deep cleaning of all washrooms shall be ensured at regular intervals.
23. Kitchen area must be sanitized at regular intervals. In the kitchen, the staff should follow physical distancing norms at work place. Tables to be sanitized regularly.

Commissioner

Department of Health and Family Welfare

Copy to,

1. Commissioner-BBMP
2. Deputy Commissioners of all districts
3. CEO, ZP of all districts
4. The District Health and Family Welfare officers of all districts
5. The District Surgeons of all districts
6. The District Surveillance Officers of all districts
7. The Director, Health & Family Welfare Services
8. The Director, Medical Education

Copy for kind information to:

1. Chief Secretary to Government of Karnataka
2. Additional Chief Secretary to Hon'ble Chief Minister
3. Additional Chief Secretary, Health and Family welfare
4. Additional Chief Secretary, Home Department
5. Principal Secretary, Medical Education

ಕಛೇರಿ: +91 80 2335 4039
+91 80 2235 4085
ಇ-ಮೇಲ್: com-hfws@karnataka.gov.in

ಆಯುಕ್ತಾಲಯ
ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಕುಟುಂಬ ಕಲ್ಯಾಣ ಸೇವೆಗಳು

ಸಂಖ್ಯೆ: NVBDCP/EST7C/ COVID 19/ 2020-21 ದಿನಾಂಕ: 19.2.2021

ಸುತ್ತೋಲೆ

ವಿಷಯ: ಕೋವಿಡ್ 19 ಹರಡುವಿಕೆಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು – ಹೋಟೇಲ್‌ಗಳು, ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು, ರೆಸಾರ್ಟ್‌ಗಳು, ಡಾಭಾ ಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಕರು ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುವವರು ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕಾ ಕ್ರಮಗಳ ಕುರಿತು.

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದ ಪ್ರಸ್ತುತ ಕೋವಿಡ್ 19 ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಹಾಗೂ ಎರಡನೇ ಅಲೆಯು ಬರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯ ಸನ್ನಿವೇಶದಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ಪುನರಾರಂಭವಾಗಿರುವ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ, ವಿವಿಧ ಆಚರಣೆಗಳಾದ ಮದುವೆ, ಜನ್ಮದಿನ ಸಮಾರಂಭ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಹಾಗೂ ರಾಜಕೀಯ ಸಮಾವೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಹೋಟೇಲ್‌ಗಳು, ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು, ರೆಸಾರ್ಟ್‌ಗಳು, ಡಾಭಾಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಕರು (catering services) ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುವವರು (food handlers) ಕೋವಿಡ್ 19 ಹರಡದಂತೆ ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಎಲ್ಲಾ ಅಗತ್ಯ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕಾ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳುವುದು ಅವಶ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಕಂಟೇನ್ಮೆಂಟ್ ವಲಯಗಳಲ್ಲಿರುವ ಕೇಟರಿಂಗ್ ಸೇವೆಗಳು ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುವವರು ತಮ್ಮ ಸೇವೆಗಳನ್ನು ಸ್ಥಗಿತಗೊಳಿಸುವುದು. ಕಂಟೇನ್ಮೆಂಟ್ ವಲಯಗಳಿಂದ ಹೊರಗಿರುವ ಕೇಟರಿಂಗ್ ಸೇವೆಗಳು ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುವವರು ತಮ್ಮ ಸೇವೆಗಳನ್ನು ಮುಂದುವರೆಬಹುದಾಗಿದೆ.

ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ (Generic) ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕಾ ಕ್ರಮಗಳು

ಸಾರ್ವಜನಿಕರ ಆರೋಗ್ಯದ ಹಿತದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ , ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕಾ ಕ್ರಮಗಳು ಕೋವಿಡ್ ಹರಡದಂತೆ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲಾ ಕೇಟರಿಂಗ್ ಸೇವೆಗಳು ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುವವರು, ಈ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸದರಿ ಕ್ರಮಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ.

1. 6 ಅಡಿಗಳ ದೈಹಿಕ ಅಂತರವನ್ನು ಪಾಲನೆ ಮಾಡುವುದು.
2. ಮಾಸ್ಕ್‌ಗಳು ಅಥವಾ ಫೇಸ್ ಕವರ್‌ಗಳನ್ನು ಧರಿಸುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ.
3. ಕೈಗಳು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಕಂಡರೂ ಸಹ, ಸೋಪು ಹಾಗೂ ನೀರಿನಿಂದ ಪದೇ ಪದೇ (ಕನಿಷ್ಠ 40-60 ಸೆಕೆಂಡುಗಳು) ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು, ಆಲ್ಕೋಹಾಲ್ ಆಧಾರಿತ ಹ್ಯಾಂಡ್ ಸ್ಯಾನಿಟೈಸರ್ (ಕನಿಷ್ಠ 20 ಸೆಕೆಂಡುಗಳು) ಅನ್ನು ಸಾಧ್ಯವಾದಾಗಲೆಲ್ಲ ಬಳಸಬೇಕು.

1

4. Respiratory etiquettes ಗಳನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಪಾಲಿಸಬೇಕು. ಅಂದರೆ, ಕೆಮ್ಮುವಾಗ / ಸೀನುವಾಗ ಬಾಯಿ ಹಾಗೂ ಮೂಗನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಕರವಸ್ತ್ರ / ಟಿಶ್ಯೂ ಪೇಪರ್ / ಮಡಚಿದ ಮೊಣಕೈ (flexed elbow) ಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಬೇಕು. ಹಾಗೂ ನಂತರ ಟಿಶ್ಯೂ ವನ್ನು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಬೇಕು.
5. ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಕರು ತಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯ ಸ್ಥಿತಿಯ ಮೇಲೆ ಸ್ವಯಂ ನಿಗಾವಣೆ ಮಾಡಬೇಕು ಹಾಗೂ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಕಂಡು ಬಂದಲ್ಲಿ ತಕ್ಷಣವೇ ಹತ್ತಿರದ ಆರೋಗ್ಯ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ವರದಿ ಮಾಡಬೇಕು.
6. ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ / ಪದೇ ಪದೇ ಉಗುಳುವುದು ಹಾಗೂ ಮೂಗನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದನ್ನು (nose blowing) ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ನಿಷೇಧಿಸಬೇಕು.
7. ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧ ಪಡಿಸುವವರು ಹಾಗೂ ನಿರ್ವಹಿಸುವವರು , ಒಂದು ಬಾರಿ ಬಳಸಿ ಬಿಸಾಡಬಹುದಾದ ಗ್ಲೋವ್ಸ್ ಗಳನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಧರಿಸಬೇಕು.

ಎಲ್ಲಾ ಕೇಟರಿಂಗ್ ಸೇವೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸುವವರು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಕ್ರಮಗಳ ಪಾಲನೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.

1. ಕೇಟರಿಂಗ್ ಸೇವೆಯಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳಿಗೆ ಪ್ರತಿ 15 ದಿನಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಆರ್ ಟಿ – ಪಿಸಿ ಆರ್ ಪರೀಕ್ಷೆ ನಡೆಸುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆರ್ ಟಿ – ಪಿಸಿಆರ್ ಪರೀಕ್ಷೆಯ ನೆಗೆಟಿವ್ ಸರ್ಟಿಫಿಕೇಟ್ ಹೊಂದಿದವರು ಮಾತ್ರವೇ ಕೇಟರಿಂಗ್ ಸೇವೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಲು ಅವಕಾಶ ನೀಡಬೇಕು.
2. ಸೋಂಕಿನ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಲ್ಲದ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು / ಪೋಷಕರು ಮಾತ್ರವೇ ಕೇಟರಿಂಗ್ ಸೇವೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಲು ಅವಕಾಶ ನೀಡಬೇಕು.
3. ಎಲ್ಲಾ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು / ಗ್ರಾಹಕರು ಮಾಸ್ಕ್ / ಫೇಸ್ ಕವರ್ ಧರಿಸಿದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವೇ ಪ್ರವೇಶಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶ ನೀಡಬೇಕು. ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ನ ಒಳಗಿರುವಾಗ ಯಾವಾಗಲೂ ಮಾಸ್ಕ್ / ಫೇಸ್ ಕವರ್ ಧರಿಸಿರಬೇಕು.
4. ಕೋವಿಡ್ 19ನಿಯಂತ್ರಣ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಪೋಸ್ಟರ್‌ಗಳು/ ಸ್ಟ್ಯಾಂಡೀಸ್ (standees) ಗಳು / ಆಡಿಯೋ ವಿಡಿಯೋ ಮಾಧ್ಯಮದ ಮೂಲಕ ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕು.
5. ದೈಹಿಕ ಅಂತರವನ್ನು ಪಾಲಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕೇಟರಿಂಗ್ ಸೇವೆಗಳನ್ನು ನೀಡುವವರು ಅಗತ್ಯ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಮಾನವ ಸಂಪನ್ಮೂಲವನ್ನು ಬಳಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
6. ಪ್ರವೇಶ ದ್ವಾರ ಹಾಗೂ ನಿರ್ಗಮನ ದ್ವಾರಗಳಲ್ಲಿ ಥರ್ಮಲ್ ಸ್ಕ್ರೀನಿಂಗ್ ಹಾಗೂ ಹ್ಯಾಂಡ್ ಸ್ಯಾನಿಟೈಸರ್‌ನ ಬಳಕೆಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಬೇಕು.
7. ಇತರ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವವರು, ಗರ್ಭಿಣಿಯರು ಹಾಗೂ ವೃದ್ಧ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು , ಹೆಚ್ಚಿನ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಯನ್ನು ಪಾಲಿಸಬೇಕು. ಸದರಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ಸಾರ್ವಜನಿಕರೊಂದಿಗೆ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರದಂತೆ ಕ್ರಮಕೈಗೊಳ್ಳುವುದು ಉತ್ತಮ.

8. ವಾಹನ ನಿಲುಗಡೆ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಗುಂಪು ಸೇರದಂತೆ ಸೂಕ್ತ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದು ಹಾಗೂ ಸಮಾರಂಭ ನಡೆಯುವ ಸ್ಥಳದ ಹೊರಾಂಗಣದಲ್ಲಿಯೂ ದೈಹಿಕ ಅಂತರ ಪಾಲನೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
9. ಸಾಧ್ಯವಾದಾಗಲೆಲ್ಲಾ Staggering ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಬೇಕು.ಗ್ರಾಹಕರ ಸಂಖ್ಯೆಯು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದಲ್ಲಿ, ದೈಹಿಕ ಅಂತರವನ್ನು ಪಾಲಿಸುವಂತೆ waiting area ದಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದು.
10. ವ್ಯಾಲೆಟ್ ಪಾರ್ಕಿಂಗ್ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದ್ದಲ್ಲಿ, ಇದನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ಮಾಸ್ಕ್ / ಫೇಸ್ ಕವರ್ ಹಾಗೂ ಗ್ಲೋವ್ಸ್ ಅನ್ನು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಧರಿಸುವುದು. ವಾಹನಗಳ ಸ್ಟೀರಿಂಗ್, ಡೋರ್ ಹ್ಯಾಂಡಲ್ ಗಳು, ಕೀಗಳು, ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಸ್ಯಾನಿಟೈಸ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಗ್ರಾಹಕರು / ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಹಾಗೂ ಸರಕುಗಳ ಪೂರೈಕೆಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪ್ರವೇಶ ಹಾಗೂ ನಿರ್ಗಮನದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಬೇಕು.
11. ಸಮಾರಂಭದ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ ದೈಹಿಕ ಅಂತರ ಹಾಗೂ ಸರತಿ ಸಾಲುಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ, ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಗುರುತುಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
12. ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳಿಗೆ ಪೂರೈಕೆಯಾಗುವ ಸರಕುಗಳು/ ದಾಸ್ತಾನುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವವರು ಅಗತ್ಯ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸಬೇಕು. ಸರತಿ ಸಾಲುಗಳಲ್ಲಿ ಚಲಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಸೋಂಕುರಹಿತ (disinfection) ಗೊಳಿಸಲು ಅಗತ್ಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದು.
13. ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಅನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸುವಾಗ ಹಾಗೂ ಒಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸರತಿ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿರುವಾಗ ಕನಿಷ್ಠ 6 ಅಡಿಗಳ ದೈಹಿಕ ಅಂತರವನ್ನು ಪಾಲಿಸಬೇಕು.ಸೂಕ್ತ ದೈಹಿಕ ಅಂತರವು ಪಾಲನೆಯಾಗುವಂತೆ ಆಸನದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಬೇಕು.
14. ಒಮ್ಮೆ ಬಳಸಿ ಬಿಸಾಡುವಂತಹ ಮೆನು, ಪ್ಲೇಟ್‌ಗಳು, ಕಪ್‌ಗಳು, ಚಮಚಗಳು, ಫೋರ್ಕ್‌ಗಳು ಹಾಗೂ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪೇಪರ್ ನ್ಯಾಪ್ಕಿನ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.
15. ಬಫೆ ಸೇವೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದಲ್ಲಿ, ಗ್ರಾಹಕರು ಅಗತ್ಯ ದೈಹಿಕ ಅಂತರವನ್ನು ಪಾಲಿಸಬೇಕು.
16. ಗ್ರಾಹಕರು ನಿಗದಿತ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಎಲಿವೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ತೆರಳುವಂತೆ ಹಾಗೂ ದೈಹಿಕ ಅಂತರದ ಪಾಲನೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
17. ಹವಾ ನಿಯಂತ್ರಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ನಿರ್ವಹಣೆಗಾಗಿ CPWD ಯ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸುವುದು. ಅದರಂತೆ, ಎಲ್ಲಾ ಹವಾ ನಿಯಂತ್ರಣಗಳ ತಾಪಮಾನವನ್ನು 24-30°C ನಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಸಾಪೇಕ್ಷ ಆರ್ದ್ರತೆ (Relative Humidity – RH) ಯನ್ನು 40-70% ಗೆ ನಿಗದಿಗೊಳಿಸಬೇಕು. ಅಗತ್ಯ ತಾಜಾ ಗಾಳಿಯ ಲಭ್ಯತೆ ಹಾಗೂ ಅಡ್ಡ ವಾತಾಯನ (cross ventilation) ವನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

18. ಶೌಚಾಲಯಗಳು, ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸ್ಥಳಗಳು ಹಾಗೂ ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಪದೇ ಪದೇ ಹಾಗೂ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಸ್ಯಾನಿಟೇಷನ್ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು.

19. ಗ್ರಾಹಕರು ಬಳಸುವ ಹಾಗೂ ಸಾಮಾನ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿರುವ ಪದೇ ಪದೇ ಮುಟ್ಟುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು (ಬಾಗಿಲುಗಳ ಹ್ಯಾಂಡಲ್‌ಗಳು, ಎಲಿವೇಟರ್ ಬಟನ್‌ಗಳು, ಹ್ಯಾಂಡ್ ರೇಲ್‌ಗಳು, ಬೆಂಚ್‌ಗಳು, ಶೌಚಾಲಯದಲ್ಲಿರುವ ವಸ್ತುಗಳು) ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಹಾಗೂ ನಿಯಮಿತವಾಗಿ 1% ಸೋಡಿಯಂ ಹೈಪೋಕ್ಲೋರೈಟ್ ಬಳಸಿ ಸೋಂಕುರಹಿತ (disinfection) ಗೊಳಿಸುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

20. ಗ್ರಾಹಕರು ಹಾಗೂ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ಬಳಸಿದ ಮಾಸ್ಕ್‌ಗಳು/ ಫೇಸ್ ಕವರ್‌ಗಳು/ ಗ್ಲೋವ್ಸ್‌ಗಳ ಸೂಕ್ತ ವಿಲೇವಾರಿಗಾಗಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದು.

21. ಎಲ್ಲಾ ಶೌಚಾಲಯಗಳನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.

22. ಗ್ರಾಹಕರು ಗುಂಪು ಸೇರದಂತೆ ಹಾಗೂ ಸರತಿ ಸಾಲನ್ನು ಪಾಲನೆ ಮಾಡಿ ದೈಹಿಕ ಅಂತರವನ್ನು ಪಾಲಿಸುವಂತೆ ಕ್ರಮವಹಿಸುವುದು.

23. ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧ ಪಡಿಸುವ ಸ್ಥಳವು / ಅಡುಗೆ ಮನೆಯನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಸ್ಯಾನಿಟೈಸ್ ಮಾಡಬೇಕು, ಹಾಗೂ ಇಲ್ಲಿ ಕರ್ತವ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ದೈಹಿಕ ಅಂತರವನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಪಾಲಿಸಬೇಕು. ಟೇಬಲ್‌ಗಳನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಸ್ಯಾನಿಟೈಸ್ ಮಾಡಬೇಕು.

ಆಯುಕ್ತರು
ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಕುಟುಂಬ ಕಲ್ಯಾಣ ಇಲಾಖೆ

ಪ್ರತಿಯನ್ನು,

1. ಆಯುಕ್ತರು, ಬಿ ಬಿ ಎಂ ಪಿ,ಬೆಂಗಳೂರು
2. ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿಗಳು, ಎಲ್ಲಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳು
3. ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು , ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್ – ಎಲ್ಲಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳು
4. ಜಿಲ್ಲಾ ಆರೋಗ್ಯಾಧಿಕಾರಿಗಳು – ಎಲ್ಲಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳು
5. ಜಿಲ್ಲಾ ಸರ್ವೆಲೆನ್ಸ್ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು – ಎಲ್ಲಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳು
6. ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಕುಟುಂಬ ಕಲ್ಯಾಣ ಸೇವೆಗಳು
7. ನಿರ್ದೇಶಕರು, ವೈದ್ಯಕೀಯ ಶಿಕ್ಷಣ
8. ಅಭಿಯಾನ ನಿರ್ದೇಶಕರು – ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಆರೋಗ್ಯ ಅಭಿಯಾನ

ಪ್ರತಿಯನ್ನು ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿದೆ.

1. ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳು, ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ
2. ಸನ್ಮಾನ್ಯ ಮುಖ್ಯ ಮಂತ್ರಿಗಳ ಅಪರ ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳು
3. ಅಪರ ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳು,ಗೃಹ ಇಲಾಖೆ
4. ಅಪರ ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳು,ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಕಟುಂಬ ಕಲ್ಯಾಣ ಇಲಾಖೆ
5. ಪ್ರಧಾನ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳು, ವೈದ್ಯಕೀಯ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆ.