

English	Spanish
<p>Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT.</p>	<p>Le agradecemos su colaboración para reducir el impacto del COVID-19 in el ACT.</p>
<p>This document provides guidance to help you develop a COVID Safety Plan. The following businesses need a COVID Safety Plan.</p>	<p>Este documento ofrece orientación que le ayudará a formular un plan de seguridad, Safety Plan, del COVID. Las empresas siguientes necesitan un COVID Safety Plan.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Restaurants and cafes offering dine-in services – This includes hotel-based restaurants and cafes • Gyms, health clubs, fitness or wellness centres • Yoga, barre, Pilates, spin facilities • Swimming pools • Boot camps and personal trainers • Personal services (e.g. hairdressers, barbers, nail salons, tattoo or body modification studios, day spas, and non therapeutic massage services) • Organisers of weddings and funerals • Auction houses • Real estate agencies conducting open home inspections or auctions • Libraries • Galleries, museums, national institutions • Outdoor amusement park • Concert venues 	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes y cafés con servicio de mesa – Ello incluye los restaurantes y cafés en los hoteles • Gimnasios, clubes de salud, centros de entrenamiento físico o bienestar • Locales de yoga, barra, Pilates, ciclismo bajo techo • Piscinas de natación • Campos de entrenamiento y entrenadores personales • Servicios personales (p.ej. peluqueros, barberos, salones de manicura, locales de tatuajes o modificación corporal, spas diurnos y servicios de masajes no terapéuticos) • Organizadores de casamientos y funerales • Casas de remates • Agencias de bienes raíces que realizan inspecciones de viviendas en venta o remates • Bibliotecas • Galerías, museos, instituciones nacionales • Parques de diversión al aire libre • Locales para conciertos
<p>Your COVID Safety Plan must be in writing. You should also have it available to show to compliance and enforcement officers, if requested.</p>	<p>Debe preparar su COVID Safety Plan por escrito. También deberá poder mostrárselo a los funcionarios de cumplimiento y aplicación, si se lo solicitaran.</p>
<p>Your 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>Su COVID Safety Plan debe identificar los riesgos que representa el COVID-19 para su personal (incluidos los contratistas y voluntarios), la empresa y los clientes, y deberá estar basado en esta lista de verificación.</p>

Not all the points in this checklist will apply to every business, and there may be other things you can do to reduce the risks of COVID-19 at your workplace.	No todos los puntos de esta lista de verificación tendrán aplicación a todas las empresas, y puede que haya otras cosas que usted pueda hacer para reducir los riesgos del COVID-19 en su lugar de trabajo.
Having a COVID Safety Plan is important to make sure you keep your staff and the community safe. You should speak with your staff as you develop your COVID Safety Plan to make sure they understand their responsibilities and can carry them out.	Es importante tener un COVID Safety Plan para mantener a salvo a su personal y a la comunidad. Hable con sus empleados al preparar su COVID Safety Plan para asegurarse de que comprendan sus responsabilidades y puedan cumplirlas.
You should be ready to update your COVID Safety Plan if there are changes to public health advice.	Deberá poder actualizar su COVID Safety Plan si se producen cambios en las recomendaciones de salud pública.
Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).	La preparación de un COVID Safety Plan no reemplaza sus responsabilidades con arreglo a la ley de salud ocupacional, Work Health Safety Act 2011 (ACT).
Ensure physical distancing	Asegure el distanciamiento físico
All businesses should make sure they are following physical distancing advice, including:	Todas las empresas deben asegurarse de seguir las recomendaciones de distanciamiento físico, lo que incluye:
<ul style="list-style-type: none"> • There must be no more than one person per 4 square metres of space within the venue or enclosed area. • You should make sure there is a distance of 1.5 metres between people where possible and as much as possible. 	<ul style="list-style-type: none"> • No debe haber más de una persona cada 4 metros cuadrados de espacio en el local o área interior. • Deberá asegurarse de que haya 1,5 metros entre las personas cuando sea posible y en el mayor número posible de casos.
Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities	Actividades de limpieza, desinfección e higiene
All businesses need to follow good hand and respiratory hygiene practices. You should also make sure you clean and sanitise well.	Todas las empresas deben seguir buenas prácticas de higiene respiratoria y de manos. También deben asegurarse de limpiar y desinfectar bien.
Training	Formación
It is strongly recommended that all people working for your business, including owners, employees and contractors, undertake relevant training.	Se recomienda enérgicamente que todas las personas que trabajen para su empresa, incluidos los propietarios, empleados y contratistas, emprendan la formación pertinente.

A range of training options are available, including options that are free or subsidised by the government. More information about options available can be found at https://www.covid19.act.gov.au/	Existe una gama de opciones de formación, incluso opciones gratuitas o subvencionadas por el gobierno. Encontrará mayor información acerca de las opciones disponibles en https://www.covid19.act.gov.au/
Manage staff or patrons/visitors presenting with illness	Gestión del personal o los clientes/visitantes enfermos
People should stay home if they are unwell. This includes staff and members of the community.	Las personas deben quedarse en su casa si están enfermas. Ello incluye el personal y los miembros de la comunidad.
You should be prepared to turn people away from your business if they have clear symptoms of COVID-19.	Deberá estar dispuesto a denegarles la entrada a su empresa a las personas que tengan síntomas evidentes de COVID-19.
If you have any confirmed cases of COVID-19 at your workplace, you may be told that you need to close and should notify WorkSafe ACT.	Si tiene algún caso confirmado de COVID-19 en su lugar de trabajo, es posible que le digan que debe cerrar y debe notificar a WorkSafe ACT.
Additional Requirements	Requisitos suplementarios
Some businesses and organisations need to provide additional information in their COVID Safety Plans and ask for contact information from patrons and visitors and record these details if they are given.	Algunas empresas y organizaciones deben proporcionar información adicional en su COVID Safety Plan y solicitar datos de contacto a sus clientes y visitantes, y registrarlos si se los dan.
Businesses required to provide additional information	Empresas que deben proporcionar información adicional
<ul style="list-style-type: none"> • Restaurants, cafes and any business providing dine-in service • Galleries, museums, national institutions and historic sites • Outdoor attraction and amusements 	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes, cafés y toda empresa que ofrezca servicio de mesa • Galerías, museos, instituciones nacionales y lugares históricos • Atracciones y parques de diversión al aire libre
COVID Safety Plans for the following businesses must include a commitment to ask for first name and contact details from patrons and visitors and record if provided:	El COVID Safety Plan de las empresas siguientes debe incluir un compromiso de pedir el nombre y los datos de contacto de los clientes y visitantes, y de registrar dichos datos si se los suministran:

<ul style="list-style-type: none"> • Gyms, health clubs, fitness or wellness centres • Yoga, barre, Pilates, spin facilities • Boot camps and personal trainers • Personal services (e.g. hairdressers, barbers, nail salons, tattoo or body modification studios, day spas, and non therapeutic massage services) • Organisers of weddings and funerals • Auction houses • Real estate agencies conducting open home inspections or auctions • Restaurants, cafes and any business providing dine-in services – This includes hotel-based restaurants and cafes 	<ul style="list-style-type: none"> • Gimnasios, clubes de salud, centros de entrenamiento físico o bienestar • Locales de yoga, barra, Pilates, ciclismo bajo techo • Campos de entrenamiento y entrenadores personales • Servicios personales (p.ej. peluqueros, barberos, salones de manicura, locales de tatuajes o modificación corporal, spas diurnos y servicios de masajes no terapéuticos) • Organizadores de casamientos y funerales • Casas de remates • Agencias de bienes raíces que realizan inspecciones de viviendas en venta o remates • Restaurantes y cafés con servicio de mesa – Ello incluye los restaurantes y cafés en los hoteles
<p>More information about how to collect and store private information will be available at www.covid19.act.gov.au.</p>	<p>Encontrará mayor información acerca de cómo recabar y guardar la información privada en www.covid19.act.gov.au.</p>
<p>Compliance and enforcement</p>	<p>Cumplimiento y aplicación</p>
<p>Having a COVID Safety Plan is important to keep your staff, customers, and the community safe. Compliance efforts will focus on education and support. However, penalties could apply and may be issued if you put the community at risk by not following ACT Government advice.</p>	<p>Es importante tener un COVID Safety Plan para mantener a salvo a su personal y a la comunidad. El esfuerzo de cumplimiento se concentrará en la educación y el apoyo. No obstante, podrían aplicarse multas si pone en riesgo a la comunidad porque no sigue las recomendaciones del Gobierno del ACT.</p>
<p>Signage</p>	<p>Señalización</p>
<p>You should consider displaying information about your COVID-19 Safety Plan to your staff and customers. This may include putting your COVID-19 Safety Plan on your Facebook page or website.</p>	<p>Considere la posibilidad de exhibir información sobre su Safety Plan del COVID-19 para su personal y los clientes. Esto podría incluir publicar su Safety Plan del COVID-19 en su página de Facebook o en la web.</p>
<p>Review and monitor</p>	<p>Revisión y control</p>
<p>This document provides information about the risks that may apply to your business. You should think about other risks that may be specific to your business.</p>	<p>Este documento ofrece información sobre los riesgos que pueden afectar a su empresa. Piense en otros riesgos que podrían afectar a su empresa en particular.</p>

<p>You should regularly review your COVID-19 Safety Plan to make sure it is up to date and consistent with advice from ACT Health.</p>	<p>Deberá revisar su Safety Plan del COVID-19 periódicamente para cerciorarse de que esté al día y que siga guardando congruencia con las recomendaciones de ACT Health.</p>
<p>Make sure you always have a copy of your COVID-19 Safety Plan available at your workplace to show to compliance and enforcement officers, if requested.</p>	<p>Asegúrese de tener una copia de su Safety Plan del COVID-19 disponible en todo momento en su lugar de trabajo para mostrársela a los funcionarios de cumplimiento y aplicación, si se la solicitaran.</p>
<p>You can keep up to date on restrictions by checking the ACT COVID-19 website: www.covid19.act.gov.au The Safe Work Australia website: www.safeworkaustralia.gov.au/ “My business’ COVIDSafe Plan” template https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/mybusiness-covidsafe-plan.pdf For further information on work health and safety in the ACT: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015</p>	<p>Para mantenerse informado sobre las restricciones diríjase a la página web ACT COVID-19 en: www.covid19.act.gov.au La página web de Safe Work Australia en: www.safeworkaustralia.gov.au/ La plantilla “My business’ COVIDSafe Plan” en https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/mybusiness-covidsafe-plan.pdf Para obtener mayor información sobre salud e higiene ocupacionales en el ACT consulte: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015</p>
<p><u>Additional Requirements – Cafes and Restaurants</u></p>	<p><u>Requisitos suplementarios – Cafés y Restaurantes</u></p>
<p>The following list is a guide for the types of measures that should be included in your COVID Safety Plan if you have a hospitality business and offer dine in service.</p>	<p>La lista siguiente es una guía de los tipos de medidas que deberá incluir en su COVID Safety Plan si tiene una empresa de comidas y ofrece servicio de mesa.</p>
<p>If you have a hospitality business and offer dine in services, your COVID Safety Plan should include this list, the general advice provided above and any other specific measures to reduce the risk of COVID-19 at your workplace.</p>	<p>Si tiene una empresa de comidas con servicio de mesa, su COVID Safety Plan deberá incluir esta lista, los consejos generales suministrados más arriba y cualquier otra medida específica para reducir el riesgo de COVID-19 en su lugar de trabajo.</p>

Ensure physical distancing	Asegure el distanciamiento físico
<ul style="list-style-type: none"> You should create ways 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 require there to be no more than one person per 4 square metres of floor space in the business, and where it can be supported no more than 20 people dining in an indoor or outdoor space. 	<ul style="list-style-type: none"> Deberá crear maneras de limitar el número de personas en el interior de su empresa en cualquier momento dado, de modo que su empresa cumpla con las directivas de salud pública, Public Health Directions. Las Public Health Directions exigen un máximo de una persona cada 4 metros cuadrados de superficie en la empresa, y cuando sea posible, no más de 20 comensales por espacio interior o espacio exterior.
<p>Step 1: Calculate the floor space inside each indoor or outdoor space in your business in square metres [for example, 22 and 48 square metres]. When calculating the floor space do not include permanent fixtures like benches and counters in the measurements.</p>	<p>Paso 1: Calcule la superficie del piso de cada espacio interior o exterior de su empresa en metros cuadrados [por ejemplo 22 y 48 metros cuadrados]. Cuando calcule dicha superficie no incluya en sus medidas los accesorios permanentes como bancos y mostradores.</p>
<p>Step 2: The capacity of your venue is one person per 4 square metres. This can be calculated by dividing the total floor space by 4. For example:</p>	<p>Paso 2: La capacidad de su local es una persona cada 4 metros cuadrados. Para calcular esto divida la superficie total por 4. Por ejemplo:</p>
<p>28 and 48 square metres divided by 4 = maximums of 7 and 12 persons.</p>	<p>28 y 48 metros cuadrados dividido por 4: máximos de 7 y 12 personas.</p>
<p>Step 3: You can have a maximum of 20 people to dine in each indoor or outdoor space if they can maintain physical distancing. Physical distancing may mean that you should have less than 20 people dine in your venue. This is because you also need to consider your staff and people placing, waiting for and collecting take away orders.</p>	<p>Paso 3: Podrá tener un máximo de 20 comensales en cada espacio interior o exterior si esas personas pueden mantener el distanciamiento físico. El distanciamiento físico tal vez implique que deba tener menos de 20 comensales en su local. Esto se debe a que también debe tomar en consideración su personal y las personas que hacen pedidos, esperan y pasan a buscar sus pedidos.</p>

- You should place signs at entry points to tell customers not to enter the venue if they are unwell. The sign should clearly state the number of people 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 people than its capacity. If people coming to your business ignore these rules, they may face penalties.
- If you can, you should set up separate entry and exit points and separate order and collection points to minimise contact.
- Limit the number of staff serving a single indoor or outdoor space. If you have more than one indoor or outdoor space, wait staff should be assigned to one 'section', to limit interaction with patrons.
- Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.
- Mark standing areas 1.5 metres apart to help customers queue.
- Place tables in a way that makes sure that people who are seated are 1.5 metres apart from others. Remove extra tables to make sure you are only seating the maximum number of people allowed.
- Consider using physical barriers, like plexiglass, around busy counters.
- You can put seating 1.5 metres apart for people who are waiting to be served. If this seating cannot be placed 1.5 metres apart it should be removed.

- Deberá exhibir carteles en las entradas para informar a los clientes que no deben ingresar al local si no se sienten bien. El cartel deberá indicar claramente el número de personas que pueden sentarse a la mesa en el local. Asimismo, el cartel deberá indicar que las empresas tienen el derecho de denegar la atención o la entrada. El cartel también debe indicar que, por ley, la empresa no puede permitir un número de personas que supere su capacidad. Si las personas que asisten a su empresa ignoran estas reglas, puede que se les apliquen multas.
- Si puede, establezca puntos de entrada y salida separados y separe los puntos donde se encargan y retiran los pedidos para reducir el contacto al máximo.
- Limite el número de empleados que atienden en los locales que tienen un solo espacio interior o exterior. Si tiene más de un espacio interior o exterior, asigne el personal a una "sección", para limitar la interacción con los clientes.
- Aliente las reservaciones en línea y por teléfono y limite el número de comensales espontáneos.
- Marque las áreas de espera de pie a 1,5 metros de separación para ayudar a los clientes a hacer cola.
- Ubique las mesas de tal manera que las personas estén sentadas a 1,5 metros de distancia. Quite las mesas extra para asegurarse de que sólo pueda sentarse el número máximo de personas permitido.
- Considere la posibilidad de usar barreras físicas, por ejemplo plexiglass, alrededor de los mostradores más frecuentados.

- Encourage customers to use pay wave and credit cards instead of cash.
- Consider how to display your menu in a way that minimises risk, options include: ensure menus are laminated and sanitised after each use; use signage that does not need to be touched to display your menu; have single use paper menus available. For takeaway services place menus outside the venue.
- Remove any self-service buffet style food service areas and communal water/drink/ utensil stations.
- Stagger sitting times and manage the duration of sittings to control the flow of patrons. Sittings of two hours are recommended.
- Change processes behind the counter (including in the kitchen) to limit workers having to be in close contact, as much as you can. 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.

- Puede instalar asientos a 1,5 metros de distancia para las personas que estén esperando que las atiendan. Si no pudiera ubicar estos asientos a una distancia de 1,5 metros, retírelos.
- Aliente a los clientes a usar pay wave y tarjetas de crédito en lugar de dinero en efectivo.
- Considere la manera de exhibir su menú de modo que se minimice el riesgo; las opciones incluyen: presentar menús laminados y desinfectados después de cada uso, exhibir su menú en carteles que no requieran que el cliente los toque y tener menús en papel de un solo uso. En el caso de los servicios de comidas para llevar, ubique el menú afuera del local.
- Retire todas las zonas de autoservicio de comidas y las estaciones comunes de agua/bebidas/utensilios.
- Escalone los horarios de servicio de mesa y gestione la duración de los turnos para controlar el movimiento de comensales. Se recomienda aplicar turnos de dos horas de duración.
- Cambie los procedimientos detrás del mostrador (incluso en la cocina) para limitar en la mayor medida posible el número de trabajadores que deban estar en contacto estrecho. Por ejemplo: asigne empleados a puestos de trabajo específicos para reducir al máximo la necesidad de ingresar a otros espacios; ponga en práctica procedimientos que permitan al personal de atención al público retirar la comida sin tener que ingresar al área de preparación de alimentos.

Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities	Actividades de limpieza, desinfección e higiene
<ul style="list-style-type: none"> • Make sure staff know how to handle food safely and the importance of good hand hygiene. Increase sanitation of food preparation surfaces, equipment and customer and dining areas. • Areas used for food preparation and serving need to be very well cleaned, and food preparation surfaces and utensils need to be cleaned and sanitised before use to make sure there is no risk to food safety. • Increase the number of times you clean high touch areas or items. For example, tables and chairs, and rest room facilities. • Clean packaged (sealed) food if required, before opening it. • Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers). • Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment. • Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry. • Talk to your staff about proper hygiene each shift. They should wash their hands often with soap and water for at least 20 seconds. Display handwashing instructions above each sink. • Make sure people can access sinks for handwashing and make sure you always have enough paper towel and soap; these sinks should only be used for hand washing. If gloves 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el personal sepa cómo manejar los alimentos de forma segura y conozca la importancia de la buena higiene de manos. Aumente la desinfección de las superficies de preparación de alimentos, el equipo y las áreas para clientes y servicio de comidas. • Limpie muy bien las áreas utilizadas para preparación y servicio de comidas, y las superficies y los utensilios de preparación de alimentos deben ser limpiados y desinfectados antes del uso para asegurarse de que no haya un riesgo para la inocuidad de los alimentos. • Aumente el número de veces que limpia las áreas o los artículos que se tocan mucho, por ejemplo las mesas y sillas y los baños. • Limpie los alimentos empacados (sellados) si fuera necesario, antes de abrirlos. • Compruebe que todas las existencias de materiales de embalaje de alimentos estén limpias (p.ej. los envases para comidas para llevar). • Limpie todas las áreas de comida y limpie y desinfecte las superficies y los utensilios y equipos para comida. • Proporcione desinfectante de manos, con una etiqueta clara que indique que es para uso del público, únicamente en los puntos de entrada. • Converse con su personal en cada turno acerca de la higiene apropiada. Los empleados deben lavarse las manos a menudo

are used, make sure they are changed regularly and wash hands between glove changes.

- Put extra signs in important areas, including above the hand wash facility, with correct procedures. Posters on handwashing and preventing the spread of germs can be downloaded at <https://www.covid19.act.gov.au/resources>
- 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.
- You can only use non-disposable crockery/cutlery/glassware if it is cleared after each course and washed using a commercial grade dishwasher or glasswasher. Clean customer areas and clean and sanitise crockery and cutlery etc.
- Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or make sure you have strict table clearing guidelines that require gloves.
- Reduce the sharing of equipment and tools.

con agua y jabón durante un mínimo de 20 segundos. Exhiba instrucciones para el lavado de manos frente a cada lavabo.

- Asegúrese de que las personas tengan acceso a lavabos para lavarse las manos, y de que siempre haya suficientes toallas de papel y jabón; estos lavabos deben usarse solamente para el lavado de manos. Si el personal usara guantes, asegúrese de que los cambie regularmente y que se lave las manos en cada cambio de guantes.
- Ponga carteles extra con los procedimientos correctos, en las áreas importantes incluso frente a los lavabos para manos. Podrá descargar afiches sobre el lavado de manos y la prevención de la propagación de gérmenes en <https://www.covid19.act.gov.au/resources>
- Disponga instalaciones de lavado de manos para los clientes y comensales, con agua corriente limpia, jabón líquido y toallas de papel. Si no hubiera acceso fácil a instalaciones de lavado de manos, proporcione un desinfectante de alcohol para manos apropiado.
- Sólo se permite el uso de vajilla/cubiertos/vasos no desechables si se los retira después de cada plato y se los lava en un lavavajillas o lava vasos de tipo comercial. Limpie las áreas para clientes y limpie y desinfecte la vajilla, los cubiertos, etc.
- Use cubiertos/vasos desechables/reciclables cuando estén disponibles, o asegúrese de tener directrices estrictas para retirar los platos, que requieran el uso de guantes.
- Reduzca el número de equipo y herramientas que se comparten.

<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you sanitise all surfaces more frequently (particularly frequently handled surfaces: EFT machines, counters, trolley handles, self-serve areas, fridge and cool room handles etc.). • Surfaces used by customers, like tables, must also be cleaned between uses 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de desinfectar todas las superficies con mayor frecuencia (especialmente las superficies que se manejan frecuentemente, como las máquinas de transacciones financieras electrónicas (EFT), los mostradores, manijas de carritos, las áreas de autoservicio, las manijas de refrigeradoras y congeladoras, etc.). • También es preciso limpiar después de cada uso, las superficies utilizadas por los clientes, como mesas'
<p>Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time</p>	<p>Medidas adicionales para las empresas de comidas que vuelven a abrir sus puertas por primera vez</p>
<p>If your business has been closed or open less than usual during the COVID-19 period, you need to do these extra checks:</p>	<p>Si su empresa estuvo cerrada o abierta menos de lo habitual, durante el período del COVID-19, deberá efectuar los controles adicionales siguientes:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Check that the cleanliness of your premises is ready for preparing or handling food and make sure that nothing has happened during the closure that stops you from operating safely. • Check that food, equipment and other surfaces have not become contaminated from issues like maintenance activities, leaks, increased pest activity or reduced use of the facility. • Make sure the services you need for power, water supply and drainage are working as intended. • Check the condition of the services and equipment. • Make sure that services, facilities and equipment are fully functioning. • Check for any signs of pest infestation, for example, cockroaches and rodents (rat or mice droppings, cockroach spotting), gnawed food and food packaging. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el estado de limpieza de su local esté listo para preparar o manejar alimentos, y asegúrese de que no haya sucedido nada durante la clausura que pueda impedir las operaciones seguras. • Compruebe que los alimentos, equipos y otras superficies no se hayan contaminado debido a actividades de mantenimiento, pérdidas, aumento de la actividad de las plagas o reducción del uso de las instalaciones. • Compruebe que los servicios necesarios de energía, suministro de agua y drenaje estén funcionando correctamente. • Examine la condición de los servicios y del equipo. • Compruebe que los servicios, instalaciones y equipos estén plenamente operativos.

- Carry out pest control before opening.
- Throw out food or packaging damaged by pests.
- Throw out all other food in damaged or open packaging.
- Clean premises, utensils and packaging (where appropriate) before opening.
- Check toilets and hygiene facilities are working.
- Make sure toilets and sinks for washing hands 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, like 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 4 hours, or chillers were opened, potentially- hazardous foods (like foods that contain meat, poultry, seafood and dairy products) may have reached temperatures above 5°C and will need to be thrown away even if their current temperature is fine.
- Perishable foods in the fridge/cool room may still be safe to use if these are not showing obvious signs of spoilage and are within their Use-By date or Best Before date. You should check to make sure that all of the food you have available is safe to eat and is not spoiled.

- Compruebe si hay señales de infestación de plagas como cucarachas y roedores (excrementos de ratas o lauchas, restos de cucarachas), alimentos y envases de alimentos mordisqueados.
- Realice un control de plagas antes de abrir.
- Deseche los alimentos o envases dañados por plagas.
- Deseche todos los otros alimentos en envases dañados o abiertos.
- Limpie el local, los utensilios y envases (cuando corresponda) antes de abrir.
- Compruebe que los baños e instalaciones de higiene estén funcionando bien.
- Asegúrese de que los baños y lavabos para lavarse las manos para el personal y los clientes (si corresponde) estén funcionando bien y tengan agua corriente tibia, jabón y toallas de papel.
- Haga correr agua limpia por las máquinas conectadas al suministro de agua, como máquinas de hielo, bebederos, máquinas de café, máquinas granizadoras, boquillas de despachadoras de refrescos, auto dispensadoras de gaseosas y refrigeradores de agua, especialmente si no se han apagado durante las restricciones.
- Si se apagó la electricidad por más de 4 horas, o si se abrieron las refrigeradoras, los alimentos eventualmente peligrosos (como los que contienen carne, aves de corral, pescados y mariscos y productos lácteos) pueden haber alcanzado temperaturas superiores a los 5°C; será necesario desecharlos, aún si su temperatura actual fuera la correcta.

- 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.
- 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.

- Puede que los alimentos perecederos en la refrigeradora o congeladora todavía sean inocuos y se puedan usar si no exhiben muestras obvias de deterioro y no han pasado su fecha de vencimiento o de consumo recomendado. Deberá comprobar que todos los alimentos que tiene disponibles son inocuos y aptos para el consumo y no se han deteriorado.
- Si la congeladora está llena, la electricidad se apagó por menos de 24 horas, no se abrió la congeladora durante el corte de electricidad Y no hay señales de descongelamiento, los alimentos deberían estar bien para el consumo.
- Si la congeladora fue abierta durante el corte de electricidad y no estaba llena, hay pruebas de que el contenido se descongeló completamente o se descongeló y luego volvió a congelarse, arroje estos alimentos a la basura.
- Los alimentos que todavía estén congelados y contengan cristales de hielo pueden continuar congelados si no se descongelaron y volvieron a congelar cuando volvió la electricidad.
- No utilice alimentos congelados que se descongelaron y volvieron a congelar cuando volvió la electricidad. Si bien esto no siempre sea evidente, una señal importante de descongelamiento y vuelta a congelar puede ser una deformación de los productos, goteo de los envases que se ha congelado, paquetes pegados entre sí o acumulación de líquidos congelados en el fondo de paquetes sellados.
- Deseche todo alimento que haya pasado su fecha de vencimiento.

	<ul style="list-style-type: none"> Examine los alimentos para ver si alguno se contaminó durante el almacenamiento y arroje a la basura aquellos que tengan señales de daño, contaminación o deterioro. Si tuviera alguna duda, deséchelo.
Deliveries, contractors and visitors attending the premises	Entregas, contratistas y visitantes al local
<ul style="list-style-type: none"> Delivery drivers and other contractors should try to minimise physical contact with workers when they are at your business, where practical. 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. Make sure you have a number of suppliers so that you can always have enough hand soap, paper towel and sanitisers. 	<ul style="list-style-type: none"> Los choferes de reparto y otros contratistas deberán reducir al máximo el contacto físico con los empleados cuando se encuentren en su empresa, cuando ello sea práctico. Use documentos electrónicos cuando ello sea práctico. Si fuera necesario firmar, pregunte si puede enviar un e-mail de confirmación o saque una foto de la mercadería en su local, como prueba de la entrega. Asegúrese de tener varios proveedores para tener suficiente jabón, toallas de papel y desinfectantes en todo momento.
Additional Requirements – Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites	Requisitos adicionales – Galerías, Museos, Instituciones nacionales y Sitios históricos
In addition to the general requirements of the COVID Safety Plan, galleries, museums, National Institutions and historic sites are required to:	Además de los requisitos generales del COVID Safety Plan, las galerías y los museos, instituciones nacionales y sitios históricos deberán:

<ul style="list-style-type: none"> • Manage the number of people entering and leaving the venue (with separate points) • Entry of groups are to be separated by time. • Prepare a plan to make sure that visitors travel in a single direction through the institution in groups of up to 20. There should always be 1.5 metres between people and one person per four square metres for the space they are in. • You should increase frequency of cleaning for high touch areas or items, and rest room facilities. • All groups must have a staff member with them to make sure people are staying 1.5 metres apart and that groups of greater than 20 people do not form. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestionar el número de personas que ingresan y salen del local (con puntos de entrada y salida diferentes). • Distribuir la entrada de grupos según el paso del tiempo. • Preparar un plan para asegurarse de que los visitantes se desplacen en un solo sentido por la institución, y en grupos de 20 como máximo. Deberá haber siempre una distancia de 1,5 metros entre las personas y una persona cada cuatro metros cuadrados, según el espacio en que se encuentren. • Aumentar la frecuencia de limpieza de las áreas o los artículos más tocados, y los baños. • Todos los grupos deberán contar con un empleado que los acompañe, para comprobar que las personas se mantengan a una distancia de 1,5 metros y que no se formen grupos de más de 20 personas.
<p>Additional Requirements – Outdoor attractions and amusements</p> <ul style="list-style-type: none"> • You need to carefully control the number of people and groups in the venue. Groups are to be of up to 20, complying with social distancing rules including 1.5 metres between people and one person per 4 square metres for the space they are in. • All groups must have a staff member with them to make sure people are staying 1.5 metres apart and that groups of greater than 20 people do not form. 	<p>Requisitos adicionales – Atracciones y parques de diversiones al aire libre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deberá controlar detenidamente el número de personas y grupos en el sitio. Los grupos deberán tener un máximo de 20 personas, cumplir con las reglas de distanciamiento físico, de 1,5 metros entre las personas y una persona cada 4 metros cuadrados según el espacio en el que se encuentren. • Todos los grupos deberán contar con un empleado que los acompañe, para comprobar que las personas se mantengan a una distancia de 1,5 metros y que no se formen grupos de más de 20 personas.