

| English   | Tamil  |
|---|--|
| <b>GUIDELINES FOR YOUR COVID SAFETY PLAN</b>  | உங்கள் <i>COVID SAFETY PLAN</i> -க்கான வழிகாட்டுதல்கள்   |
| <i>Updated 19 June 2020</i>   | <i>Updated 19 June 2020</i>  |
| <b>Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT.</b>   | <i>ACT-இல் COVID-19 இன் தாக்கத்தை குறைக்க எங்களுடன் பணியாற்றுகின்றமைக்கு நன்றி.</i>  |
| This document provides guidance for the following businesses and undertakings that are required to develop a COVID Safety Plan:   | <i>COVID Safety Plan ஒன்றை உருவாக்கவேண்டிய கடப்பாடுள்ள பின்வரும் வணிகங்கள் மற்றும் நிறுவனங்களுக்குத் தேவையான வழிகாட்டல்களை இந்த ஆவணம் வழங்குகிறது:</i>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Restaurants and cafes offering dine-in - This includes hotel-based restaurants and cafes services</li> <li>➤ Gyms, health clubs, fitness or wellness centres</li> <li>➤ Yoga, barre, pilates, spin facilities</li> <li>➤ Swimming pools</li> <li>➤ Boot camps and personal trainers</li> <li>➤ Personal services (e.g. hairdressers, barbers, nail salons, tattoo or body modification studios, day spas, and non-therapeutic massage services)</li> <li>➤ Organisers of weddings and funerals</li> <li>➤ Auction houses</li> <li>➤ Real estate agencies conducting open home inspections or auctions</li> <li>➤ Libraries</li> <li>➤ Galleries, museums, national institutions or historic sites.</li> <li>➤ Clubs and licensed venues</li> <li>➤ Cinemas, movie theatres and open-air drive-in cinemas</li> <li>➤ Choirs, bands and orchestras</li> <li>➤ Dance classes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Dine-in</i> சேவைகளை வழங்கும் உணவகங்கள் மற்றும் <i>cafes</i>- ஹோட்டல் சார்ந்த உணவகங்கள் மற்றும் <i>cafes</i> இதில் அடங்கும்</li> <li>➤ <i>Gyms</i>, சுகாதார கிளப்புகள், உடற்பயிற்சி அல்லது ஆரோக்கிய மையங்கள்</li> <li>➤ யோகா, <i>barre</i>, <i>pilates</i>, <i>spin</i> வசதிகள்</li> <li>➤ நீச்சல் குளங்கள்</li> <li>➤ <i>Boot camps</i> மற்றும் தனிப்பட்ட பயிற்சியாளர்கள்</li> <li>➤ தனிப்பட்ட சேவைகள் (உதாரணமாக சிகையலங்கார நிபுணர்கள், முடிதிருத்துநர்கள், <i>nail salons</i>, <i>tattoo</i> அல்லது <i>body modification studios</i>, <i>day spas</i> மற்றும் <i>non therapeutic massage</i> சேவைகள்)</li> <li>➤ திருமணங்கள் மற்றும் இறுதி சடங்குகளின் ஏற்பாட்டாளர்கள்</li> <li>➤ ஏல வீடுகள்</li> <li>➤ <i>Open home inspections</i> அல்லது ஏலங்களை நடத்தும் வீடு மனை விற்பனை முகவர்கள்</li> <li>➤ நூலகங்கள்</li> <li>➤ காட்சியகங்கள், அருங்காட்சியகங்கள், தேசிய நிறுவனங்கள் அல்லது வரலாற்று முக்கியத்துவம்வாய்ந்த இடங்கள்</li> <li>➤ கிளப்புகள் மற்றும் உரிமம் பெற்ற இடங்கள்</li> <li>➤ சினிமாக்கள், திரையரங்குகள் மற்றும் திறந்தவெளி <i>drive-in</i> சினிமாக்கள்</li> <li>➤ <i>Choirs</i>, இசைக்குழுக்கள் மற்றும் <i>orchestras</i></li> <li>➤ நடன வகுப்புகள்</li> </ul> |

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Concert venues, theatres, arenas, auditoriums or outdoor venues</li> <li>➤ Indoor Amusement Centres, Arcades, and Outdoor or Indoor Play Centres</li> <li>➤ Hotels</li> <li>➤ Organised sport</li> <li>➤ Betting agencies</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ கச்சேரி அரங்குகள், தியேட்டர்கள், அரங்கங்கள், ஆடிட்டோரியங்கள் அல்லது வெளிப்புற இடங்கள்</li> <li>➤ உட்புற கேளிக்கை மையங்கள், Arcades மற்றும் வெளிப்புற அல்லது உட்புற விளையாட்டு மையங்கள்</li> <li>➤ ஹோட்டல்கள்</li> <li>➤ ஒழுங்கமைக்கப்பட்ட விளையாட்டு</li> <li>➤ பந்தய முகவர் நிறுவனங்கள்</li> </ul>   |
| <p>For places of worship and religious ceremonies, a COVID Safety Plan is required for those who wish to increase gatherings up to 100 people.</p>  | <p>வழிபாட்டுத் தலங்கள் மற்றும் மத விழாக்களில், 100 பேருக்கு மேற்பட்டவர்களைக் கொண்டிருக்க விரும்புவோருக்கு COVID Safety Plan தேவை.</p>  |
| <p>The ACT does not require the use of a standard template for ACT businesses to use when developing their COVID Safety Plan, as we are looking to try and maintain a level of flexibility for businesses. If all matters within this Guideline document are addressed in a written or electronic form that can be produced during a compliance check, this will be sufficient to constitute a COVID Safety Plan for your business.</p> | <p>ACT வணிகங்கள் அவற்றின் COVID Safety Plan-ஐ உருவாக்கும்போது standard template-ஐப் பயன்படுத்தவேண்டுமென ACT கோரவில்லை. இதற்குக் காரணம் வணிகங்களுக்கான ஒரு நெகிழ்வுத்தன்மையை பேணுவதற்கு நாங்கள் விரும்புகிறோம்.</p> <p>இந்த வழிகாட்டுதல் ஆவணத்தில் உள்ள அனைத்து விடயங்களையும் உள்ளடக்கியதாக எழுத்துவடிவிலோ அல்லது மின்னணு வடிவிலோ COVID Safety Plan-ஐ தயாரிப்பதுடன், கட்டுப்பாடுகளை நீங்கள் பேணுகிறீர்களா என்ற சோதனை மேற்கொள்ளப்படும்போது அதைக் காண்பிக்கக்கூடிய நிலையில் இருந்தீர்கள் என்றால் போதுமானது.</p> |
| <p>Some jurisdictions and industry peak bodies have developed templates. For businesses seeking a template the NSW and Commonwealth Governments websites may have some useful information. Alternatively get in touch with your industry peak body.</p>   | <p>சில அதிகார வரம்புகள் மற்றும் தொழில்துறை உச்ச அமைப்புகள் template-களை உருவாக்கியுள்ளன. ஒரு template-ஐத் தேடும் வணிகங்களுக்கு, NSW மற்றும் காமன்வெல்த் அரசாங்கங்களின் வலைத்தளங்கள் சில பயனுள்ள தகவல்களைக் கொண்டிருக்கலாம்.</p> <p>மாற்றாக உங்கள் தொழில்துறை உச்ச அமைப்பினைத் தொடர்பு கொள்ளுங்கள்.</p>   |
| <p><b>NSW</b></p>   | <p>NSW</p>   |
| <p><a href="https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses">https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses</a></p>  | <p><a href="https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses">https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses</a></p>   |
| <p><b>Commonwealth</b></p>  | <p>காமன்வெல்த்</p>   |
| <p>AIS Framework for Rebooting Sport in a COVID-19 Environment</p>  | <p>AIS COVID-19 சூழலில் விளையாட்டை மீள ஆரம்பிப்பதற்கான கட்டமைப்பு</p>  |
| <p><a href="https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport">https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport</a></p>  | <p><a href="https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport">https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport</a></p>   |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Note:</b> If your sporting organisation or club has a 'Return to Play in a COVID Safe Environment Plan', this will meet the requirements of the COVID Safety Plan. Therefore, there is no requirement to produce an additional COVID Safety Plan.</p>  | <p><b>குறிப்பு:</b> உங்கள் விளையாட்டு நிறுவனம் அல்லது கிளப்பிற்கு 'Return to Play in a COVID Safe Environment Plan' இருந்தால், இது COVID Safety Plan-இன் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்யும். எனவே, மேலதிகமாக COVID Safety Plan-ஐ உருவாக்கவேண்டிய எந்த அவசியமும் இல்லை.</p>  |
| <p>When developing your COVID Safety Plan should take into consideration the requirements of Public Health Directions and ACT COVID Safety Plan Guidelines and any other specific requirements for your sector/industry specific to the ACT, along with the information and advice provided in these guidelines.</p> | <p>உங்கள் COVID Safety Plan-ஐ உருவாக்கும் போது, இந்த வழிகாட்டுதலில் வழங்கப்பட்ட தகவல்கள் மற்றும் ஆலோசனைகளுடன், Public Health Directions அறிவுறுத்தல்கள் மற்றும் ACT COVID Safety Plan வழிகாட்டுதல்கள் மற்றும் ACT-க்கு உரிய வேறு ஏதேனும் உங்கள் துறை/தொழில்துறைக்கான குறிப்பிட்ட தேவைகளை கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும்.</p> |
| <p>There are also a range of fact sheets, case studies and other useful resources contained within the <b>Business Resource Kit</b> <a href="http://www.covid19.act.gov.au/resources">www.covid19.act.gov.au/resources</a>.</p>  | <p>பல தகவல்தாள்கள், நிகழ்வு ஆய்வுகள் மற்றும் பிற பயனுள்ள ஆதாரங்கள் <b>Business Resource Kit</b> இல் உள்ளன <a href="http://www.covid19.act.gov.au/resources">www.covid19.act.gov.au/resources</a>.</p>  |
| <p>For the latest advice on restrictions go to <a href="http://www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do">www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do</a> or call the <b>COVID-19 helpline</b> on <b>(02) 6207 7244</b>.</p>   | <p>கட்டுப்பாடுகள் குறித்த சமீபத்திய ஆலோசனைக்கு <a href="http://www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do">www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do</a>-க்குச் செல்லவும். அல்லது (02) 6207 7244 இல் COVID-19 உதவி இலக்கத்தை அழைக்கவும்.</p>  |
| <p>To discuss your business needs, call the <b>Access Canberra Business Liaison Line</b> on <b>(02) 6205 0900</b>.</p>   | <p>உங்கள் வணிகத் தேவைகளைப் பற்றி கலந்துரையாட, <b>Access Canberra Business Liaison Line-ஐ</b> (02) 6205 0900 என்ற எண்ணில் அழைக்கவும்.</p>   |
| <p>Canberra Business Advice and Support Service Business owners can receive up to four hours of free, tailored advice and access online business development resources. <b>Call (02) 6297 3121</b>.</p>  | <p>வணிக உரிமையாளர்கள் இணையவழி வணிக மேம்பாட்டு வளங்களையும், கன்பரா வணிக ஆலோசனை மற்றும் ஆதரவு சேவையிலிருந்து நான்கு மணிநேர இலவச, வடிவமைக்கப்பட்ட ஆலோசனைகளையும் பெறலாம். <b>அழையுங்கள் (02) 6297 3121</b>.</p>  |
| <p><b>Your obligations</b></p>   | <p><b>உங்கள் கடமைகள்</b></p>   |
| <p>The ACT Public Health (Restricted Activities – Gatherings, Business or Undertakings) Emergency Direction 2020 imposes a requirement on several categories of business or undertaking to develop and follow a COVID Safety Plan.</p>   | <p>பல்வேறு பிரிவுகளில் அடங்கும் வணிகங்கள் மற்றும் நிறுவனங்கள் தமக்கான COVID Safety Plan-ஐ உருவாக்கி அதைப் பின்பற்ற வேண்டுமென ACT Public Health (Restricted Activities – Gatherings, Business or Undertakings) Emergency Direction 2020 நிபந்தனை விதிக்கிறது.</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <p>This information sheet outlines the range of considerations you should take into account when developing your COVID Safety Plan and the resources you can access when developing your plan. You will be stepped through:</p>   | <p><i>COVID Safety Plan-ஐ உருவாக்கும்போது நீங்கள் கவனத்தில் கொள்ளவேண்டிய பல தரப்பட்ட அம்சங்களையும் அதற்கான வழிகாட்டல்களையும் இத்தகவல்தாள் உள்ளடக்கியுள்ளது. பின்வருவன தொடர்பில் உங்களுக்கு வழிகாட்டுதல்கள் வழங்கப்படும்:</i></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ensuring physical distancing</li> <li>➤ Cleaning, sanitising and hygiene activities</li> <li>➤ Managing staff or customers presenting with illness</li> <li>➤ Additional requirements for certain businesses and organisations, including those required to request contact information from patrons or visitors and record it if received</li> <li>➤ Compliance and enforcement.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ சமூக இடைவெளி பேணப்படுவதை உறுதிசெய்தல்</li> <li>➤ சுத்தம் செய்தல், சுத்திகரிப்பு(Sanitising) மற்றும் சுகாதார நடவடிக்கைகள்</li> <li>➤ நோய்வாய்ப்பட்ட நிலையில் வந்திருக்கும் ஊழியர்கள் அல்லது வாடிக்கையாளர்களை நிர்வகித்தல்</li> <li>➤ குறிப்பிட்ட சில வணிகங்கள் மற்றும் நிறுவனங்களுக்கான கூடுதல் நிபந்தனைகள். வாடிக்கையாளர்களிடமிருந்தும் தொடர்பு விவரங்களைக் கேட்டு, அவை வழங்கப்பட்டால் அந்த விவரங்களை பதிவு செய்வது போன்றவை இதில் அடங்கும்</li> <li>➤ கட்டுப்படுத்தல் மற்றும் நடைமுறைப்படுத்தல்</li> </ul> |
| <p>The COVID Safety Plan must be in writing and available to be produced on request by compliance and enforcement officers, but it does not need to be submitted for approval.</p>  | <p><i>COVID Safety Plan எழுத்துப்பூர்வமாக இருக்க வேண்டும். அமலாக்க அதிகாரிகள் கேட்கும்பட்சத்தில் அதைக் காண்பிப்பதற்கும் நீங்கள் தயாராக இருக்க வேண்டும். ஆனால் ஒப்புதல் பெறுவதற்காக அதை சமர்ப்பிக்கத் தேவையில்லை.</i></p>  |
| <p>The COVID Safety Plan should identify the risks posed by COVID-19 to your staff (including contractors and volunteers), business and customers, and should be guided by this checklist.</p>  | <p><i>உங்கள் ஊழியர்கள், (ஒப்பந்தக்காரர்கள் மற்றும் தன்னார்வலர்கள் உட்பட) வணிகம் மற்றும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு COVID-19 ஏற்படுத்தும் தாக்கங்களை அடையாளம் காணும்வகையில் COVID Safety Plan அமைய வேண்டும். மேலும் இந்த பட்டியலில்(checklist) உள்ளவற்றின்படி செயற்படுத்தப்பட வேண்டும்.</i></p>  |
| <p>Not all the points in this checklist will apply to every business, and this checklist is not intended to be exhaustive.</p>  | <p><i>ஒவ்வொரு வணிகத்திற்கும் இந்த பட்டியலில் உள்ள எல்லா அம்சங்களும் பொருந்தாது. மேலும் இந்தப்பட்டியலில் உள்ளவை, முழுமையாக இருக்க வேண்டுமென எதிர்பார்க்கப்படவில்லை.</i></p>  |
| <p>The development of a COVID Safety Plan is an important step in ensuring that you keep your staff and the broader community safe. You should consult with your staff as you develop your COVID Safety Plan to ensure they are aware of their responsibilities and are able to carry them out.</p>   | <p><i>உங்கள் ஊழியர்களையும் சமூகத்தையும் பாதுகாப்பாக வைத்திருப்பதை உறுதிப்படுத்துவதற்கு ஒரு COVID Safety Plan-ஐ உருவாக்குவது முக்கியம். COVID Safety Plan-ஐ உருவாக்கும்போது, உங்கள் ஊழியர்கள் தமது பொறுப்புகளைப் புரிந்துகொண்டு அவற்றைச் செயல்படுத்த முடியும் என்பதை உறுதிப்படுத்தும்வகையில் நீங்கள் அவர்களுடன் பேச வேண்டும்.</i></p>  |

|   |  |
|---|--|
| <p>Your COVID Safety Plan should be revisited and updated following further updates to public health advice, and any changes to the Public Health Directions.</p>   | <p>பொது சுகாதார ஆலோசனைகள் மற்றும் அறிவுறுத்தல்களில் மாற்றங்கள் இருந்தால், உங்கள் COVID Safety Plan- ஐ அதற்கேற்ப மாற்றியமைக்க நீங்கள் தயாராக இருக்க வேண்டும்.</p>   |
| <p>Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p>   | <p>COVID Safety Plan ஒன்றைப் பூர்த்திசெய்வது, Work Health Safety Act 2011 (ACT)-இன் கீழ் உங்கள் பொறுப்புகளை எவ்விதத்திலும் மாற்றாது.</p>   |
| <p><b>Check if your venue can re-open</b></p>   | <p><b>உங்கள் இடத்தை மீண்டும் திறக்க முடியுமா என்று அறிந்துகொள்ளவும்</b></p>  |
| <p>Before you re-open or re-commence operations check for any changes to business restrictions and the Public Health Directions through the following link: <a href="https://www.covid19.act.gov.au/">https://www.covid19.act.gov.au/</a></p> | <p>உங்கள் இடத்தை மீண்டும் திறக்க அல்லது நடவடிக்கைகளைத் தொடங்குவதற்கு முன், வணிகக் கட்டுப்பாடுகள் மற்றும் பொது சுகாதார அறிவுறுத்தல்களில் ஏதேனும் மாற்றங்கள் கொண்டுவரப்பட்டுள்ளனவா என்பதை பின்வரும் இணைப்புக்குச் சென்று அறிந்துகொள்ளவும்: <a href="https://www.covid19.act.gov.au/">https://www.covid19.act.gov.au/</a></p> |
| <p><b>Ensure physical distancing</b></p>  | <p><b>சமூக இடைவெளி பேணப்படுவதை உறுதிசெய்தல்</b></p>  |
| <p>All businesses and undertakings should implement physical distancing as outlined in the Public Health Directions, including:</p>   | <p>அனைத்து வணிகங்களும் நிறுவனங்களும் பொது சுகாதார அறிவுறுத்தல்களில் காட்டப்பட்டுள்ளபடி சமூக இடைவெளியைப் பேண வேண்டும்: இது பின்வருவனவற்றை உட்படுத்துகிறது:</p>  |
| <p>➤ With the exception of staff in hospitality businesses only, there must be at most one person per 4 square metre of space available in an indoor or outdoor space.</p>  | <p>➤ விருந்தோம்பல்துறை வணிகங்களில் உள்ள பணியாளர்களைத் தவிர, ஒரு உட்புற அல்லது வெளிப்புற இடத்தில் 4 சதுர மீட்டர் இடத்தில் ஒரு நபருக்கு மேற்படாமல் இருக்க வேண்டும்.</p>  |
| <p>➤ Appropriate social distancing measures must be put in place, including maintaining a distance of 1.5 metres between people, where possible and as much as possible.</p>  | <p>➤ மக்களுக்கு இடையில் 1.5 மீட்டர் தூரத்தை முடிந்தவரை பேணுதல் உட்பட பொருத்தமான சமூக இடைவெளி நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டிருக்க வேண்டும்.</p>  |
| <p>More information about how to implement physical distancing measures in your premises can be found at <a href="https://www.covid19.act.gov.au">https://www.covid19.act.gov.au</a></p>  | <p>உங்கள் வளாகத்தில் சமூக இடைவெளி நடவடிக்கைகளை எவ்வாறு செயல்படுத்துவது என்பது பற்றிய கூடுதல் தகவல்களைப் பெற்றுக்கொள்ள: <a href="https://www.covid19.act.gov.au">https://www.covid19.act.gov.au</a></p>   |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</b></p>  | <p><b>சுத்தம் செய்தல், சுத்திகரிப்பு(Sanitising) மற்றும் சுகாதார நடவடிக்கைகள்</b></p>   |
| <p>All businesses and undertakings are required to demonstrate appropriate hand and respiratory hygiene. Businesses should also ensure they maintain appropriate cleaning and sanitising practices and supplies.</p>   | <p>அனைத்து வணிகங்களும் நிறுவனங்களும் கை மற்றும் சுவாசம் தொடர்பிலான நல்ல சுகாதார நடைமுறைகளைப் பின்பற்ற வேண்டும். சுத்திகரிப்புபணி மேற்கொள்ளப்படுவதையும் நன்றாக sanitise செய்யப்படுவதையும் வணிகங்கள் உறுதி செய்ய வேண்டும்.</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ For more information about how to implement proper cleaning <a href="#">click here</a></li> <li>➤ For more information about how to implement good hygiene in the workplace <a href="#">click here</a></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ சுத்தப்படுத்தல் பணியை சரியாக எவ்வாறு செயல்படுத்துவது என்பது பற்றிய கூடுதல் தகவலுக்கு <a href="#">இங்கே அழுத்தவும்</a></li> <li>➤ பணியிடத்தில் நல்ல சுகாதாரத்தை எவ்வாறு செயல்படுத்துவது என்பது பற்றிய கூடுதல் தகவலுக்கு <a href="#">இங்கே அழுத்தவும்</a></li> </ul>                       |
| <p><b>Training</b></p>   | <p><b>பயிற்சி</b></p>   |
| <p>It is strongly recommended that all people working within a business, whether they be owners, employees or contractors, undertake relevant training.</p>  | <p>வணிக உரிமையாளர்கள், ஊழியர்கள் மற்றும் ஒப்பந்தக்காரர்கள் உட்பட உங்களிடம் பணிபுரியும் அனைவரும், தேவைப்படும் பயிற்சியை மேற்கொள்ள வேண்டும் என பரிந்துரைக்கப்படுகிறது.</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A range of training options are available, some of which are nationally recognised, subsidised by government or free for the learner. More information about options available can be found at <a href="https://www.covid19.act.gov.au/">https://www.covid19.act.gov.au/</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ இலவசமாக அல்லது அரசு உதவியுடன் வழங்கப்படும், தேசிய ரீதியில் அங்கீகரிக்கப்பட்ட பயிற்சிகள் உட்பட பல வகையான பயிற்சிகள் உள்ளன. என்னென்ன பயிற்சிகள் கிடைக்கின்றன என்பதுபற்றிய கூடுதல் தகவல்களைப் பெற: <a href="https://www.covid19.act.gov.au/">https://www.covid19.act.gov.au/</a></li> </ul> |
| <p><b>Manage staff or patrons/visitors presenting with illness</b></p>   | <p><b>நோய்வாய்ப்பட்ட நிலையில் வந்திருக்கும் ஊழியர்கள் அல்லது வாடிக்கையாளர்களை நிர்வகித்தல்</b></p>  |
| <p>The Government is urging everyone to stay home if they are unwell. This applies to staff and the broader community. Businesses and undertakings should also be prepared to turn patrons or visitors away if they have clear symptoms of illness.</p>  | <p>உடல்நலக்குறைவு ஏற்பட்டால் மக்கள் வீட்டிலேயே இருக்க வேண்டும் என அரசு அறிவுறுத்தியுள்ளது. இதில் ஊழியர்கள் மற்றும் சமூக அங்கத்தவர்களும் அடங்குவர். தெளிவான நோய் அறிகுறிகளுடன் வருபவர்களை, திருப்பி அனுப்புவதற்கு வணிகங்களும் நிறுவனங்களும் தயாராக இருக்க வேண்டும்.</p>  |

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ More information about how to manage staff or patrons who are unwell can be found at:<br/><a href="https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety">https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety</a></li> <li>➤ If a direction is issued requiring your workplace to close due to confirmed case of COVID19 contamination, you must notify WorkSafe ACT.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ உடல்நிலை சரியில்லாத ஊழியர்கள் அல்லது வாடிக்கையாளர்களை எவ்வாறு நிர்வகிப்பது என்பது பற்றிய கூடுதல் தகவல்களைப் பெற்றுக்கொள்ள: <a href="https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety">https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety</a></li> <li>➤ உங்கள் பணியிடத்தில் COVID-19 உறுதிப்படுத்தப்பட்ட எவரேனும் அடையாளம் காணப்பட்டு, நீங்கள் அவ்விடத்தை மூடுமாறு கோரப்பட்டால் WorkSafe ACT-க்கு அறிவிக்க வேண்டும்.</li> </ul> |
| <p><b>Additional Requirements</b></p>   | <p><b>மேலதிக நிபந்தனைகள்</b></p>   |
| <p>Some businesses and organisations will be required to provide additional information in their COVID Safety Plans and request contact information from patrons and visitors and record such details if they are provided.</p>   | <p>சில வணிகங்கள் மற்றும் நிறுவனங்கள் தங்களது COVID Safety Plans-இல் கூடுதல் தகவல்களை வழங்க வேண்டும் என்பதுடன், பார்வையாளர்களிடமிருந்தும் வாடிக்கையாளர்களிடமிருந்தும் தொடர்பு விவரங்களைக் கேட்டு, அவை வழங்கப்பட்டால் அந்த விவரங்களை பதிவு செய்ய வேண்டும்.</p>   |
| <p><b>Businesses required to provide additional information</b></p>   | <p><b>மேலதிக தகவல்களை வழங்கவேண்டிய வணிகங்கள்</b></p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Restaurants, cafes and any business providing dine-in service</li> <li>➤ Galleries, museums, national institutions and historic sites</li> <li>➤ Outdoor attraction and amusements</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ உணவகங்கள், cafes மற்றும் dine-in சேவையை வழங்கும் எந்தவொரு வணிகமும்</li> <li>➤ காட்சியகங்கள், அருங்காட்சியகங்கள், தேசிய நிறுவனங்கள் மற்றும் வரலாற்று மையங்கள்</li> <li>➤ வெளிப்புற பொழுதுபோக்கு மற்றும் கேளிக்கைகள்</li> </ul>   |
| <p>Additional requirements for these businesses are in an attachment to this document</p>   | <p>இவ்வணிகங்களுக்கான கூடுதல் தேவைகள் நிபந்தனைகள் இந்த ஆவணத்துடன் இணைக்கப்பட்டுள்ளன</p>   |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>COVID Safety Plans for the following businesses must include a commitment to request first name and contact details and record if provided:</b></p>  | <p>பின்வரும் வணிகங்களுக்கான <i>COVID Safety Plans</i>, தொடர்பு விவரங்களைக் கேட்டு, அவை வழங்கப்பட்டால் அந்த விவரங்களை பதிவு செய்வதற்கான உறுதிப்பாட்டைக் கட்டாயம் கொண்டிருக்க வேண்டும்.</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gyms, health clubs, fitness or wellness centres</li> <li>➤ Yoga, barre, pilates, spin facilities</li> <li>➤ Boot camps and personal trainers</li> <li>➤ Personal services (e.g. hairdressers, barbers, nail salons, tattoo or body modification studios, day spas, and non-therapeutic massage services)</li> <li>➤ Organisers of weddings and funerals</li> <li>➤ Auction houses</li> <li>➤ Real estate agencies conducting open home inspections or auctions</li> <li>➤ Restaurants, cafes and any business providing dine-in services. This includes hotel-based restaurants and cafes</li> <li>➤ Hotels</li> <li>➤ Licensed venues</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gyms, சுகாதார கிளப்புகள், உடற்பயிற்சி அல்லது ஆரோக்கிய மையங்கள்</li> <li>➤ யோகா, barre, pilates, spin வசதிகள்</li> <li>➤ Boot camps மற்றும் தனிப்பட்ட பயிற்சியாளர்கள்</li> <li>➤ தனிப்பட்ட சேவைகள் (உதாரணமாக சிகையலங்கார நிபுணர்கள், முடிதிருத்துநர்கள், nail salons, tattoo அல்லது body modification studios, day spas மற்றும் non therapeutic massage சேவைகள்)</li> <li>➤ திருமணங்கள் மற்றும் இறுதி சடங்குகளின் ஏற்பாட்டாளர்கள்</li> <li>➤ ஏல வீடுகள்</li> <li>➤ Open home inspections அல்லது ஏலங்களை நடத்தும் வீடு மனை விற்பனை முகவர்கள்</li> <li>➤ Dine-in சேவைகளை வழங்கும் உணவகங்கள் மற்றும் cafes- ஹோட்டல் சார்ந்த உணவகங்கள் மற்றும் cafes இதில் அடங்கும்</li> <li>➤ ஹோட்டல்கள்</li> <li>➤ உரிமம் பெற்ற இடங்கள்</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cinema or movie theatre</li> <li>➤ Open air drive-in cinema</li> <li>➤ Play centre or arcade/amusement centre</li> <li>➤ Betting agency</li> <li>➤ Concert venue, theatre, arena or auditorium</li> <li>➤ Places of worship where gatherings will exceed 20 people</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ சினிமா அல்லது திரையரங்கு</li> <li>➤ திறந்தவெளி drive-in சினிமா</li> <li>➤ விளையாட்டு மையம் அல்லது arcade / கேளிக்கை மையம்</li> <li>➤ பந்தய முகவர் நிறுவனம்</li> <li>➤ கச்சேரி அரங்கு, தியேட்டர், அரங்கம் அல்லது ஆடிட்டோரியம்</li> <li>➤ 20 பேருக்கு மேற்பட்டோரைக் கொண்ட வழிபாட்டுத் தலங்கள்</li> </ul>  |
| <p>Information about how to collect and store private information will be available soon at <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a> .</p>   | <p>தனிப்பட்ட தகவல்களை எவ்வாறு சேகரிப்பது மற்றும் பாதுகாத்து வைப்பது என்பது பற்றிய தகவல்கள் <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a> -இல் கிடைக்கும்.</p>   |



|   |   |
|---|---|
| <b>Compliance and enforcement</b>   | <b>கட்டுப்படுத்தல் மற்றும் நடைமுறைப்படுத்தல்</b>  |
| <p>Developing and following a COVID Safety Plan is an important step in keeping your staff, customers, and the broader community safe as we continue to manage the impacts of the pandemic. Compliance efforts will be focused on education and support. However, penalties could apply and may be issued for those who put the community at risk through serious or repeated breaches of the legal requirements and obligations.</p> | <p>நோய்த்தொற்றினால் ஏற்படும் தாக்கங்களை நாம் தொடர்ந்தும் நிர்வகித்துவரும் இவ்வேளையில், உங்கள் ஊழியர்கள், வாடிக்கையாளர்கள் மற்றும் சமூகத்தை பாதுகாப்பாக வைத்திருப்பதற்கு ஒரு COVID Safety Plan-ஐ உருவாக்கி அதைப் பின்பற்றுவது முக்கியம். அமலாக்க முயற்சிகள், கல்வி மற்றும் உதவிகளில் கவனம் செலுத்தும். இருப்பினும், சட்ட ஆலோசனை மற்றும் கடப்பாடுகளைப் பின்பற்றாமல் விடுவதன்மூலம் சமூகத்தை ஆபத்தில் தள்ளுபவர்களுக்கு அபராதம் விதிக்கப்படலாம்.</p> |
| <b>Signage</b>  | <b>அறிவித்தல்/விளம்பரம்</b>   |
| <p>Consider displaying information to your customers and staff about your COVID Safety Plan</p>   | <p>உங்கள் COVID-19 Safety Plan பற்றிய தகவல்களை, உங்கள் ஊழியர்கள் மற்றும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு காண்பிப்பது தொடர்பில் நீங்கள் கருத்தில் கொள்ளலாம்.</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Templates for posters and signage are available at: <a href="http://www.covid19.act.gov.au/resources">www.covid19.act.gov.au/resources</a></li> <li>➤ Consider placing your COVID Safety Plan on your website or Facebook page</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ சுவரொட்டிகள் மற்றும் அறிவித்தல்களுக்கான templates இங்கே கிடைக்கின்றன: <a href="http://www.covid19.act.gov.au/resources">www.covid19.act.gov.au/resources</a></li> <li>➤ உங்கள் COVID-19 Safety Plan-ஐ உங்கள் Facebook பக்கம் அல்லது இணையத்தளத்தில் பிரசுரிப்பது தொடர்பில் கவனம் செலுத்தலாம்</li> </ul>   |
| <b>Review and monitor</b>   | <b>மதிப்பாய்வு மற்றும் கண்காணித்தல்</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ This document provides an overview of the risks that are likely to apply to most or all businesses in this sector. You should consider and address risks that may be specific to your business.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ பெரும்பாலான அல்லது அனைத்து வணிகங்களுக்குப் பொருந்தக்கூடிய சில ஆபத்துகள் பற்றிய தகவல்களை இந்த ஆவணம் வழங்குகிறது. உங்கள் வணிகத்திற்கு ஏற்படக்கூடிய சில பிரத்தியேக ஆபத்துகளைப் பற்றி நீங்கள் சிந்தித்து செயலாற்ற வேண்டும்.</li> </ul>   |

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Regularly review your policies and procedures to ensure they are consistent with current directions and advice provided by ACT Health.</li> <li>➤ Ensure there is an accessible copy of your COVID Safe Plan available on site as it must be produced if requested from a relevant compliance and enforcement officer. This may include producing an electronic copy.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ உங்களது கொள்கைகள் மற்றும் நடவடிக்கைகள் புதுப்பிக்கப்பட்ட நிலையில் இருப்பதையும், ACT Health-இன் ஆலோசனையுடன் ஒத்துப்போகிறதா என்பதையும் உறுதிப்படுத்த நீங்கள் தொடர்ந்து மதிப்பாய்வு செய்ய வேண்டும்.</li> <li>➤ அமலாக்க அதிகாரிகள் கோரிக்கைவிடுத்தால் காண்பிப்பதற்கு ஏதுவாக, உங்கள் COVID-19 Safety Plan நகலை உங்கள் பணியிடத்தில் எப்போதும் வைத்திருப்பதை உறுதிப்படுத்திக் கொள்ளுங்கள். மின்னணு நகலைத் தயாரிப்பதும் இதில் அடங்கும்.</li> </ul> |
| <p>Failure to comply with directions may result in significant penalties. Have a question?<br/>Looking for advice? Call the COVID-19 helpline on <b>(02) 6207 7244</b> from 8am-8pm daily</p>   | <p>அறிவுறுத்தல்களுக்கு இணங்கத் தவறினால் குறிப்பிடத்தக்க அபராதங்கள் செலுத்த வேண்டி நேரிடலாம்.<br/>கேள்வி ஏதேனும் இருக்கிறதா?<br/>ஆலோசனை தேடுகிறீர்களா? COVID-19 உதவி இலக்கத்தை (02) 6207 7244 என்ற எண்ணில் தினமும் காலை 8 மணி முதல் இரவு 8 மணி வரை அழைக்கலாம்.</p>   |
| <p>Current as at 19 June 2020</p>   | <p>Current as at 19 June 2020</p>   |
| <p><b>Additional Requirements – Cafes and Restaurants</b></p>   | <p><b>கூடுதல் நிபந்தனைகள் - Cafes மற்றும் உணவகங்கள்</b></p>   |
| <p>The following checklist provides a guide for the types of measures that should be included in COVID Safety Plans for hospitality venues offering dine-in service. This checklist should be supplemented by the more general advice and other resources discussed above, and consideration of the risks specific to each business.</p>  | <p>பின்வரும் பட்டியல், dine-in சேவையை வழங்கும் விருந்தோம்பல்துறை சார்ந்த வணிகங்கள் தமது COVID Safety Plan-இல் சேர்க்க வேண்டிய நடவடிக்கைகளுக்கான வழிகாட்டியாகும். மேலே வழங்கப்பட்ட பொதுவான ஆலோசனைகள், மற்றும் ஒவ்வொரு பணியிடத்திலும் நோய்த்தொற்று அபாயத்தைக் குறைப்பதற்கான வேறு ஏதேனும் குறிப்பிட்ட நடவடிக்கைகள் போன்றவை உள்ளடக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.</p>  |

| Ensure physical distancing   | சமூக இடைவெளியை உறுதிசெய்தல்  |
|--|--|
| <p>Implement controls to limit the number of people inside your business at any one time so that your business complies with the Public Health Directions. The Public Health Directions requires that gatherings do not exceed 100 customers seated in any <b>indoor space</b> and 100 customers seated in any <b>outdoor space</b> and where social distancing of one customer per 4 square metres of public seating area is observed. Staff are excluded from the one person per 4 square metre calculation.</p> | <p>உங்கள் வணிகம் <i>Public Health Directions</i>-க்கு இணங்கும்விதமாக, எந்த நேரத்திலும் உங்கள் வணிகத்திற்குள் இருப்பவர்களின் எண்ணிக்கையை கட்டுப்படுத்துவதற்கான வழிகளை நீங்கள் உருவாக்க வேண்டும். வணிக இடத்தில் 4 சதுர மீட்டர் இடப்பரப்பில் ஒருவர் என்ற விதி பேணப்பட்டு, எந்தவொரு உள்ளூரங்களிலும் 100 பேருக்கு மேற்படாமல் அமர்ந்திருக்கும்வகையிலும், வெளியரங்கில் 100 பேருக்கு மேற்படாமல் அமர்ந்திருக்கும் வகையிலும் மக்கள் ஒன்றுகூட வேண்டும் என <i>Public Health Directions</i> கோருகின்றன. 4 சதுரமீட்டர்களுக்கு ஒருவர் என்ற விதியிலிருந்து ஊழியர்களுக்கு விலக்கு அளிக்கப்பட்டுள்ளது.</p>                     |
| <p>The one person per 4 square metre calculation is based on the available space for seated customers. Therefore the back of house, kitchen preparation and service counter areas should not be included in the one person per 4 square metre calculation for determining your maximum allowable number of seated customers.</p>   | <p>வாடிக்கையாளர்கள் அமர்வதற்கு ஒதுக்கப்பட்ட இடத்தை அடிப்படையாகக் கொண்டே 4 சதுர மீட்டருக்கு ஒருவர் என்ற விதி கணக்கிடப்படுகிறது. எனவே 4 சதுர மீட்டருக்கு ஒரு நபர் கணக்கீட்டின் அடிப்படையில், அமர்வதற்கு அனுமதிக்கக்கூடிய வாடிக்கையாளர்களின் அதிகபட்ச எண்ணிக்கையை தீர்மானிக்கும்போது அந்த இடத்தின் பின்புறம், சமையலறை தயாரிப்பு மற்றும் சேவை கவுண்டர் பகுதிகள் சேர்க்கப்படக்கூடாது.</p>   |
| <p>The Risk Mitigation Guidance attached to the Public Health Directions provides that in a given occupied space, there be a density of no more than one person per 4 square metres of floor space (taking into account objects and items that may impact the total free space). This means that businesses need to consider items and objects that may impact space for seating patrons, such as permanent fixtures (for example pylons, countertops, benches and gaming machines).</p>                           | <p><i>Public Health Directions</i>-உடன் இணைக்கப்பட்டுள்ள இடர் குறைப்பு வழிகாட்டுதலில் (<i>Risk Mitigation Guidance</i>) பாவனைக்கென ஒதுக்கப்பட்ட இடத்தில் அதன் நில அளவில் 4 சதுர மீட்டருக்கு ஒருவர் என்ற எண்ணிக்கைக்கு மேற்படாமல் இருக்கவேண்டும் என தெரிவிக்கப்பட்டுள்ளது. (மொத்த இடத்தை பாதிக்கும் அம்சங்கள் மற்றும் பொருட்களை கணக்கில் எடுத்துக்கொள்ளல்). நிரந்தர சாதனங்கள் (எடுத்துக்காட்டாக pylons, countertops, benches மற்றும் gaming machines) போன்ற வாடிக்கையாளர்கள் அமரும் இடத்தை பாதிக்கக்கூடிய பொருட்கள் மற்றும் அம்சங்களை வணிகங்கள் கருத்தில் கொள்ள வேண்டும் என்பதை இது அர்த்தப்படுத்துகிறது.</p> |
| <p><b>Note:</b> Refer to the Fact Sheet for how to calculate the one person per 4 square metre rule for hospitality venues. Click <a href="#">HERE</a> to go to the Fact Sheet.</p>  | <p><b>குறிப்பு:</b> விருந்தோம்பல்துறை சார்ந்த இடங்களில் 4 சதுர மீட்டருக்கு ஒரு நபர் என்ற விதியை எவ்வாறு கணக்கிடுவது என்பதற்கான தகவல்தாளைப் பார்க்கவும். தகவல்தாள்குச் செல்ல இங்கே அழுத்தவும்</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p>Place signs at entry points to instruct customers not to enter the premises if they are unwell. The sign should clearly state the number of customers that are allowed to be seated. The sign should also state that businesses have the right to refuse service or entry. The sign can also state that the business cannot by law permit more persons than its capacity, and that customers who ignore these rules and instructions may also be contravening Public Health Directions for which penalties may apply. If practicable set up separate exit and entry points and separate order and collection points to minimise contact.</p> | <p>வாடிக்கையாளர்களுக்கு உடல்நிலை சரியில்லாமல் இருந்தால் அந்த இடத்திற்குள் நுழைய வேண்டாம் என்று அறிவுறுத்தும் வாசகங்களை உங்கள் நுழைவாயிலில் வைக்க வேண்டும்.<br/>உட்கார அனுமதிக்கப்படும் நபர்களின் எண்ணிக்கையை அறிவித்தல் பதாகையில் தெளிவாகக் குறிப்பிட வேண்டும்.<br/>சேவைவழங்கலை அல்லது நுழைவை மறுக்கும் உரிமை வணிகங்களுக்கு உண்டு என்பதையும் அதில் குறிப்பிட வேண்டும். வணிகமானது அதற்கென அனுமதிக்கப்பட்ட எண்ணிக்கையிலானவர்களைவிடவும் அதிகமான மக்களை அனுமதிக்க முடியாது என்பதையும் குறிப்பிடலாம்.<br/>உங்கள் வணிகத்திற்கு வரும் நபர்கள் Public Health Directions விதிகளை புறக்கணித்தால், அவர்கள் அபராதங்களை சந்திக்க நேரிடும் என்பதையும் அதில் உள்ளடக்கலாம். உங்களால் முடிந்தால், மற்றவர்களுடனான தொடர்பைக் குறைக்க தனி நுழைவு மற்றும் வெளியேறும் பாதைகள் மற்றும் தனி வரிசை மற்றும் collection மையங்களை அமைக்க வேண்டும்.</p> |
| <p>Limit the number of staff serving a single indoor or outdoor space. Where a business operates with more than one indoor or outdoor space, waitstaff should be assigned to one 'section', to limit interaction with patrons.</p>  | <p>ஒரு உட்புற அல்லது வெளிப்புற இடத்திற்கு சேவை வழங்கும் ஊழியர்களின் எண்ணிக்கையை கட்டுப்படுத்துங்கள்.<br/>உங்களிடம் ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட உட்புற அல்லது வெளிப்புற இடம் இருந்தால், வாடிக்கையாளர்களுக்கிடையிலான தொடர்பைக் கட்டுப்படுத்த wait staff ஒரு 'பிரிவு'க்கு நியமிக்கப்பட வேண்டும்.</p>   |
| <p>Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.</p>  | <p>ஆன்லைன் மற்றும் தொலைபேசி மூலமான முன்பதிவுகளை ஊக்குவிப்பதுடன், walk-in வாடிக்கையாளர்களின் எண்ணிக்கையை மட்டுப்படுத்தவும்.</p>   |
| <p>Facilitate physical distancing by marking standing areas where customers queue to encourage a 1.5 metre spacing between each person in the queue.</p>  | <p>வரிசையில் நிற்கும் வாடிக்கையாளர்கள் சமூக இடைவெளியைப் பேண வசதியாக 1.5 மீட்டர் இடைவெளிகளில் அடையாளமிடவும்.</p>  |
| <p>Place tables in a way that ensures patrons seated at those tables are 1.5 metres apart and reduce the number of tables and seating capacity in line with Public Health Directions.</p>   | <p>அமர்ந்திருக்கும் நபர்கள் மற்றவர்களிடமிருந்து 1.5 மீட்டர் தொலைவில் இருப்பதை உறுதி செய்யும் வகையில் மேசைகளை ஒழுங்குபடுத்தவும். Public Health Directions- ஆல் அனுமதிக்கப்பட்ட அதிகபட்ச நபர்களை மட்டுமே நீங்கள் அனுமதித்திருக்கிறீர்கள் என்பதை உறுதிப்படுத்த, மேசைகளின் எண்ணிக்கையை குறையுங்கள்.</p>  |

|  |   |
|--|---|
| <p>Consider using physical barriers where practical, such as plexiglass around counters involving high volume interactions with customers.</p>   | <p>வாடிக்கையாளர்கள் அதிகம் புழங்கும் கவுண்டர்கள் போன்ற இடங்களைச் சுற்றி plexiglass போன்ற தடைகளைப் பயன்படுத்துவதைக் கருத்தில் கொள்ளுங்கள்.</p>   |
| <p>Space waiting area seating at least 1.5 metres apart. If this is not possible, the seating should be removed.</p>   | <p>சேவையைப் பெறுவதற்காகக் காத்திருக்கும் நபர்களுக்கு, நீங்கள் 1.5 மீட்டர் இடைவெளியில் இருக்கைகளை வைக்கலாம். இருக்கையை 1.5 மீட்டர் இடைவெளியில் வைக்க முடியாவிட்டால் அதை அகற்ற வேண்டும்.</p>  |
| <p>Encourage customers to use pay wave and credit cards in preference to cash.</p>   | <p>பணத்திற்கு பதிலாக pay wave மற்றும் கிரெடிட் கார்டுகளைப் பயன்படுத்துமாறு வாடிக்கையாளர்களை ஊக்குவிக்கவும்.</p>   |
| <p>Consider how to display your menu in a way that minimises risk, options include: ensure menus are laminated and sanitised after each use; use general non-contact signage to display your menu; have single use paper menus available. For takeaway services place menus outside the venue.</p>   | <p>உங்கள் உணவுமெனுவை நோய்த்தொற்று ஆபத்தை குறைக்கும் வகையில் எவ்வாறு காண்பிப்பது என்பதைக் கவனியுங்கள். சில ஆலோசனைகள்: மெனுக்கள் லேமினேட் செய்யப்பட்டிருப்பதையும் ஒவ்வொரு பயன்பாட்டிற்கும் பிறகு அவை சுத்திகரிக்கப்படுவதையும் உறுதிசெய்க; உங்கள் மெனுவைக் காட்சிப்படுத்த அறிவித்தல் பலகைகளை வைக்கவும்; single use காகித மெனுக்களைப் பயன்படுத்தலாம். Takeaway சேவைகளுக்கான மெனுக்களை அந்த இடத்திற்கு வெளியே வைக்கவும்.</p>             |
| <p>Remove any self-service buffet style food service areas, communal snack bars, communal condiments, water/drink and utensil stations.</p>  | <p>எந்தவொரு self-service buffet style உணவு சேவை பகுதிகளையும் communal snack bars, communal condiments, water/drink மற்றும் utensil stations போன்றவற்றையும் அகற்றவும்.</p>   |
| <p>Stagger sittings times and manage the duration of sittings to control the flow of patrons. The Public Health Directions recommend limiting duration to two hours.</p>   | <p>வாடிக்கையாளர்கள் அனுமதிக்கப்படும் மற்றும் அமர்ந்திருக்கும் நேரங்களை மட்டுப்படுத்துவதன் மூலம் வருகைதருகின்ற வாடிக்கையாளர்களின் எண்ணிக்கையை நிர்வகிக்கலாம். வாடிக்கையாளர்கள் அமர்ந்திருக்கும் நேரத்தை இரண்டு மணித்தியாலங்களாக மட்டுப்படுத்தலாம் என Public Health Directions பரிந்துரைக்கிறது.</p>  |
| <p>Modify processes behind the counter (including in the kitchen) to limit workers having to be in close contact, as much as practicable. For example: assign workers to specific workstations to minimise the need to go into other spaces; implement processes so front of house workers can collect food without needing to go into food preparation areas.</p> | <p>கவுண்டருக்குப் பின்னால் (சமையலறை உட்பட) செயல்முறைகளை மாற்றுவதன் மூலம் முடிந்தவரை தொழிலாளர்கள் நெருங்கிய தொடர்பில் இருப்பதைக் கட்டுப்படுத்தவும். எடுத்துக்காட்டாக: பிற இடங்களுக்குச் செல்ல வேண்டிய அவசியத்தைக் குறைக்க குறிப்பிட்ட இடத்தில் மாத்திரம் வேலை செய்வதற்கு சில தொழிலாளர்களை பணிக்கவும்; உணவு தயாரிக்கும் பகுதிகளுக்குச் செல்லாமல் முன்னால் நின்றபடியே உணவைப் பெற்று பரிமாறும் வகையில் சில தொழிலாளர்களை பணிக்கவும்.</p> |

| Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities  | சுத்தம் செய்தல், சுத்திகரிப்பு(Sanitising) மற்றும் சுகாதார நடவடிக்கைகள்  |
|--|--|
| Ensure all staff are aware of safe food handling practices and heighten health and hygiene policies and procedures, such as the importance of practising good hand hygiene and regular sanitation of food preparation surfaces, equipment and customer and dining areas. | அனைத்து ஊழியர்களும் பாதுகாப்பான உணவு கையாளுதல் நடைமுறைகளைப் பற்றி அறிந்திருப்பதையும், நல்ல கை சுகாதாரத்தின் முக்கியத்துவம், உணவு தயாரிக்கும் மேற்பரப்புகள், உபகரணங்கள், வாடிக்கையாளர் மற்றும் சாப்பாட்டு பகுதிகள் ஒழுங்காக சுத்திகரிக்கப்படுதல் போன்ற சுகாதாரக் கொள்கைகள் மற்றும் நடைமுறைகள் அதிகரிக்கப்படுவதையும் உறுதிசெய்தல். |
| Areas used for food preparation and serving will need to be thoroughly cleaned, and food preparation surfaces and utensils cleaned and sanitised before use to ensure there is no risk to food safety.   | உணவு தயாரித்தல் மற்றும் பரிமாறுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் பகுதிகள் மிகவும் நன்றாக சுத்தம் செய்யப்பட வேண்டும். மேலும் உணவுப் பாதுகாப்பிற்கு எந்த ஆபத்தும் இல்லை என்பதை உறுதிப்படுத்தும்வகையில், உணவு தயாரிக்கப் பயன்படுத்தும் மேற்பரப்புகள் மற்றும் பாத்திரங்கள், பயன்படுத்தப்படுவதற்கு முன்பு நன்கு சுத்தம் செய்யப்பட வேண்டும்.  |
| Increased frequency of cleaning for high touch areas or items (e.g. tables, chairs), and rest room facilities.   | அதிகம் தொடுகைக்கு உள்ளாகும் பகுதிகள் அல்லது பொருட்கள், (உதாரணமாக, மேசைகள், நாற்காலிகள்) மற்றும் ஓய்வு அறை வசதிகள் சுத்தம் செய்யப்படும் தடவைகளை அதிகரிக்கவும்.  |
| Clean packaged (sealed) food if required, before opening it.   | தேவைப்பட்டால், பொதிசெய்யப்பட்ட (சீல் செய்யப்பட்ட) உணவைத் திறப்பதற்கு முன் சுத்தம் செய்யுங்கள்.   |
| Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers).   | உணவு பொதிசெய்யப் பயன்படுத்தப்படும் அனைத்து பொருட்களும் சுத்தமாக இருக்கிறதா என்று சரிபார்க்கவும் (உதாரணமாக take away கொள்கலன்கள்).  |
| Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment.   | உணவு தொடர்பான அனைத்து பகுதிகளையும் சுத்தம் செய்து, உணவுப் பரப்புகள், பாத்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்களை சுத்தம் செய்யுங்கள்.  |
| Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry.   | நுழைவாயில்களில், பொதுமக்கள் பயன்பாட்டிற்கு மட்டுமே எனத் தெளிவாக பெயரிடப்பட்ட hand sanitiser- ஐ வைக்கவும்.  |
| Brief your staff on hygiene processes and procedures, each shift. They should wash hands often with soap and water for at least 20 seconds. Display handwashing instructions above each sink.  | ஒவ்வொரு shift-இலும் சரியான சுகாதாரம் பேணப்படவேண்டியதன் அவசியம் குறித்து உங்கள் ஊழியர்களிடம் பேசுங்கள். அவர்கள் அடிக்கடி ஆகக்குறைந்தது 20 விநாடிகளுக்கு சோப்பு மற்றும் தண்ணீரில் கைகளை கழுவ வேண்டும். ஒவ்வொரு sink-க்கும் மேலே கை கழுவுதல் வழிமுறைகளைக் காட்சிப்படுத்தவும்.   |

|   |  |
|---|--|
| <p>Ensure your hand washing facilities are not obstructed and have sufficient paper towel and soap; these facilities should only be used for hand washing. If gloves are used, ensure they are changed regularly and wash hands between glove changes.</p>                                    | <p>கை கழுவுவதற்கான வசதி வாடிக்கையாளர்களுக்கு கிடைப்பதை உறுதிசெய்வதுடன் உங்களிடம் எப்போதும் போதுமான paper towel மற்றும் சோப்பு இருப்பதை உறுதிப்படுத்திக் கொள்ளுங்கள்; இந்த வசதிகள் கை கழுவுவதற்கு மட்டுமே பயன்படுத்தப்பட வேண்டும். கையுறைகள் பயன்படுத்தப்பட்டால், அவை தவறாமல் மாற்றப்படுவதை உறுதிசெய்வதுடன் அவற்றை மாற்றுவதற்கு இடையில் கைகளைக் கழுவுங்கள்.</p> |
| <p>Place additional signage in key areas, including above the hand wash facility, with correct procedures. Posters on handwashing and preventing the spread of germs can be downloaded at <a href="https://www.covid19.act.gov.au/resources">https://www.covid19.act.gov.au/resources</a></p> | <p>கை கழுவும் இடங்கள் உட்பட முக்கியமான பகுதிகளில் சரியான அறிவுறுத்தல்களை வழங்கும் அறிவித்தல்களை காட்சிப்படுத்தவும். கை கழுவுதல் மற்றும் கிருமிகள் பரவாமல் தடுப்பது குறித்த சுவரொட்டிகளை <a href="https://www.covid19.act.gov.au/resources">https://www.covid19.act.gov.au/resources</a> இல் பதிவிறக்கம் செய்யலாம்.</p>   |
| <p>Provide hand washing facilities for customers and patrons including clean running water, liquid soap, paper towels. If hand washing facilities are not readily available, provide an appropriate alcohol-based hand sanitiser.</p>   | <p>வாடிக்கையாளர்கள் கைகழுவ ஏதுவாக சுத்தமான ஓடும் நீர், liquid soap, paper towels உள்ளிட்டவற்றை வழங்குங்கள். கை கழுவுவதற்கான வசதிகள் உடனடியாக கிடைக்கவில்லை என்றால், பொருத்தமான ஆல்கஹால் அடிப்படையிலான hand sanitiser வழங்கவும்.</p>  |
| <p>Non-disposable crockery/cutlery/glassware is permitted only when cleared after each course and washed using a commercial grade dishwasher or glasswasher. Clean customer areas and clean and sanitise crockery and cutlery etc.</p>  | <p>Non-disposable crockery/cutlery/glassware போன்றவை ஒவ்வொரு பயன்பாட்டுக்குப் பிறகும் வர்த்தக தரத்திலான dishwasher அல்லது glasswasher பயன்படுத்தி கழுவப்பட்டால் மட்டுமே நீங்கள் அவற்றை மீண்டும் பயன்படுத்த முடியும். வாடிக்கையாளர் பகுதிகளை சுத்தம் செய்வதுடன் crockery மற்றும் cutlery போன்றவற்றையும் நன்கு சுத்தம் செய்யுங்கள்.</p>                          |
| <p>Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or ensure strict table clearing guidelines requiring gloves.</p>   | <p>முடியுமானால் disposable/recyclable cutlery/glassware பொருட்களைப் பயன்படுத்தவும். அல்லது மேசைகள் சுத்தப்படுத்தப்படும்போது கையுறைகள் பயன்படுத்தப்படுவதற்கான கடுமையான வழிகாட்டுதல்கள் உங்களிடம் உள்ளதா என்பதை உறுதிப்படுத்தவும்.</p>   |
| <p>Reduce the sharing of equipment and tools.</p>   | <p>உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் பகிரப்படுவதைக் குறைக்கவும்.</p>   |
| <p>Implement more frequent sanitising of all surfaces (particularly frequently handled surfaces: EFT machines, counters, trolley handles, self-serve areas, fridge and cool room handles etc).</p>  | <p>நீங்கள் எல்லா மேற்பரப்புகளையும் அடிக்கடி சுத்தப்படுத்துகிறீர்கள் என்பதை உறுதிப்படுத்திக் கொள்ளுங்கள் (குறிப்பாக அடிக்கடி கையாளப்படும் மேற்பரப்புகள்: EFT இயந்திரங்கள், கவுண்டர்கள், தள்ளுவண்டி கைப்பிடிகள், self-serve பகுதிகள், குளிர்சாதன பெட்டி மற்றும் குளிர் அறை கைப்பிடிகள் போன்றவை).</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p>Surfaces used by customers, such as tables, must also be cleaned between clients.</p>  | <p>வாடிக்கையாளர்கள் பயன்படுத்தும் மேற்பரப்புகள், மேசைகள் போன்றவை ஒவ்வொரு பயன்பாட்டுக்கும் இடையில் சுத்தம் செய்யப்பட வேண்டும்.</p>  |
| <p><b>Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time</b></p>   | <p>முதல் முறையாக மீண்டும் திறக்கப்படும் உணவு வணிகங்களுக்கான கூடுதல் கட்டுப்பாடுகள்</p>   |
| <p><b>If your business premise/building has been closed or operating minimally during the COVID-19 period, you need to take these extra checks:</b></p>   | <p><i>COVID-19</i> காலகட்டத்தில் உங்கள் வணிகம் மூடப்பட்டிருந்தால், அல்லது வழக்கத்தை விட குறைவான நேரம் திறந்திருந்தால், இந்த கூடுதல் சோதனைகளை நீங்கள் செய்ய வேண்டும்:</p>   |
| <p>Check that the cleanliness of your premises is suitable and ready for preparing or handling food and make sure that nothing has happened during the closure or reduced operation that stops you from operating safely.</p>   | <p>உங்கள் வணிகவளாகத்தின் தூய்மை, உணவைத் தயாரிக்க அல்லது கையாளத் தயாராக உள்ளதா என்பதைச் சரிபார்ப்பதுடன் உங்களது வணிகம் மூடப்பட்டிருந்தபோது, அது பாதுகாப்பாக செயற்படுவதைத் தடுக்கும் வகையில் எதுவும் நடக்கவில்லை என்பதை உறுதிப்படுத்திக் கொள்ளுங்கள்.</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that food, equipment and other surfaces have not become contaminated from issues such as maintenance activities, or leaks, increased pest activity or reduced use of the facility.</li> <li>• Make sure the services you need for power; water supply and drainage are working as intended.</li> <li>• Check the condition of the services and equipment.</li> <li>• Make sure that services, facilities and equipment are fully functioning.</li> <li>• Check for any signs of pest infestation e.g. cockroaches and rodents (rat or mice droppings, cockroach spotting), gnawed food and food packaging.</li> <li>• Carry out pest control before opening.</li> <li>• Throw out food or packaging damaged by pests.</li> <li>• Throw out all other food in damaged or open packaging.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• பயன்படுத்தப்படாமல் இருந்ததால், கசிவுகள், அதிகரித்த பூச்சி செயல்பாடு அல்லது பராமரிப்பு நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்படாததால் உணவு, உபகரணங்கள் மற்றும் பிற மேற்பரப்புகள் மாசுபடவில்லை என்பதை சரிபார்க்கவும்.</li> <li>• மின்சாரம், நீர் வழங்கல் மற்றும் வடிகால் ஆகியவற்றிற்கு தேவையான சேவைகள் செயற்படுவதை உறுதிசெய்க.</li> <li>• சேவைகள் மற்றும் உபகரணங்களின் நிலையை சரிபார்க்கவும்.</li> <li>• சேவைகள், வசதிகள் மற்றும் உபகரணங்கள் முழுமையாக செயல்படுகின்றனவா என்பதை உறுதிப்படுத்திக் கொள்ளுங்கள்.</li> <li>• பூச்சிகள் இருப்பதற்கான அறிகுறிகள் உள்ளனவா எனப் பார்க்கவும். எடுத்துக்காட்டாக கரப்பான் பூச்சிகள் மற்றும் கொறித்துண்ணிகள் (rat அல்லது mice droppings, cockroach spotting) கடித்த உணவு மற்றும் உணவுப் பொதிகள்</li> <li>• திறப்பதற்கு முன் பூச்சி கட்டுப்பாட்டை (pest control) மேற்கொள்ளுங்கள்.</li> <li>• பூச்சியால் சேதமடைந்த உணவு அல்லது பொதிகளை வெளியே எறியுங்கள்.</li> <li>• சேதமடைந்த அல்லது திறந்த பொதிகளிலுள்ள மற்ற எல்லா உணவுகளையும் வெளியே எறியுங்கள்.</li> </ul> |



- Clean premises, utensils and packaging (where appropriate) before opening.
- Check toilets and hygiene facilities are working.
- Make sure toilets and handwashing facilities for staff and customers (if applicable) are in working order and have warm running water, soap and paper towels.
- Flush clean water through machines that are plumbed into the water supply, such as ice machines, drinking fountains, coffee machines, slush-ice makers, post mix guns, self-service soft drink machines and water coolers, especially if these haven't been turned off during restrictions.
- If power was off for more than four hours, or chillers were opened, potentially hazardous foods (such as foods that contain meat, poultry, seafood and dairy products) may have reached temperatures above 5°C and will need to be thrown away regardless of their current temperature.
- Perishable foods in the fridge/cool room may still be safe to use if these are not showing obvious signs of spoilage are within their Use-By date or Best Before date. Consider the suitability of all food that may have been compromised during any shutdown or reduced operation period.
- If a freezer was full, power was off for less than 24 hours, the freezer was not opened during the power cut AND there is no evidence of thawing, contents should be OK to use.
- If the freezer was opened during the power cut, the freezer was not full, there is any evidence that contents have completely thawed, or have thawed then refrozen, throw this food out.
- Food still frozen with ice crystals throughout it can continue to be kept frozen if you are sure it did not thaw out and then re-freeze when the power came back on.
- Frozen food that has defrosted and was refrozen when the

- திறப்பதற்கு முன் வணிகவளாகம், பாத்திரங்கள் மற்றும் பொதிகளை (பொருத்தமெனில்) சுத்தம் செய்யுங்கள்.
- கழிப்பறைகள் மற்றும் சுகாதார வசதிகள் செயல்படுகின்றனவா என்பதைச் சரிபாருங்கள்.
- ஊழியர்கள் மற்றும் வாடிக்கையாளர்கள் கைகளை கழுவுவதற்கான sinks மற்றும் கழிப்பறைகள் (பொருத்தமானால் மாத்திரம்) இயங்குநிலையில் இருப்பதையும், சூடான ஓடும் நீர், சோப்பு மற்றும் paper towels இருப்பதையும் உறுதிப்படுத்திக் கொள்ளுங்கள்.
- Ice machines, drinking fountains, coffee machines, slush-ice makers, post mix guns, self-service soft drink machines மற்றும் water coolers போன்ற நீருடன் தொடர்புபடுத்தப்பட்டுள்ள இயந்திரங்களுக்குள் சுத்தமான நீரைப் பாய்ச்சி சுத்தப்படுத்தவும். குறிப்பாக இவை கட்டுப்பாடுகளின் போது நிறுத்திவைக்கப்பட்டிருந்தால்.
- நான்கு மணி நேரத்திற்கும் மேலாக மின்சாரம் முடக்கப்பட்டிருந்தால், அல்லது chillers திறக்கப்பட்டிருந்தால், பழுதடையக்கூடிய உணவுகள் (இறைச்சி, poultry, கடல் உணவு மற்றும் பால் பொருட்கள் கொண்ட உணவுகள் போன்றவை) 5°C க்கு மேல் வெப்பநிலையை எட்டியிருக்கலாம் என்பதால் அவை வீசப்பட வேண்டியிருக்கும். (அவற்றின் தற்போதைய வெப்பநிலை நன்றாக இருந்தாலும்கூட).
- குளிர்சாதன பெட்டி/குளிர் அறையிலுள்ள உணவுகள் கெட்டுப்போனதற்கான தெளிவான அறிகுறிகளைக் காட்டவில்லை என்றால், அவை Use-By தேதி அல்லது Best Before தேதிக்கு முன் பயன்படுத்தக்கூடியதாக இருக்கலாம். ஆனால் பணிநிறுத்தம் அல்லது குறைக்கப்பட்ட செயல்பாட்டுக் காலத்தில் அனைத்து உணவுகளும் பாதிக்கப்பட்டிருக்கலாம் என்பதால் அவை சாப்பிட பாதுகாப்பானவை மற்றும் கெட்டுப்போகவில்லை என்பதை நீங்கள் உறுதிப்படுத்த வேண்டும்.
- Freezer நிரம்பியிருந்தால், 24 மணி நேரத்திற்கும் குறைவாக மின்சாரம் முடக்கப்பட்டிருந்தால், மின்வெட்டின் போது freezer திறக்கப்படவில்லை என்றால், பொருட்கள் thaw ஆகியிருப்பதற்கான எந்த ஆதாரமும் இல்லை என்றால் அவற்றைப் பயன்படுத்தலாம்.
- மின்வெட்டின் போது freezer திறக்கப்பட்டிருந்தால், freezer நிரம்பியிருக்கவில்லை என்றால், பொருட்கள் முழுவதுமாக thaw ஆகிவிட்டன அல்லது thaw ஆகிய பின் மீண்டும் உறைந்திருக்கின்றன என்றால் அவற்றை வெளியே எறியுங்கள்.

|   |   |
|---|---|
| <p>power was restored should not be used. This will not always be obvious, but important signs of defrosting and refreezing may be miss shaped products; drip from packaging that has become frozen; packages stuck together; or pooling of frozen fluids in the bottom of sealed packages.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Throw out any food past its Use-By date.</li> <li>• Check to see if any foods have been contaminated during storage – throw out if signs of damage, contamination or spoilage. If in doubt, throw it out.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ஐஸ் கட்டிகளுடன் இன்னும் உறைநிலையிலிருக்கும் உணவு <i>thaw</i> ஆகியிருக்கவில்லை என்பதும், மின்சாரம் மீண்டும் வந்தபோது அவை உறைநிலைக்குத் திரும்பவில்லை என்பதும் உறுதியாகத்தெரியும் என்றால், அவற்றை தொடர்ந்தும் உறைநிலையில் வைத்திருக்கலாம்.</li> <li>• மின்சாரம் துண்டிக்கப்பட்டபோது <i>defrost</i> ஆகி, மின்சாரம் மீண்டும் வந்தபோது <i>refrozen</i> ஆகிய உணவைப் பயன்படுத்தக்கூடாது. இது எப்போதும் வெளிப்படையாகத் தெரியாது. ஆனால் பொருட்கள் தமது வடிவத்தை இழந்திருத்தல்; பொதிகளிலிருந்து நீர் வடிந்து உறைந்திருத்தல்; பொதிகள் ஒன்றுடனொன்று ஒட்டியிருத்தல்; அல்லது சீல் செய்யப்பட்ட பொதிகளின் அடிப்பகுதியில் திரவம் உறைந்திருத்தல் போன்ற முக்கிய அறிகுறிகள் மூலம் இதை அறிந்துகொள்ளலாம்.</li> <li>• எந்தவொரு உணவும் அதன் <i>Use-By</i> தேதியைக் கடந்துவிட்டதெனில் அதை வெளியே எறியுங்கள்.</li> <li>• <i>Storage</i>-இன் போது ஏதேனும் உணவுகள் மாசுபட்டுள்ளனவா என்று சோதிக்கவும் – சேதம், மாசு அல்லது கெட்டுப்போன அறிகுறிகள் இருந்தால் வெளியே எறியுங்கள். சந்தேகம் இருந்தால் அதை வெளியே எறியுங்கள்.</li> </ul> |
| <p><b>Deliveries, contractors and visitors attending the premises</b></p>   | <p><b>வளாகங்களுக்குள் நுழையும் Deliveries, ஒப்பந்தக்காரர்கள் மற்றும் பார்வையாளர்கள்</b></p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Where practical, direct delivery drivers or other contractors visiting the premises to minimise physical interaction with workers.</li> <li>➤ Use electronic paperwork where practical. If a signature is required, discuss providing a confirmation email instead, or take a photo of the goods onsite as proof of delivery.</li> <li>➤ Ensure a number of suppliers so that you can maintain adequate stocks of hand soap, paper towel, sanitisers.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ டெலிவரி டிரைவர்கள் மற்றும் பிற ஒப்பந்தக்காரர்கள், உங்கள் வணிக வளாகத்தில் இருக்கும்போது முடிந்தவரை தொழிலாளர்களுடன் நெருக்கமான தொடர்பில் இருப்பதைக் குறைக்குமாறு அறிவுறுத்தவும்.</li> <li>➤ முடியுமெனில் <i>electronic</i> ஆவணங்களைப் பயன்படுத்துங்கள். கையொப்பம் தேவைப்பட்டால், அதற்கு பதிலாக உறுதிப்படுத்தல் மின்னஞ்சலை வழங்குவது பற்றி உரையாடவும். அல்லது விநியோகத்திற்கான ஆதாரமாக பொருட்கள் கையளிக்கப்பட்ட இடத்தில்வைத்து புகைப்படத்தை எடுக்கவும்.</li> <li>➤ உங்களிடம் கணிசமானளவு விநியோகஸ்தர்கள் இருப்பதை உறுதிப்படுத்திக் கொள்ளுங்கள். இதனால் நீங்கள் எப்போதும் போதுமான <i>hand soap, paper towel</i> மற்றும் <i>sanitizers</i>- ஐ பெற்றுக்கொள்ள முடியும்.</li> </ul>   |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Additional Requirements – Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites</b></p>  | <p>கூடுதல் நிபந்தனைகள்- காட்சியகங்கள், அருங்காட்சியகங்கள், தேசிய நிறுவனங்கள் மற்றும் வரலாற்று மையங்கள்</p>  |
| <p>In addition to the general requirements of the COVID Safety Plan, galleries, museums, National Institutions and historic sites are required to:</p>   | <p>COVID Safety Plan-இன் பொதுவான கட்டுப்பாடுகளுக்கு கூடுதலாக, காட்சியகங்கள், அருங்காட்சியகங்கள், தேசிய நிறுவனங்கள் மற்றும் வரலாற்று மையங்கள் பின்வருவனவற்றைக் கடைப்பிடிக்க வேண்டும்:</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Galleries, museums, national institutions and historic sites can open provided there is no more than one person per 4 square metres throughout the venue, and can commence guided tours for groups of up to 20 people (excluding the tour guide).</li> <li>➤ Manage ingress and egress (with separate points).</li> <li>➤ Entry of groups are to be separated by time.</li> <li>➤ Increased frequency of cleaning for high touch areas or items, and rest room facilities.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ காட்சியகங்கள், அருங்காட்சியகங்கள், தேசிய நிறுவனங்கள் மற்றும் வரலாற்று மையங்கள் 4 சதுர மீட்டர்களுக்கு ஒருவர் என்ற விதி பேணப்படுவதன் அடிப்படையில் மீண்டும் இயங்கலாம். 20 பேருக்கு மேற்படாதவகையில் குழுக்களுக்கான வழிகாட்டியுடனான சுற்றுலாக்களை (guided tours) ஆரம்பிக்கலாம் (சுற்றுலா வழிகாட்டியைத் தவிர)</li> <li>➤ குறிப்பிட்ட இடத்திற்குள் நுழையும் மற்றும் வெளியேறும் நபர்களின் எண்ணிக்கையை நிர்வகிக்கவும் (வெவ்வேறு புள்ளிகளில்)</li> <li>➤ குழுக்களாக வருபவர்களுக்கான அனுமதி வெவ்வேறு நேரத்தில் வழங்கப்பட வேண்டும்.</li> <li>➤ அதிகம் தொகைக்குள்ளாகும் பகுதிகள் அல்லது பொருட்கள் மற்றும் ஓய்வு அறை வசதிகளைச் சுத்தம் செய்யும் தடவைகள் அதிகரிக்கப்பட வேண்டும்.</li> </ul> |
| <p><b>Additional Requirements – Outdoor attractions and amusements</b></p>   | <p>கூடுதல் நிபந்தனைகள்- வெளிப்புற பொழுதுபோக்கு மற்றும் கேளிக்கைகள்</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Careful management of flow of groups throughout venue or site. Groups are to be of up to 20, complying with complying with social distancing rules including 1.5m between people and one person per four square metres for the space they are in.</li> <li>➤ All groups must have supervisory oversight to ensure social distancing is enforced and that groups of greater than 20 people do not form.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ குறிப்பிட்ட இடத்தில் உள்ள நபர்கள் மற்றும் குழுக்களின் எண்ணிக்கையை நீங்கள் கவனமாகக் கட்டுப்படுத்த வேண்டும். குழு ஒன்றில் 20 பேர் வரை இருக்கலாம். ஆனால் மற்றவர்களுக்கிடையே 1.5 மீட்டர் சமூக இடைவெளியைப் பேணுதல் மற்றும் 4 சதுர மீட்டருக்கு ஒருவர் என்பது உள்ளிட்ட சமூக விலகல் விதிகளுக்கு அவர்கள் இணங்க வேண்டும்.</li> <li>➤ மக்கள் தமக்கிடையில் 1.5 மீட்டர் சமூக இடைவெளியைப் பேணுகிறார்கள் என்பதையும், 20 க்கும் மேற்பட்டவர்களைக் கொண்ட குழு உருவாகவில்லை என்பதையும் உறுதிப்படுத்த அனைத்து குழுக்களும் மேற்பார்வைக்கு உட்படுத்தப்பட வேண்டும்.</li> </ul>  |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Keep up to date on restrictions through the ACT COVID19 website:</b><br/> <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a></p>  | <p><i>ACT COVID19 இணையத்தளத்தின் மூலம் கட்டுப்பாடுகள் குறித்த புதுப்பிக்கப்பட்ட தகவல்களைப் பெறுங்கள்:</i><br/> <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a></p>  |
| <p><b>The Safe Work Australia website:</b><br/> <a href="http://www.safeworkaustralia.gov.au/">www.safeworkaustralia.gov.au/</a></p>  | <p><i>The Safe Work Australia இணையத்தளம்:</i><br/> <a href="http://www.safeworkaustralia.gov.au/">www.safeworkaustralia.gov.au/</a></p>  |
| <p><b>“My business’ COVIDSafe Plan” template</b><br/> <a href="https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf">https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf</a></p> | <p><i>“My business’ COVIDSafe Plan” template</i><br/> <a href="https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf">https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf</a></p>      |
| <p><b>For further information on work health and safety in the ACT:</b><br/> <a href="http://www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015">www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015</a></p>     | <p><i>ACT-இல் பணியிட பாதுகாப்பு மற்றும் ஆரோக்கியம் பற்றிய கூடுதல் தகவலுக்கு:</i><br/> <a href="http://www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015">www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015</a></p> |
| <p><b>For updates, visit</b><br/> <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a></p>  | <p><i>பிந்திய தகவல்களுக்கு:</i><br/> <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a></p>  |