

English	Farsi (Persian)
<b>GUIDELINES FOR YOUR COVID SAFETY PLAN</b>	راهکارهایی برای برنامه ایمنی کووید شما
<i>Updated 19 June 2020</i>	به روز شده در ۱۹ جون ۲۰۲۰
<b>Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT.</b>	با تشکر از شما برای همکاری با ما برای کاهش تأثیر کووید-۱۹ در قلمروی پایتخت استرالیا (ACT).
This document provides guidance for the following businesses and undertakings that are required to develop a COVID Safety Plan:	این برگ اطلاعات، راهکارهایی را برای کسب و کارها و شرکت های زیر که ملزم به تهیه یک برنامه ایمنی کووید (COVID Safety Plan) هستند، ارائه می کند:
<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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• رستوران ها و کافه هایی که خدمات غذاخوری در داخل محل ارائه می دهند - این شامل رستوران ها و کافه های مستقر در هتل ها نیز می شود</li> <li>• سالن های ورزشی، باشگاه های بهداشتی، مراکز بهداشتی و درمانی</li> <li>• تسهیلات یوگا، barre, pilates و دوچرخه سواری داخل سالن</li> <li>• استخرهای شنا</li> <li>• اردوگاه های نظامی و مربیان ورزش شخصی</li> <li>• خدمات شخصی (مثلاً آرایشگاه زنانه، آرایشگاه مردانه، سالن ناخن، استودیوی اصلاح بدن و تاتو، اسپاهای روزانه و خدمات ماساژ غیر درمانی)</li> <li>• برگزار کنندگان مراسم عروسی و خاک سپاری</li> <li>• حراج های منزل (Auction)</li> <li>• آژانس های املاک و مستغلات که بازرسی ها و حراج های منازل را انجام می دهند</li> <li>• کتابخانه ها</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <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> <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>• گالری ها، موزه ها، مؤسسات ملی یا اماکن تاریخی</li> <li>• باشگاه ها و اماکن دارای مجوز</li> <li>• سینماها، تئاتر ها و سینماهای واقع در فضای باز که می توان با خودرو وارد آن شد</li> <li>• گروه های کر، گرو های موسیقی و ارکسترها</li> <li>• کلاس های رقص</li> <li>• اماکن ویژه کنسرت، تئاتر ها و اماکن در فضای باز</li> <li>• پارک های تفریحی در فضای باز و مراکز بازی در فضاهای سرپوشیده یا روباز</li> <li>• هتل ها</li> <li>• ورزش های سازمان یافته</li> <li>• آژانس های شرط بندی</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>مکان های عبادت و مراسم مذهبی در صورتی که بخواهند گردهمایی ها را به حداکثر 100 نفر افزایش دهند، باید دارای یک برنامه ایمنی کووید باشند.</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 نیازی به استفاده از یک الگوی استاندارد برای مشاغل ACT برای استفاده در هنگام تهیه برنامه ایمنی کووید ندارد، زیرا ما به دنبال ایجاد و حفظ سطحی از انعطاف پذیری برای مشاغل هستیم. اگر کلیه موارد موجود در این برگ راهنما به صورت کتبی یا الکترونیکی مورد بررسی قرار گیرد که بتوان در حین بررسی های تطابق آن را ارائه کرد، این مورد برای ایجاد یک برنامه ایمنی کووید برای کسب و کار شما کافی است.</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>برخی از حوزه های قضایی و ارگان های ارشد صنعتی الگوهایی را ایجاد کرده اند. برای آن دسته از مشاغل که به دنبال یک الگو هستند، وب سایت های دولت ایالت نیوساوت ولز و دولت کامنولت ممکن است دارای اطلاعات مفیدی باشد. روش دیگر آن است که با سازمان ارشد صنعت خود در تماس باشید.</p>

NSW	نیوساوت ولز
<a href="https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses">https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses</a>	<a href="https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses">https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses</a>
Commonwealth	کامنولت
AIS Framework for Rebooting Sport in a COVID-19 Environment	چارچوب AIS برای راه اندازی مجدد ورزش در یک محیط امن در برابر کووید-۱۹
<a href="https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport">https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport</a>	<a href="https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport">https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport</a>
<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.	<b>توجه:</b> اگر سازمان یا باشگاه ورزشی شما یک «برنامه بازگشت به بازی در یک محیط ایمن در برابر کووید» دارد این امر پیش نیازهای برنامه ایمنی کووید را برآورده می کند. بنابراین، هیچ الزامی برای تهیه یک برنامه ایمنی اضافی کووید وجود ندارد.
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.	هنگام تدوین برنامه ایمنی کووید باید پیش نیازهای دستورالعمل های بهداشت عمومی و دستورالعمل های برنامه ایمنی کووید ACT و سایر درخواست های ویژه برای بخش/صنعت خاص خود که مختص ACT است را به همراه اطلاعات و توصیه های ارائه شده در این دستورالعمل ها را در نظر بگیرید.
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> .	همچنین مجموعه ای از برگه های اطلاعات، مطالعات موردی و سایر منابع مفید در <b>Business Resource Kit</b> به نشانی <a href="http://www.covid19.act.gov.au/resources">www.covid19.act.gov.au/resources</a> موجود است.
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 (02) 6207 7244.	برای کسب جدیدترین توصیه ها در خصوص محدودیت ها به وب سایت <a href="http://www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do">www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do</a> مراجعه کنید یا با شماره تلفن <b>COVID-19 helpline</b> به شماره ۶۲۰۷۷۲۴۴ (۰۲) تماس بگیرید.
To discuss your business needs, call the <b>Access Canberra Business Liaison Line</b> on (02) 6205 0900.	برای گفتگو در مورد نیازهای کسب و کار خود با <b>Access Canberra Business Liaison Line</b> به شماره تلفن ۶۲۰۵۰۹۰۰ (۰۲) تماس بگیرید.
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>	صاحبان مشاغل در کانبرا می توانند حداکثر چهار ساعت مشاوره رایگان و متناسب دریافت کرده و به منابع توسعه تجارت آنلاین دسترسی پیدا کنند. <b>با شماره تلفن ۶۲۹۷۳۱۲۱ (۰۲) تماس بگیرید.</b>

Your obligations	تعهدات شما
<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>بهداشت عمومی ACT (Restricted Activities – Gatherings, Business or Undertakings) Emergency Direction 2020 برای چندین گروه از کسب و کارها یا شرکت ها برای تدوین و پیروی از یک برنامه ایمنی کووید الزامی است.</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>این برگ اطلاعات طیف گسترده ای از ملاحظات را که باید در هنگام تدوین برنامه ایمنی کووید خود در نظر بگیرید و منابعی را که می توانید در هنگام تهیه برنامه خود به آنها دسترسی داشته باشید، تشریح می کند. در این برگ، اطلاعاتی در خصوص موارد زیر ارائه می شود:</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>• اطمینان از فاصله گیری فیزیکی</li> <li>• نظافت، ضد عفونی و فعالیتهای بهداشتی</li> <li>• مدیریت کارکنان یا مشتریانی که مبتلا به بیماری هستند</li> <li>• پیش نیازهای اضافی برای برخی مشاغل و سازمان ها از جمله آنهایی که باید مشخصات تماس مشتریان یا بازدید کنندگان را بپرسند و در صورت دریافت، آن را ضبط کنند</li> <li>• پیروی و اجرا.</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>طرح ایمنی کووید باید به صورت کتبی و در دسترس باشد تا بنا به درخواست مأمورین پیروی و اجرای قانون ارائه شود، اما نیازی به ارسال آن برای تصویب نیست.</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>برنامه ایمنی کووید باید خطرات ناشی از کووید-۱۹ برای کارکنان شما (از جمله پیمانکاران و داوطلبان)، کسب و کار و مشتریان مشخص کند و باید توسط این چک لیست هدایت شود.</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>همه نکات موجود در این چک لیست برای هر کسب و کاری صدق نمی کند، و این چک لیست جامع نیست.</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>تدوین یک برنامه ایمنی کووید، گامی مهم برای اطمینان از حفظ امنیت کارمندان شما و جامعه گسترده تر است. شما باید حین تهیه برنامه ایمنی کووید خود با کارمندان خود مشورت کنید تا اطمینان حاصل کنید که آنها از وظایف خود آگاه هستند و قادر به اجرای آنها هستند.</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>برنامه ایمنی کووید شما باید پس از به روز رسانی های بیشتر در مورد مشاوره بهداشت عمومی و هرگونه تغییر در دستورالعمل های بهداشت عمومی، مجدداً مورد بررسی قرار گیرد و به روز رسانی شود.</p>
<p>Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p>	<p>تکمیل یک برنامه ایمنی کووید، جایگزین مسئولیت های شما تحت قانون Health Safety Act 2011 (ACT) کار نیست.</p>
<p><b>Check if your venue can re-open</b></p>	<p><b>کنترل کنید که آیا کسب و کار شما می تواند بازگشایی شود</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>قبل از بازگشایی یا شروع مجدد فعالیت، هرگونه تغییر در محدودیت های تجاری و دستورالعمل های بهداشت عمومی را از طریق لینک زیر بررسی کنید: <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>اطمینان از فاصله گیری فیزیکی</b></p>
<p>All businesses and undertakings should implement physical distancing as outlined in the Public Health Directions, including:</p>	<p>کلیه مشاغل و شرکت ها باید فاصله گیری فیزیکی را که در دستورالعمل های بهداشت عمومی بیان شده است به اجرا بگذارند. این عبارت است از:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• به استثنای کارمندان شاغل در مشاغل مهمان نوازی، باید در هر 4 متر مربع فضای موجود در یک فضای سرپوشیده یا فضای باز حداکثر یک نفر حضور داشته باشد.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• باید اقدامات مناسبی در خصوص فاصله گیری اجتماعی انجام شود. این اقدامات عبارتند از حفظ فاصله 1/5 متری بین افراد، در صورت امکان و تا حد امکان.</li> </ul>

<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>برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد نحوه اجرای تمهیدات فاصله گیری فیزیکی در محل خود می توانید به وب سایت <a href="https://www.covid19.act.gov.au">https://www.covid19.act.gov.au</a> مراجعه کنید.</p>
<p><b>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</b></p>	<p>نظافت، ضد عفونی و فعالیت های بهداشتی</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>کلیه کسب و کارها و شرکت ها ملزم به رعایت مناسب بهداشت دستان و بهداشت تنفسی هستند. کسب و کارها همچنین باید اطمینان حاصل کنند که از شیوه ها و تجهیزات نظافت و ضد عفونی کننده مناسب برخوردار هستند.</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>• برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد نحوه انجام نظافت مناسب، <a href="#">click here</a></li> <li>• برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد چگونگی اجرای بهداشت خوب در محیط کار <a href="#">click here</a></li> </ul>
<p><b>Training</b></p>	<p>آموزش</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>اکیدا توصیه می شود که کلیه افرادی که در یک کسب و کار می کنند، خواه صاحب کار باشند خواه کارمند یا پیمانکار، آموزش های مربوطه را انجام دهند.</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>• طیف گسترده ای از گزینه های آموزشی موجود است که برخی از آنها در سطح ملی به رسمیت شناخته شده اند، مشمول یارانه دولتی می شوند یا برای فرد یاد گیرنده رایگان هستند. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد گزینه های موجود می توانید به وب سایت <a href="https://www.covid19.act.gov.au/">https://www.covid19.act.gov.au/</a> مراجعه کنید.</li> </ul>
<p><b>Manage staff or patrons/visitors presenting with illness</b></p>	<p>کارمندان یا مشتریان/بازدیدکنندگان که مبتلا به بیماری هستند را مدیریت کنید</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>دولت از همگان می خواهد تا در صورتی که حالشان خوب نیست در خانه بمانند. این امر در مورد کارمندان و جامعه گسترده تر نیز صدق می کند. کسب و کارها و شرکت ها نیز باید آماده باشند تا مشتریان و مراجعین خود را در صورت داشتن علائم واضح بیماری از محل خود خارج کنند.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• More information about how to manage staff or patrons who are unwell can be found at: <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>• اطلاعات بیشتر در مورد چگونگی مدیریت کارمندان یا مشتریانی که حال آنها خوب نیست را می‌توانید در اینجا پیدا کنید: <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>• اگر دستوری صادر شود که در آن از محل کار شما خواسته شود به دلیل تأیید آلودگی کووید-۱۹ تعطیل کنید، شما باید این نکته را به WorkSafe ACT اعلام کنید.</li> </ul>
<p><b>Additional Requirements</b></p>	<p>پیش نیازهای اضافی</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>برخی از مشاغل و شرکت‌ها ملزم به ارائه اطلاعات اضافی در برنامه‌های ایمنی کووید خود و درخواست مشخصات تماس از مشتریان و بازدیدکنندگان هستند و در صورت ارائه این اطلاعات، آنها باید چنین مشخصاتی را ثبت می‌کنند.</p>
<p><b>Businesses required to provide additional information</b></p>	<p>کسب و کارهایی که باید اطلاعات اضافی ارائه کنند</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>• رستوران‌ها، کافه‌ها و هر کسب و کاری که خدمات غذا خوری ارائه می‌کند</li> <li>• گالری‌ها، موزه‌ها، موسسات ملی و اماکن تاریخی</li> <li>• جاذبه‌های تفریحی در فضای باز</li> </ul>
<p>Additional requirements for these businesses are in an attachment to this document</p>	<p>پیش نیازهای اضافی برای این کسب و کارها به پیوست این برگ آمده است</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>برنامه های ایمنی کووید برای کسب و کارهای زیر باید شامل تعهد در خصوص درخواست نام و مشخصات تماس و ثبت آن، در صورت ارائه باشد:</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>• سالن های ورزش، کلوب های درمانی، مراکز تناسب اندام یا سلامتی</li> <li>• تسهیلات یوگا، barre, pilates و دوچرخه سواری داخل سالن</li> <li>• اردوگاه های نظامی و مربیان شخصی</li> <li>• خدمات شخصی (مثلاً آرایشگاه زنانه، آرایشگاه مردانه، سالن ناخن، استودیوی اصلاح بدن، تاتو یا اصلاح بدن، اسپا های روزانه و خدمات ماساژ غیر درمانی)</li> <li>• برگزار کنندگان مراسم عروسی و خاک سپاری</li> <li>• حراج های خانه</li> <li>• آژانس های املاک و مستغلات که بازرسی و حراج منازل را انجام می دهند</li> <li>• رستوران ها، کافه ها و هر کسب و کاری که خدمات ناهار خوری ارائه می کند. این شامل رستوران ها و کافه های مستقر در هتل ها نیز می شود</li> <li>• هتل ها</li> <li>• سالن های دارای مجوز</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>• سینما یا تئاتر</li> <li>• سینماهای که می توان با خودرو وارد آن شد (drive-in)</li> <li>• مرکز بازی یا مرکز سرگرمی</li> <li>• آژانس شرط بندی</li> <li>• سالن کنسرت، تئاتر، یا سالن اجتماعات</li> <li>• اماکن عبادت که در آن اجتماعات از 20 نفر بیشتر باشد</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>اطلاعات مربوط به نحوه جمع آوری و ذخیره اطلاعات خصوصی به زودی در <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a> در دسترس خواهد بود.</p>



<b>Compliance and enforcement</b>	<b>پیروی و اجرا</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>در حالی که ما همچنان به مدیریت تأثیرات ناشی از این همه گیری ادامه می دهیم، تدوین و پیروی از یک برنامه ایمنی کووید، گامی مهم برای ایمن نگه داشتن کارمندان، مشتریان و جامعه در مقیاسی گسترده تر است. تلاش های مربوط به انطباق، بر آموزش و پشتیبانی متمرکز خواهد بود. با این وجود، ممکن است مجازات هایی برای افرادی که جامعه را با نادیده گرفتن مکرر پیش نیازها و الزامات در معرض خطر قرار می دهند اعمال شود.</p>
<b>Signage</b>	<b>تابلو و علائم</b>
<p>Consider displaying information to your customers and staff about your COVID Safety Plan</p>	<p>به فکر نصب اطلاعات مربوط به برنامه ایمنی کووید خود، برای مشتریان و کارمندان خود باشید</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>• الگوهای برای پوسترها و علائم مورد نیاز در وب سایت <a href="http://www.covid19.act.gov.au/resources">www.covid19.act.gov.au/resources</a> موجود هستند</li> <li>• به فکر نصب برنامه ایمنی کووید خود در وب سایت یا صفحه فیس بوک خود باشید</li> </ul>
<b>Review and monitor</b>	<b>بررسی و نظارت</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> <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>• این برگ شامل مروری بر خطرات موجود در بیشتر یا کلیه مشاغل این بخش است. شما باید خطرات خاص مربوط به کسب و کار خود را در نظر بگیرید و آنها را رفع کنید.</li> <li>• به طور منظم در خط مشی ها و رویه های خود بازبینی کنید تا اطمینان حاصل شود که آنها مطابق با دستورالعمل ها و توصیه های ارائه شده توسط ACT Health هستند.</li> <li>• اطمینان حاصل کنید که نسخه ای از برنامه ایمنی کووید در محل موجود است، زیرا در صورت درخواست از طرف مسئول مربوطه بررسی و نظارت، باید آن را ارائه کنید. این می تواند شامل ارائه یک نسخه الکترونیکی باشد.</li> </ul>

<p>Failure to comply with directions may result in significant penalties. Have a question? Looking for advice? Call the COVID-19 helpline on <b>(02) 6207 7244</b> from 8am-8pm daily</p>	<p>عدم رعایت دستورالعمل ها ممکن است منجر به مجازات های قابل توجهی شود. سوالی دارید؟ به دنبال مشاوره هستید؟ همه روزه از ساعت 8 صبح تا 8 شب روز با شماره تلفن ویژه کووید-۱۹ به شماره ۶۲۰۷۷۲۴۴ (۰۲) تماس بگیرید.</p>
<p>Current as at 19 June 2020</p>	<p>به روز شده در ۱۹ جون ۲۰۲۰</p>
<p><b>Additional Requirements – Cafes and Restaurants</b></p>	<p><b>پیش نیازهای اضافی – کافه ها و رستوران ها</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>چک لیست زیر راهنمایی را در مورد انواع اقداماتی که باید در برنامه های ایمنی کووید اماکن مهمان نوازی ارائه دهنده خدمات ناهار خوری ارائه شود، فراهم می کند. این چک لیست باید با در نظر گرفتن توصیه های عمومی تر و سایر منابع فوق الذکر و همچنین ضمن در نظر گرفتن خطرات خاص برای هر کسب و کار تکمیل شود.</p>
<p><b>Ensure physical distancing</b></p>	<p><b>اطمینان از فاصله گیری فیزیکی</b></p>
<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>کنترل هایی را به منظور محدود کردن تعداد افراد داخل کسب و کار خود در هر زمان انجام دهید تا کسب و کار شما با دستورالعمل های بهداشت عمومی مطابقت داشته باشد. دستورالعمل های بهداشت عمومی مستلزم آن است که تجمع بیش از 100 مشتری به صورت نشسته در هر <b>فضای سرپوشیده</b> و 100 مشتری نشسته در هر <b>فضای روباز</b> جایی که فاصله گیری اجتماعی یک مشتری در هر 4 متر مربع از فضای عمومی ویژه نشستن رعایت می شود، رخ ندهد. کارمندان در هنگام محاسبه یک نفر به ازای هر 4 متر مربع مستثنی هستند.</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>محاسبه یک نفر در هر 4 متر مربع براساس فضای موجود برای مشتریان نشسته است. بنابراین قسمت پشتی محل کسب و کار، مناطق آماده سازی غذا در آشپزخانه و مناطق پیشخوان سرویس نباید برای تعیین حداکثر تعداد مجاز مشتری ها در محاسبه یک نفر در هر 4 متر مربع لحاظ شود.</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>در رهنمودهای مربوط به کاهش خطر که به دستورالعمل های بهداشت عمومی پیوست شده است عنوان شده است که در یک فضای اشغالی معین، نباید تراکم بیش از یک نفر در هر 4 متر مربع در فضای کف (با در نظر گرفتن اشیاء و مواردی که ممکن است در کل فضای آزاد تأثیر بگذارد) وجود داشته باشد. این بدان معناست که کسب و کارها باید اقلام و اشیایی را در نظر بگیرند که ممکن است بر فضای ویژه نشستن مشتریان تأثیر بگذارد، مانند وسایل دائمی (به عنوان مثال ستون ها، میزها، نیمکت ها و ماشینهای بازی).</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 <i>HERE</i> to go to the Fact Sheet.</p>	<p><b>توجه:</b> برای اطلاع از نحوه محاسبه قانون یک نفر در هر 4 متر مربع برای اماکن فعال در حوزه مهمان نوازی به برگ اطلاعات مراجعه کنید. برای رفتن به این برگ اطلاعات اینجا را کلیک کنید.</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>علائم و تابلوها را در نقاط ورودی قرار دهید تا مشتریان را راهنمایی کنید که اگر حالشان خوب نیست وارد آن محل نشوند. بر روی این علائم یا تابلوها باید تعداد مشتریانی که مجاز به نشستن هستند، مشخص شده باشد. در این علائم همچنین باید عنوان شده باشد که این کسب و کار حق دارد تا از ورود یا ارائه خدمات خودداری کند. بر روی این علائم همچنین می تواند عنوان شود که این کسب و کار مطابق قانون نمی تواند اجازه ورود افراد بیشتر از ظرفیت خود را بدهد و مشتریانی که این قوانین و دستورالعمل ها را نادیده بگیرند ممکن است مخالف با دستورالعمل های بهداشت عمومی عمل کنند که در این صورت مجازات هایی برای آنها اعمال خواهد شد. در صورت امکان، نقاط خروج و ورود جداگانه و نقاط سفارش و جمع آوری جداگانه ای را مشخص کنید تا تماس ها به حداقل برسد.</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>تعداد کارمندان در هر فضای سرپوشیده و روباز را محدود کنید. در جایی که یک کسب و کار دارای بیش از یک فضای سرپوشیده یا روباز باشد باید خدمه کاری به یک «بخش» اختصاص داده شود تا تعامل با مراجعان محدود شود.</p>
<p>Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.</p>	<p>رزرو آنلاین و تلفنی را ترغیب کنید و تعداد غذاخوری های مربوط به مشتری های گزری را محدود کنید.</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>فاصله گیری فیزیکی را با علامت گذاری مکان هایی که مشتریان در صف قرار دارند، تسهیل کنید تا فاصله 1.5 متری بین هر یک از آنها را تشویق کنید.</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>میزها را به شکلی قرار دهید که اطمینان حاصل کنید مشتریانی که در آن میزها می نشینند 1.5 متر از هم فاصله دارند و تعداد میزها و ظرفیت نشیمن را مطابق با دستورالعمل های بهداشت عمومی کاهش می دهد.</p>
<p>Consider using physical barriers where practical, such as plexiglass around counters involving high volume interactions with customers.</p>	<p>در صورت امکان استفاده از موانع فیزیکی مانند plexiglass در اطراف پیشخوان که در آن تعامل با مشتریان بالا است مد نظر قرار دهید.</p>
<p>Space waiting area seating at least 1.5 metres apart. If this is not possible, the seating should be removed.</p>	<p>صندلی ها در فضای انتظار را با حداقل 1.5 متر فاصله از هم قرار دهید. اگر این امر امکان پذیر نباشد، صندلی باید برداشته شوند.</p>
<p>Encourage customers to use pay wave and credit cards in preference to cash.</p>	<p>مشتریان را تشویق کنید تا برای پرداخت از سیستم های پرداخت بدون تماس (pay wave) و کارت های اعتباری استفاده کنند.</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>اینکه چگونه منوی خود را به نمایش بگذارید که خطر را به حداقل می رساند مد نظر بگیرید. گزینه ها عبارتند از: اطمینان از آنکه منوها لمینیت شده اند و پس از هر بار استفاده، ضد عفونی می شوند؛ برای نمایش منو از علائم و تابلوهای عمومی که نیاز به تماس ندارند، استفاده کنید. از منوهای کاغذی یکبار مصرف استفاده کنید. برای خدمات آماده سازی غذاهای آماده، منوها را در خارج از محل قرار دهید.</p>
<p>Remove any self-service buffet style food service areas, communal snack bars, communal condiments, water/drink and utensil stations.</p>	<p>هر نوع سرویس سرو غذا به سبک بوفه سلف سرویس، اسنک های میان وعده که همگان به آن دسترسی دارند، چاشنی هایی که همگان به آن دسترسی دارند، آب/نوشیدنی و ایستگاه های ویژه انبارش ظروف را حذف کنید.</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>زمان های نشستن را به صورتی غیر منظم تنظیم کنید و مدت زمان نشستن ها را به منظور کنترل جریان مشتریان، مدیریت کنید. دستورالعمل های بهداشت عمومی توصیه می کند تا مدت زمان مذکور را به دو ساعت محدود کنید.</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>فرآیندهای موجود در پشت پیشخوان (از جمله در آشپزخانه) را اصلاح کنید تا تماس نزدیک بین کارگران را تا حد ممکن، محدود کنید. به عنوان مثال: کارگران را به ایستگاه های کاری مشخص اختصاص دهید تا نیاز به ورود به فضاهای دیگر را به حداقل برسانید. فرآیندهایی را به اجرا بگذارید تا کارگران بخش جلوی کسب و کارتان بتوانند غذای حاضر شده را بدون نیاز به ورود به مناطق آماده سازی غذا، جمع کنند.</p>
<p><b>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</b></p>	<p><b>نظافت، ضد عفونی و فعالیت های بهداشتی</b></p>
<p>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.</p>	<p>اطمینان حاصل کنید که کلیه کارکنان از شیوه های ایمن کار با مواد غذایی و سیاست ها و رویه های بهداشتی مانند اهمیت رعایت خوب بهداشت دستان و نظافت منظم سطوح آماده سازی مواد غذایی، تجهیزات و مناطق ویژه مشتریان و ناهار خوری آگاهی دارند.</p>
<p>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.</p>	<p>مناطق که از آنها برای تهیه و سرو غذا استفاده می شود باید کاملاً تمیز شوند و سطوح و ظروف آماده سازی مواد غذایی باید قبل از استفاده، تمیز و ضد عفونی شوند تا اطمینان حاصل شود که هیچ خطری ایمنی مواد غذایی را تهدید نمی کند.</p>
<p>Increased frequency of cleaning for high touch areas or items (e.g. tables, chairs), and rest room facilities.</p>	<p>دفعات نظافت مناطق یا وسایلی که بیشتر لمس می شوند (به عنوان مثال میزها، صندلی ها) و توالت ها را افزایش دهید.</p>
<p>Clean packaged (sealed) food if required, before opening it.</p>	<p>در صورت لزوم، غذاهای پاکتی (بسته بندی شده) را قبل از باز کردن تمیز کنید.</p>
<p>Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers).</p>	<p>کنترل کنید که کلیه اقلام مرتبط با بسته بندی مواد غذایی تمیز هستند (به عنوان مثال ظروف غذای آماده).</p>
<p>Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment.</p>	<p>تمام مناطق غذایی را تمیز کنید و سطوح غذایی، وسایل و تجهیزات را تمیز و ضد عفونی کنید.</p>
<p>Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry.</p>	<p>یک ضد عفونی کننده دست که روی آن برچسب زده باشد «برای استفاده عمومی» در نقاط ورودی محل کسب و کار خود قرار دهید.</p>

<p>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.</p>	<p>در هر شیفت، در مورد فرآیندها و مراحل بهداشتی به کارمندان خود توضیح دهید. آنها باید حداقل 20 ثانیه دست های خود را با آب و صابون بشویند. دستورالعمل شستشوی دست را در بالای هر سینک نصب کنید.</p>
<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>اطمینان حاصل کنید که مانعی در برابر تسهیلات شستشوی دست قرار نداشته باشد و این امکانات از حوله های کاغذی و صابون کافی برخوردار است. از این امکانات فقط باید برای شستن دست استفاده شود. اگر از دستکش استفاده می شود، اطمینان حاصل کنید که آنها به طور مرتب تعویض کنید و دست ها را بین هر تعویض دستکش بشویید.</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>علائم و تابلوهای اضافی را در مناطق کلیدی، از جمله بالای محل شستشوی دست ها، قرار دهید. پوسترهای مربوط به شستشوی دست و جلوگیری از شیوع میکروب ها را می توانید از وب سایت <a href="https://www.covid19.act.gov.au/resources">https://www.covid19.act.gov.au/resources</a> دانلود کنید.</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>امکانات شستشوی دست اعم از آب تمیز، صابون مایع و حوله کاغذی را برای مشتریان فراهم کنید. اگر امکانات شستشوی دست به راحتی در دسترس نیست، یک ضد عفونی کننده الکل دار مناسب دست تهیه کنید.</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>از کارد و چنگال/لیوان غیر یکبار مصرف فقط در صورت تمیز کردن پس از جمع آوری کردن و شستن پس از هر وعده غذا با استفاده از ماشین ظرفشویی یا ماشین ویژه شستشوی لیوان می توان استفاده کرد. مناطق ویژه مشتریان را تمیز کنید و ظروف و کارد و چنگال و غیره را تمیز و ضد عفونی کنید.</p>
<p>Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or ensure strict table clearing guidelines requiring gloves.</p>	<p>در صورت امکان از کارد و چنگال/لیوان های یکبار مصرف/ قابل بازیافت استفاده کنید یا از دستورالعمل های دقیق تمیز کردن میزها که نیازمند دستکش است پیروی کنید.</p>
<p>Reduce the sharing of equipment and tools.</p>	<p>به اشتراک گذاری تجهیزات و ابزار را کاهش دهید.</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>کلیه سطوح (به خصوص سطوحی که اغلب مورد استفاده قرار می گیرد) را به صورت مکرر ضد عفونی کنید: دستگاه های EFT، پیشخوان ها، دستگیره چرخ دستی ها، مناطق سلف سرویس، دستگیره یخچال و سردخانه و غیره).</p>
<p>Surfaces used by customers, such as tables, must also be cleaned between clients.</p>	<p>سطوحی که مشتریان از آنها استفاده کرده اند مانند میزها را نیز باید بین هر مشتری تمیز کنید.</p>

<p><b>Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time</b></p>	<p>اقدامات اضافی برای بازگشایی کسب و کارهای فعال در حوزه غذا برای نخستین بار</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>اگر کسب و کار/ساختمان شما در خلال دوران کووید-۱۹ تعطیل شده است یا با حداقل نیرو فعالیت می کند شما باید اقدامات اضافی زیر را نیز انجام دهید:</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>بررسی کنید که نظافت محل کسب و کار شما به صورتی مناسب انجام شده و برای آماده کردن مواد غذایی آماده است و اطمینان حاصل کنید که هیچ اتفاقی در طول دوران تعطیلی یا کاهش عملیات رخ نداده باشد که شما را از ادامه عملیات خود به صورتی ایمن، منع کند.</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> <li>• Clean premises, utensils and packaging (where appropriate) before opening.</li> <li>• Check toilets and hygiene facilities are working.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• بررسی کنید که مواد غذایی، تجهیزات و سایر سطوح به دلایلی مانند فعالیت های نگهداری یا نشت، افزایش فعالیت آفات یا کاهش استفاده از امکانات، آلوده نشده باشند.</li> <li>• اطمینان حاصل کنید که برق، آب رسانی و سیستم شستشوی خدماتی که به آن نیاز دارید، همانطور که انتظار می رود، کار می کنند.</li> <li>• وضعیت خدمات و تجهیزات را بررسی کنید.</li> <li>• اطمینان حاصل کنید که خدمات، تسهیلات و تجهیزات به طور کامل کار می کنند.</li> <li>• نشانه های مربوط به آلودگی ناشی از آفات به عنوان مثال سوسک و جوندگان (فضله موش، لکه های به جا مانده از حرکت سوسک)، جویده شدن بسته بندی مواد غذایی و خورده شدن مواد غذایی را بررسی کنید.</li> <li>• قبل از بازگشایی، برنامه کنترل آفات را اجرا کنید.</li> <li>• مواد غذایی یا بسته بندی هایی را که از آفات آسیب دیده اند، بیرون بریزید.</li> <li>• تمام مواد غذایی دیگر در بسته بندی های آسیب دیده یا باز را بیرون بریزید.</li> <li>• قبل از بازگشایی محل، ظروف و بسته بندی ها (در صورت لزوم) را تمیز کنید.</li> <li>• توالت ها را چک کنید و بررسی کنید که آیا تجهیزات بهداشتی کار می کنند.</li> <li>• اطمینان حاصل کنید که توالت و امکانات شستشوی دست برای کارمندان و مشتریان (در صورت وجود) درست کار می کنند و دارای آب گرم، صابون و حوله کاغذی هستند.</li> </ul>

- 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 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.
- Throw out any food past its Use-By date.

- جریان آب تمیز را از داخل دستگاه هایی که به شیر آب لوله کشی وصل شده اند، مانند دستگاه های یخ ساز، شیرهای آب، دستگاه های قهوه ساز، آب سرد کن ها عبور دهید، به ویژه اگر این دستگاه ها در طول دوران محدودیت ها خاموش نشده باشند.
- اگر برق بیش از چهار ساعت قطع شده باشد یا چیلرها باز شده باشند، غذاهای بالقوه خطرناک (مانند غذاهایی که دارای گوشت، مرغ، غذاهای دریایی و لبنیات هستند) ممکن است به دمای بالاتر از 5 درجه سانتی گراد رسیده باشند و صرفنظر از دمای کنونی آنها نیاز به دور ریختن داشته باشند.
- اگر غذاهای قابل فساد در داخل یخچال و فریزر/ سردخانه نشانه های واضحی از فساد را نشان ندهند، و هنوز در محدوده زمانی قبل از تاریخ انقضای خود باشند ممکن است بتوان از آنها استفاده کرد. مناسب بودن تمام مواد غذایی را که ممکن است در طول خاموشی یا کاهش زمان بهره برداری به خطر افتاده باشند، در نظر بگیرید.
- اگر یک فریزر پر بود، برق برای کمتر از 24 ساعت قطع شده بود، در حین قطع برق درب فریزر باز نشده باشد و شواهد ذوب شدن وجود نداشته باشد، می توان از محتوای مذکور استفاده کرد.
- اگر درب فریزر در حین قطع شدن برق باز شده باشد، فریزر پر نباشد، شواهدی وجود داشته باشد که نشان دهد محتویات داخل آن کاملاً ذوب شده اند، یا اینکه ذوب شده و سپس منجمد شده اند، آن غذا را دور بریزید.
- مواد غذایی که هنوز هم سرتاسر آن را کریستال های یخی پوشانده باشد را اگر مطمئن هستید که آب نشده و پس از وصل مجدد برق سپس یخ زده اند می توان همچنان به صورت یخ زده نگهداشت.
- از مواد غذایی منجمد که یخ آنها باز شده باشد و مجدداً با وصل مجدد برق منجمد شده باشند، نباید استفاده کرد. این امر همیشه آشکار نخواهد بود، اما علائم مهم باز شدن یخ و تجدید انجماد ممکن است شامل عوض شدن شکل محصول، سرازیر شدن قطرات از بسته بندی باشد که مجدداً یخ زده است، چسبیده شدن بسته ها به همدیگر یا تشکیل یک توده از مایع یخ زده در کف پاکت های بسته بندی شده باشد.
- هر غذایی را که از تاریخ مصرف آن گذشته باشد، دور بریزید.
- بررسی کنید که آیا مواد غذایی در طول ذخیره سازی آلوده شده اند - در صورت بروز هر گونه نشانه آسیب دیدگی، آلودگی یا فساد، آن را دور بریزید. اگر شک دارید، آن را دور بریزید.



<ul style="list-style-type: none"> <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>	
<p><b>Deliveries, contractors and visitors attending the premises</b></p>	<p>تحويل کالا، پیمانکاران و بازدید کنندگانی که در محل حضور پیدا می کنند</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>• در صورت امکان، رانندگان تحويل کالا یا سایر پیمانکارانی که از محل بازدید می کنند را کنترل کنید تا تعامل فیزیکی آنها با کارگران را به حداقل برسانند.</li> <li>• در صورت امکان، از مستندات الکترونیکی استفاده کنید. در صورت نیاز به امضا، درمورد امکان ارائه یک ایمیل تأییدیه گفتگو کنید یا برای اثبات تحويل کالا از کالای موجود در محل عکس بگیرید.</li> <li>• مطمئن باشید که چند تأمین کننده دارید به گونه ای که بتوانید تعداد کافی صابون دست، حوله کاغذی، مواد ضد عفونی کننده در انبار داشته باشید.</li> </ul>
<p><b>Additional Requirements – Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites</b></p>	<p>پیش نیازهای اضافی - گالری ها، موزه ها، موسسات ملی و اماکن تاریخی</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>علاوه بر پیش نیازهای عمومی برنامه ایمنی کووید، گالری ها، موزه ها، موسسات ملی و اماکن تاریخی ملزم به پیروی از موارد زیر هستند:</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>• گالری ها، موزه ها، مؤسسات ملی و اماکن تاریخی می توانند به شرط آنکه بیش از یک نفر در هر 4 متر مربع در سرتاسر محل حضور نداشته باشد بازگشایی کنند. آنها می تواند تورهای هدایت شده ای را برای گروه های حداکثر 20 نفره (به استثنای راهنمای تور) آغاز کند.</li> <li>• ورود و خروج را (از طریق نقاط جداگانه) مدیریت کنید.</li> <li>• ورود گروه ها از طریق زمان بندی از هم جدا شوند.</li> <li>• تعداد دفعات نظافت برای مناطق یا وسایلی که بیشتر لمس می شوند و توالت ها را افزایش دهید.</li> </ul>

<b>Additional Requirements – Outdoor attractions and amusements</b>	<p>پیش نیازهای اضافی - جاذبه ها و تفریحات در فضای باز</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>مدیریت دقیق حرکت گروه ها در سراسر محل یا سایت. گروه ها باید حداکثر 20 نفره باشند و از قوانین فاصله گیری اجتماعی از جمله 1.5 متر فاصله بین افراد و یک نفر در هر چهار متر مربع برای فضایی که در آن قرار دارد، پیروی کنند.</li> <li>کلیه گروه ها باید تحت نظارت قرار داشته باشند تا از اجرا فاصله گیری اجتماعی و اینکه گروه های بالای 20 نفر تشکیل نمی شود، اطمینان حاصل شود.</li> </ul>
<b>Keep up to date on restrictions through the ACT COVID19 website:</b> <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a>	<p>از طریق بازدید از وب سایت ACT COVID19 خود را به روز کنید:  <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a></p>
<b>The Safe Work Australia website:</b> <a href="http://www.safeworkaustralia.gov.au/">www.safeworkaustralia.gov.au/</a>	<p>وب سایت Safe Work Australia:  <a href="http://www.safeworkaustralia.gov.au/">www.safeworkaustralia.gov.au/</a></p>
<b>“My business’ COVIDSafe Plan” template</b> <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>الگوی “My business’ COVIDSafe Plan”  <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>
<b>For further information on work health and safety in the ACT:</b> <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>برای کسب اطلاعات بیشتر درباره بهداشت و ایمنی کار در ACT:  <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>
<b>For updates, visit</b> <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a>	<p>برای به روز رسانی از وب سایت <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a> دیدن کنید.</p>