

English	Vietnamese
<b>GUIDELINES FOR YOUR COVID SAFETY PLAN</b>	<b>CÁC HƯỚNG DẪN CHO KẾ HOẠCH AN TOÀN VỚI COVID (COVID SAFETY PLAN) CỦA QUÝ VỊ</b>
<i>Updated 19 June 2020</i>	<i>Được cập nhật vào ngày 19 tháng 6 năm 2020</i>
<b>Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT.</b>	<b>Cảm ơn quý vị đã làm việc cùng chúng tôi để giảm sự tác động của COVID-19 trong ACT.</b>
This document provides guidance for the following businesses and undertakings that are required to develop a COVID Safety Plan:	Tài liệu này cung cấp hướng dẫn cho các doanh vụ và hoạt động kinh doanh sau, cần phải xây dựng một Kế hoạch An toàn với COVID:
<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>➤ Các nhà hàng và tiệm café phục vụ ăn uống tại chỗ - Đây bao gồm các dịch vụ nhà hàng và tiệm café trong các khách sạn</li> <li>➤ Các phòng tập thể dục, câu lạc bộ sức khỏe, các trung tâm thể dục hay luyện tâm</li> <li>➤ Các cơ sở yoga, tập ba-lê, pilates và chơi bóng cri-kê</li> <li>➤ Các hồ bơi</li> <li>➤ Các trại huấn luyện ngoài trời và những người hướng dẫn tập thể dục cá nhân</li> <li>➤ Các dịch vụ cá nhân (ví dụ, tiệm uốn tóc, cắt tóc, các tiệm làm móng, phòng xăm hình hay biến đổi cơ thể, dịch vụ chăm sóc sức khỏe ban ngày, và các dịch vụ mát-xa không phải trị liệu)</li> <li>➤ Các tổ chức cử hành hôn lễ và tang lễ</li> <li>➤ Các cuộc đấu giá nhà</li> <li>➤ Các đại lý bất động sản tiến hành các cuộc thăm quan các căn nhà mở cửa hay các cuộc đấu giá nhà</li> <li>➤ Các thư viện</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>➤ Các phòng tranh nghệ thuật, viện bảo tàng, các định chế quốc gia hay những nơi lịch sử</li> <li>➤ Các câu lạc bộ và các địa điểm phục vụ rượu có giấy phép</li> <li>➤ Các rạp chiếu phim, các nhà hát và các rạp chiếu phim ngoài trời cho phép lái xe vào</li> <li>➤ Các ca đoàn, ban nhạc và dàn nhạc</li> <li>➤ Các lớp khiêu vũ</li> <li>➤ Các địa điểm hòa nhạc, nhà hát, đấu trường, sân vận động hay các địa điểm ngoài trời</li> <li>➤ Các Trung tâm Vui chơi Giải trí Trong nhà, các Phòng Giải trí, và các Trung tâm Vui chơi Ngoài trời hay Trong nhà</li> <li>➤ Các Khách sạn</li> <li>➤ Các hoạt động thể thao có tổ chức</li> <li>➤ Các đại lý cá cược</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>Đối với những nơi thờ phượng và các nghi lễ tôn giáo, Kế hoạch An toàn với COVID là điều cần phải có với những ai muốn tăng các cuộc tụ họp lên tới 100 người.</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 không đòi hỏi các doanh vụ của ACT phải sử dụng mẫu tiêu chuẩn khi xây dựng Kế hoạch An toàn COVID của mình, bởi chúng tôi muốn cố gắng và duy trì một mức độ linh hoạt cho các doanh vụ. Nếu tất cả các vấn đề trong tài liệu Hướng dẫn này được xử lý trong một mẫu được viết ra hoặc mẫu điện tử mà có thể được trình ra trong cuộc kiểm tra sự tuân thủ, thì đó sẽ là đủ để là một Kế hoạch An toàn với COVID cho doanh vụ của quý vị.</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>Một số hệ thống tài phán và các cơ quan quản lý ngành nghề có thể đưa ra các mẫu sẵn. Đối với các doanh nghiệp đang tìm kiếm một mẫu sẵn, các trang mạng của Chính phủ NSW và Liên bang có thể có một số thông tin hữu ích. Một cách khác là liên lạc với cơ quan quản lý ngành nghề của quý vị.</p>

<b>NSW</b>	<b>NSW</b>
<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>
<b>Commonwealth</b>	<b>Liên bang</b>
AIS Framework for Rebooting Sport in a COVID-19 Environment	Khung khuôn khổ của AIS để Khởi động Lại Hoạt động Thể thao trong Môi trường COVID-19
<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>Xin lưu ý:</b> Nếu tổ chức hay câu lạc bộ thể thao của quý vị có một 'Return to Play in a COVID Safe Environment Plan' (Kế hoạch Trở lại Chơi trong Môi trường An toàn với COVID'), thì kế hoạch này sẽ đáp ứng được các đòi hỏi của Kế hoạch An toàn với COVID. Vì vậy, không có đòi hỏi về việc đưa ra một Kế hoạch An toàn với COVID thêm nữa.
When developing your COVID Safety Plan should take into consideration the requirements of Public Health Directions and <i>ACT COVID Safety Plan Guidelines</i> and any other specific requirements for your sector/industry specific to the ACT, along with the information and advice provided in these guidelines.	Khi xây dựng Kế hoạch An toàn với COVID của mình, quý vị nên xét đến những đòi hỏi của Public Health Directions (Các Chỉ thị về Y tế Công cộng) và <i>Các Hướng dẫn về Kế hoạch An toàn với COVID của ACT</i> cũng như bất kỳ đòi hỏi cụ thể nào khác đối với lĩnh vực/ngành nghề của quý vị cụ thể cho ACT, cùng với các thông tin và sự cố vấn được cung cấp trong các hướng dẫn này.
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> .	Còn có nhiều tài liệu thực tế, các trường hợp điển cứu và các tư liệu hữu ích khác trong <b>Bộ Tư liệu của Doanh vụ</b> <a href="http://www.covid19.act.gov.au/resources">www.covid19.act.gov.au/resources</a> .
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.	Muốn biết hướng dẫn mới đây nhất về những hạn chế, xin quý vị truy cập <a href="http://www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do">www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do</a> hoặc gọi <b>đường dây giúp đỡ về COVID-19</b> qua số (02) 6207 7244.
To discuss your business needs, call the <b>Access Canberra Business Liaison Line</b> on (02) 6205 0900.	Muốn trao đổi các nhu cầu kinh doanh của mình, xin quý vị gọi <b>Access Canberra Business Liaison Line</b> qua số (02) 6205 0900.

<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>Các chủ Doanh vụ thuộc chương trình Cố vấn Kinh doanh và Dịch vụ Hỗ trợ của Canberra có thể nhận được tối đa tới bốn giờ đồng hồ cố vấn miễn phí, thích hợp cho từng doanh vụ và tiếp cận các tư liệu phát triển kinh doanh trực tuyến. <b>Xin quý vị gọi số (02) 6297 3121.</b></p>
<p><b>Your obligations</b></p>	<p><b>Các bổn phận của quý vị</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>(Restricted Activities – Gatherings, Business or Undertakings) Emergency Direction (Chỉ thị cho Tình trạng Khẩn cấp (Các Hoạt động bị Hạn chế - Các cuộc Tụ họp, Doanh vụ hay Hoạt động Kinh doanh) của Y tế Công ACT Năm 2020 áp đặt đòi hỏi đối với một số loại doanh vụ hay hoạt động kinh doanh phải xây dựng và tuân theo một Kế hoạch An toàn với COVID.</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>Tờ thông tin này nêu sơ lược về những điều quý vị nên xem xét khi xây dựng Kế hoạch An toàn với COVID của mình và các tư liệu quý vị có thể tiếp cận khi xây dựng kế hoạch này của mình. Quý vị sẽ qua các bước:</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>➤ Bảo đảm việc giãn cách</li> <li>➤ Lau chùi, khử trùng và vệ sinh</li> <li>➤ Quản lý nhân viên hay khách hàng có biểu hiện bị bệnh</li> <li>➤ Các đòi hỏi thêm đối với một số doanh vụ và tổ chức nhất định, bao gồm các doanh vụ và tổ chức cần phải yêu cầu thông tin liên lạc từ khách hàng hay khách thăm và lưu giữ các thông tin này nếu nhận được</li> <li>➤ Tuân thủ và thực thi.</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>Kế hoạch An toàn với COVID phải được viết ra và có thể trình ra khi được nhân viên kiểm tra về sự tuân thủ và thực thi yêu cầu, nhưng kế hoạch này không cần được nộp để được phê duyệt.</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>Kế hoạch An toàn với COVID nên xác định các nguy cơ mà COVID-19 gây ra cho nhân viên của quý vị (bao gồm những người làm theo hợp đồng và các thiện nguyện viên), cho việc kinh doanh và khách hàng, và nên sử dụng danh sách kiểm tra này làm hướng dẫn.</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>Không phải tất cả các điểm trong danh sách kiểm tra này sẽ áp dụng với từng doanh vụ, và danh sách kiểm tra này không phải là đầy đủ tất cả.</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>Xây dựng Kế hoạch An toàn với COVID là một bước quan trọng trong việc bảo đảm là quý vị giữ cho nhân viên và cộng đồng của mình được an toàn. Quý vị nên nói chuyện với nhân viên của mình khi xây dựng Kế hoạch An toàn với COVID của quý vị để bảo đảm là họ biết các trách nhiệm của mình và có thể thực hiện các trách nhiệm này.</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>Kế hoạch An toàn với COVID của quý vị nên được xem xét lại và được cập nhật tiếp sau những cập nhật thêm trong hướng dẫn về y tế công cộng, và bất kỳ sự thay đổi nào trong các Chỉ thị về Y tế Công cộng.</p>
<p>Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p>	<p>Việc hoàn thành COVID Safety Plan không thay thế cho các trách nhiệm của quý vị theo Work Health Safety Act 2011 (ACT) (Đạo luật về sự An toàn của Sức khỏe Nghề nghiệp Năm 2011).</p>
<p><b>Check if your venue can re-open</b></p>	<p><b>Kiểm tra xem địa điểm của quý vị có thể mở cửa trở lại được không</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>Trước khi quý vị mở cửa trở lại hay bắt đầu hoạt động trở lại, hãy kiểm tra xem có bất kỳ thay đổi nào về các hạn chế kinh doanh và các Chỉ thị về Y tế Công cộng, qua đường kết nối sau: <a href="https://www.covid19.act.gov.au/">https://www.covid19.act.gov.au/</a></p>

<b>Ensure physical distancing</b>	<b>Bảo đảm việc giãn cách</b>
All businesses and undertakings should implement physical distancing as outlined in the Public Health Directions, including:	Tất cả các doanh vụ và hoạt động kinh doanh nên thực hiện việc giãn cách như được nêu ra trong các Chỉ thị về Y tế Công cộng, bao gồm:
<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>➤ Với ngoại lệ là các nhân viên trong doanh vụ phục vụ khách mà thôi, bằng không phải có ít nhất không gian để bảo đảm một người trên 4 mét vuông trong không gian trong nhà hay ngoài trời.</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>➤ Các biện pháp giãn cách xã hội thích hợp phải được áp dụng, bao gồm việc duy trì khoảng cách 1,5 mét giữa mọi người với nhau, trong trường hợp có thể và càng nhiều càng tốt.</li> </ul>
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>	Thông tin thêm về cách thực thi các biện pháp giãn cách trong cơ sở của quý vị, có thể được tìm thấy tại trang mạng <a href="https://www.covid19.act.gov.au">https://www.covid19.act.gov.au</a>
<b>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</b>	<b>Lau chùi, Khử trùng và Vệ sinh</b>
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.	Tất cả các doanh vụ và hoạt động kinh doanh cần phải cho thấy việc vệ sinh tay và hô hấp thích hợp. Các doanh vụ cũng nên bảo đảm là họ duy trì thông lệ và cung cấp đồ cho việc khử trùng và lau chùi thích hợp.
<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>➤ Để biết thêm thông tin về cách thực thi việc lau chùi cẩn thận <a href="#">click here</a></li> <li>➤ Để biết thêm thông tin về cách thực thi vệ sinh sạch sẽ tại nơi làm việc <a href="#">click here</a></li> </ul>

Training	Huấn luyện
<p>It is strongly recommended that all people working within a business, whether they be owners, employees or contractors, undertake relevant training.</p>	<p>Điều được khuyến cáo mạnh mẽ là tất cả những người làm việc trong doanh vụ, bất kể họ là chủ nhân, nhân viên hay người làm theo hợp đồng, thực hiện việc huấn luyện phù hợp.</p>
<p>➤ 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></p>	<p>➤ Có nhiều lựa chọn huấn luyện khác nhau, một số được công nhận trên toàn quốc, được chính phủ trợ giá hoặc miễn phí cho người học. Thông tin thêm về các lựa chọn sẵn có có thể được tìm thấy tại trang mạng <a href="https://www.covid19.act.gov.au/">https://www.covid19.act.gov.au/</a></p>
Manage staff or patrons/visitors presenting with illness	Quản lý nhân viên hay khách hàng/khách thăm có biểu hiện bị bệnh
<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>Chính phủ đang cố thuyết phục tất cả mọi người ở nhà nếu họ không khỏe. Việc này áp dụng với nhân viên và cộng đồng rộng lớn hơn. Các doanh vụ và hoạt động kinh doanh cũng nên được chuẩn bị để từ chối cho khách hàng hay khách thăm vào cơ sở của mình nếu họ có các triệu chứng rõ ràng của bệnh.</p>
<p>➤ 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></p> <p>➤ If a direction is issued requiring your workplace to close due to confirmed case of COVID19 contamination, you must notify WorkSafe ACT.</p>	<p>➤ Thông tin thêm về cách quản lý nhân viên hay khách hàng không khỏe, có thể được tìm thấy tại trang mạng: <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></p> <p>➤ Nếu chỉ thị được đưa ra đòi hỏi nơi làm việc của quý vị phải đóng cửa do có trường hợp được xác nhận là bị nhiễm COVID19, quý vị phải thông báo cho WorkSafe ACT biết.</p>
Additional Requirements	Các Đòi hỏi Thêm
<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>Một số doanh vụ và tổ chức sẽ cần phải cung cấp các thông tin thêm trong Kế hoạch An toàn với COVID của mình và yêu cầu thông tin liên lạc từ các khách hàng và khách thăm rồi lưu lại các chi tiết này nếu được họ cung cấp.</p>

<b>Businesses required to provide additional information</b>	<b>Các doanh vụ cần phải cung cấp thông tin thêm</b>
<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>➤ Các nhà hàng và tiệm café và bất kỳ doanh vụ nào phục vụ ăn uống tại chỗ</li> <li>➤ Các phòng tranh nghệ thuật, viện bảo tàng, các định chế quốc gia và những nơi lịch sử</li> <li>➤ Các địa điểm du lịch và vui chơi giải trí ngoài trời</li> </ul>
<p>Additional requirements for these businesses are in an attachment to this document</p>	<p>Các đòi hỏi thêm đối với các doanh vụ này, có trong phần đính kèm tài liệu này.</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><b>Kế hoạch An toàn với COVID cho các doanh vụ sau phải bao gồm cam kết yêu cầu tên thường gọi và chi tiết liên lạc rồi lưu lại nếu được cung cấp:</b></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>➤ Các phòng tập thể dục, câu lạc bộ sức khỏe, các trung tâm thể dục hay luyện tâm</li> <li>➤ Các cơ sở yoga, tập ba-lê, pilates và chơi bóng cri-kê</li> <li>➤ Các trại huấn luyện ngoài trời và những người hướng dẫn tập thể dục cá nhân</li> <li>➤ Các dịch vụ cá nhân (ví dụ, tiệm uốn tóc, cắt tóc, các tiệm làm móng, các phòng xăm hình hay biến đổi cơ thể, dịch vụ chăm sóc sức khỏe ban ngày, và các dịch vụ mát-xa không phải trị liệu)</li> <li>➤ Các tổ chức cử hành hôn lễ và tang lễ</li> <li>➤ Các cuộc đấu giá nhà</li> <li>➤ Các đại lý bất động sản tiến hành các cuộc thăm quan các căn nhà mở cửa hay các cuộc đấu giá nhà</li> <li>➤ Các nhà hàng, tiệm café và bất kỳ doanh vụ cung cấp dịch vụ ăn uống tại chỗ. Đây bao gồm nhà hàng và tiệm café trong các khách sạn</li> <li>➤ Các Khách sạn</li> <li>➤ Các địa điểm phục vụ rượu có giấy phép</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>➤ Rạp chiếu phim hay nhà hát</li> <li>➤ Các rạp chiếu phim ngoài trời cho phép lái xe vào</li> <li>➤ Trung tâm vui chơi hay phòng giải trí/trung tâm vui chơi giải trí</li> <li>➤ Đại lý cá cược</li> <li>➤ địa điểm hòa nhạc, nhà hát, đấu trường hay sân vận động</li> <li>➤ Các nơi thờ phượng, nơi có các cuộc tụ họp sẽ vượt quá 20 người</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>Thông tin thêm về cách thu thập và lưu giữ thông tin cá nhân sẽ sớm có tại trang mạng <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a></p>
<p><b>Compliance and enforcement</b></p>	<p><b>Tuân thủ và thực thi</b></p>
<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>Xây dựng Kế hoạch An toàn với COVID là một bước quan trọng trong việc giữ cho nhân viên, khách hàng của quý vị, và cộng đồng rộng lớn hơn được an toàn khi chúng ta tiếp tục quản lý những tác động của đại dịch này. Các nỗ lực tuân thủ sẽ tập trung vào việc hướng dẫn và hỗ trợ. Tuy nhiên, phạt và có thể được áp dụng và được đưa ra đối với những người khiến cộng đồng có nguy cơ do việc vi phạm nghiêm trọng hay nhiều lần các đòi hỏi và bổn phận pháp lý.</p>
<p><b>Signage</b></p>	<p><b>Biển báo</b></p>
<p>Consider displaying information to your customers and staff about your COVID Safety Plan</p>	<p>Xem xét đến việc trưng các thông tin về Kế hoạch An toàn với COVID-19 của quý vị cho khách hàng và nhân viên của quý vị</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>➤ Mẫu sẵn cho các tờ áp phích và biển báo, có tại trang mạng: <a href="http://www.covid19.act.gov.au/resources">www.covid19.act.gov.au/resources</a></li> <li>➤ Xem xét việc đặt Kế hoạch An toàn với COVID của quý vị trên trang mạng hay trang Facebook của quý vị</li> </ul>

<b>Review and monitor</b>	<b>Tái xét và theo dõi</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>➤ Tài liệu này cung cấp một tổng quan về những nguy cơ có khả năng áp dụng với hầu hết hoặc tất cả các doanh vụ trong lĩnh vực này. Quý vị nên xem xét và xử lý những nguy cơ có thể là cụ thể với doanh vụ của mình.</li> <li>➤ Thường xuyên tái xét các chính sách và quy định của quý vị nhằm bảo đảm là chúng nhất quán với các chỉ thị hiện nay và hướng dẫn được ACT Health (Bộ Y tế ACT) cung cấp.</li> <li>➤ Bảo đảm là sẵn có một bản Kế hoạch An toàn với COVID của quý vị, có thể dễ dàng tiếp cận được, tại địa điểm bởi nó phải được trình ra nếu được nhân viên kiểm tra về sự tuân thủ và thực thi phù hợp yêu cầu. Việc này có thể bao gồm đưa ra một bản điện tử.</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>Việc không tuân thủ các chỉ thị có thể dẫn đến các mức phạt vạ nặng nề. Có câu hỏi? Đang tìm kiếm lời khuyên? Quý vị có thể gọi đến Đường dây Giúp đỡ về COVID-19 qua số <b>(02) 6207 7244</b> từ 8 giờ sáng đến 8 giờ tối mỗi ngày.</p>
<p>Current as at 19 June 2020</p>	<p>Hiện hành tại thời điểm ngày 19 tháng 6 năm 2020</p>
<b>Additional Requirements – Cafes and Restaurants</b>	<b>Những Đòi hỏi Thêm – Tiệm Café và Nhà hàng</b>
<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>Danh sách kiểm tra sau cung cấp hướng dẫn cho loại biện pháp mà nên được bao gồm trong các Kế hoạch An toàn với COVID cho các địa điểm phục vụ khách cung cấp dịch vụ ăn uống tại chỗ. Danh sách kiểm tra này nên được bổ sung bằng hướng dẫn tổng quát thêm và các tài nguyên khác được thảo luận ở trên, và việc xem xét đến các nguy cơ cụ thể của từng doanh vụ.</p>

Ensure physical distancing	Bảo đảm việc giãn cách
<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>Thực thi các biện pháp kiểm soát nhằm giới hạn số lượng người trong doanh vụ của quý vị tại cùng một lúc để doanh vụ của quý vị tuân thủ Các Chỉ thị về Y tế Công cộng. Các Chỉ thị về Y tế Công cộng đòi hỏi là các cuộc tụ họp không vượt quá 100 khách hàng được bố trí ngồi trong bất kỳ <b>không gian trong nhà</b> nào và 100 khách hàng được bố trí ngồi trong bất kỳ <b>không gian ngoài trời</b> nào và những nơi việc giãn cách xã hội một khách hàng trên 4 mét vuông trong khu vực ngồi công cộng được tuân thủ. Nhân viên được miễn trừ khỏi phép tính toán một người trên 4 mét vuông này.</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>Phép tính toán một người trên 4 mét vuông được dựa trên không gian có cho các khách hàng được bố trí ngồi. Vì vậy, phần phía sau, khu vực chuẩn bị trong bếp và khu vực quầy phục vụ không nên được bao gồm trong phép tính toán một người trên 4 mét vuông này để xác định ra số lượng khách hàng được bố trí ngồi tối đa được cho phép của quý vị.</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>Hướng dẫn Giảm nhẹ Nguy cơ được đính kèm các Chỉ thị về Y tế Công cộng quy định rằng trong không gian có người cụ thể nào đó, có mật độ là không quá một người trên 4 mét vuông diện tích sử dụng (có xét đến các đồ vật và những thứ có thể ảnh hưởng đến tổng không gian còn trống). Điều này có nghĩa là các doanh vụ cần xem xét đến các thứ và đồ vật có thể ảnh hưởng đến không gian cho khách ngồi, như các thiết bị được gắn vĩnh viễn (ví dụ, các trụ cột, các quầy phục vụ, các mặt bàn phục vụ các máy chơi bài).</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>Xin lưu ý:</b> Xin quý vị xem Tờ Dữ kiện Thực tế để biết cách tính toán ra quy định một người trên 4 mét vuông đối với các địa điểm phục vụ khác. Nhấp chuột <b>VÀO ĐÂY</b> để truy cập Tờ Dữ kiện Thực tế này.</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>Đặt biển báo tại điểm vào để hướng dẫn khách hàng dừng vào cơ sở nếu họ không khỏe. Biển báo này nên nêu rõ ràng số lượng người được cho phép ngồi. Biển báo này cũng nên nêu rõ là doanh vụ có quyền từ chối phục vụ hay cho vào. Biển báo này còn nêu ra là theo luật, doanh vụ không được phép cho phép nhiều người hơn sức chứa của mình, và rằng những khách hàng phớt lờ các quy định và hướng dẫn này có thể cũng vi phạm các Chỉ thị về Y tế Công cộng mà các mức phạt có thể được áp dụng với những vi phạm này. Nếu có thể, hãy bố trí các điểm vào và ra tách riêng nhau và tách riêng khỏi điểm đặt hàng và lấy hàng để giảm thiểu sự tiếp xúc.</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>Giới hạn số lượng nhân viên phục vụ mỗi không gian trong nhà hay ngoài trời đơn lẻ. Nếu doanh vụ hoạt động với hơn một không gian trong nhà hay ngoài trời, nhân viên chờ nên được phân công cho một 'khu vực', để giới hạn sự tương tác với khách hàng.</p>
<p>Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.</p>	<p>Khuyến khích việc đặt đồ ăn trực tuyến và qua điện thoại và giới hạn số lượng khách ăn đến địa điểm.</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>Tạo điều kiện cho việc giãn cách bằng cách đánh dấu các chỗ đứng nơi khách hàng xếp hàng để khuyến khích việc giãn cách 1,5 mét giữa từng người với nhau trong dòng xếp hàng.</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>Bố trí bàn theo cách bảo đảm là các khách hàng được bố trí ngồi tại các bàn này cách khỏi 1,5 mét và giảm số lượng bàn và số lượng chỗ ngồi tại mỗi bàn tuân theo các Chỉ thị về Y tế Công cộng.</p>
<p>Consider using physical barriers where practical, such as plexiglass around counters involving high volume interactions with customers.</p>	<p>Xem xét việc sử dụng các rào chắn vật lý những khi có thể, như plexiglass, quanh các quầy phục vụ có sự tương tác mức độ cao với khách hàng.</p>
<p>Space waiting area seating at least 1.5 metres apart. If this is not possible, the seating should be removed.</p>	<p>Giãn cách các chỗ ngồi trong khu vực chờ để cách xa ít nhất 1,5 mét. Nếu điều này là không thể, thì chỗ ngồi nên được loại bỏ.</p>

Encourage customers to use pay wave and credit cards in preference to cash.	Khuyến khích khách hàng sử dụng phương thức thanh toán không tiếp xúc (pay wave) và thẻ tín dụng hơn là tiền mặt.
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.	Xem xét các cách trưng thực đơn của quý vị theo cách giảm thiểu nguy cơ, các lựa chọn bao gồm: hãy chắc chắn là thực đơn được ép trong nhựa bảo vệ và được khử trùng sau mỗi lần sử dụng; sử dụng các biển báo mà không cần chạm tới, để trưng thực đơn của quý vị; có các thực đơn bằng giấy sử dụng một lần. Đối với các dịch vụ đồ ăn mang đi, hãy đặt thực đơn ở bên ngoài địa điểm.
Remove any self-service buffet style food service areas, communal snack bars, communal condiments, water/drink and utensil stations.	Loại bỏ bất kỳ khu vực phục vụ đồ ăn nào theo lối tiệc đứng tự chọn, các quầy đồ ăn vặt chung, đồ gia vị dùng chung, các chỗ chung để lấy nước/đồ uống và dụng cụ ăn uống.
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.	Phân chia thời gian ngồi theo các giờ giấc và quản lý thời gian ngồi để kiểm soát lưu lượng khách hàng. Các Chỉ thị về Y tế Công cộng khuyến cáo hạn chế thời gian ngồi được ở giới hạn hai giờ đồng hồ.
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.	Thay đổi quy trình phía sau quầy phục vụ (bao gồm trong bếp) để giới hạn nhân viên phải tiếp xúc gần, ở mức quý vị có thể. Thí dụ, phân công nhân viên làm việc tại các khu vực làm việc cụ thể để giảm thiểu nhu cầu phải vào các không gian khác; thực hiện các quy trình sao để nhân viên phía ngoài có thể lấy đồ ăn mà không cần phải vào khu vực chuẩn bị đồ ăn.
<b>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</b>	<b>Các Hoạt động Lau chùi, Khử trùng và Vệ sinh</b>
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.	Hãy chắc chắn là nhân viên biết cách xử lý thực phẩm một cách an toàn và nhấn mạnh đến các chính sách và quy định về sức khỏe và vệ sinh, như tầm quan trọng của việc vệ sinh tay sạch sẽ và khử trùng thường xuyên các bề mặt, thiết bị chuẩn bị đồ ăn và các khu vực khách hàng và ăn uống.

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.	Các khu vực được sử dụng để chuẩn bị đồ ăn và phục vụ sẽ cần được lau chùi kỹ, và các bề mặt chuẩn bị đồ ăn cũng như đồ dùng nhà bếp cần được lau rửa và khử trùng trước khi sử dụng nhằm bảo đảm là không có nguy cơ đến an toàn thực phẩm.
Increased frequency of cleaning for high touch areas or items (e.g. tables, chairs), and rest room facilities.	Lau chùi thường xuyên hơn các khu vực hay các đồ, bị sờ, chạm nhiều (ví dụ, bàn, ghế), và các tiện ích phòng vệ sinh.
Clean packaged (sealed) food if required, before opening it.	Lau chùi thực phẩm được đóng gói sẵn (dán kín), nếu cần, trước khi mở ra.
Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers).	Kiểm tra xem tất cả nguồn dự trữ vật liệu đóng gói thực phẩm đều sạch sẽ không (ví dụ, các hộp đựng đồ ăn mang đi).
Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment.	Lau chùi tất cả các khu vực đồ ăn và lau chùi và khử trùng các bề mặt, đồ dùng để chuẩn bị đồ ăn và thiết bị.
Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry.	Cung cấp nước khử trùng tay, và được ghi rõ là để công chúng sử dụng mà thôi, tại các điểm vào.
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.	Vào mỗi ca làm, tóm tắt lại cho nhân viên của quý vị về các quy trình và thủ tục vệ sinh. Họ nên rửa tay thường xuyên bằng xà-bông và nước trong ít nhất 20 giây. Trưng hướng dẫn về việc rửa tay phía trên mỗi bồn rửa.
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.	Bảo đảm là các tiện ích rửa tay của quý vị không bị vướng, cản và có đủ khăn lau tay bằng giấy và xà-bông; các tiện ích này nên chỉ được sử dụng cho việc rửa tay mà thôi. Nếu sử dụng bao tay, hãy chắc chắn là bao tay được thay thường xuyên và rửa tay giữa các lần thay bao tay.
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>	Trưng thêm các biển báo về các thủ tục đúng đắn, trong các khu vực quan trọng, bao gồm phía trên tiện ích rửa tay. Các tờ áp phích về việc rửa tay và ngăn chặn vi khuẩn lây lan, có thể được tải xuống tại trang mạng <a href="https://www.covid19.act.gov.au/resources">https://www.covid19.act.gov.au/resources</a>

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.	Cung cấp các tiện ích rửa tay cho khách hàng, bao gồm nước sạch chảy liên tục, xà-bông dạng lỏng, khăn lau giấy. Nếu các tiện ích rửa tay không sẵn có, hãy cung cấp nước rửa tay khô bằng cồn thích hợp.
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.	Tô đĩa/dao kéo/đồ thủy tinh loại dùng nhiều lần chỉ được cho phép khi nó được dọn sạch sau mỗi món và được rửa sạch bằng máy rửa chén bát hay máy rửa đồ thủy tinh loại thương mại. Lau chùi khu vực khách hàng và lau chùi và khử trùng đồ muống nĩa và dao, v.v...
Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or ensure strict table clearing guidelines requiring gloves.	Dùng dụng cụ ăn uống/đồ thủy tinh loại sử dụng một lần/có thể tái chế được khi có thể, hoặc bảo đảm là quý vị có các hướng dẫn nghiêm ngặt về việc dọn bàn cần mang bao tay.
Reduce the sharing of equipment and tools.	Giảm việc sử dụng chung thiết bị và dụng cụ.
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).	Khử trùng thường xuyên hơn tất cả các bề mặt thường (đặc biệt là những bề mặt thường xuyên bị sờ, chạm): máy EFT, các quầy phục vụ, tay nắm xe đẩy, các khu vực tự phục vụ, tay nắm tủ lạnh và phòng mát, v.v...).
Surfaces used by customers, such as tables, must also be cleaned between clients.	Các bề mặt được khách hàng sử dụng, như bàn, cũng phải được lau chùi giữa mỗi khách hàng.
<b>Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time</b>	<b>Các Biện pháp Thêm đối với các Doanh vụ Thực phẩm Mở cửa Trở lại Lần Đầu tiên</b>
<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>	<b>Nếu cơ sở/tòa nhà doanh vụ của quý vị đã bị đóng cửa hay mở cửa ở mức tối thiểu trong suốt thời gian COVID-19, quý vị cần phải thực hiện những kiểm tra thêm này:</b>
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.	Kiểm tra xem độ sạch sẽ của cơ sở của mình có thích hợp và sẵn sàng cho việc chuẩn bị hay xử lý thực phẩm chưa và bảo đảm là không một chuyện gì đã xảy ra trong suốt thời gian đóng cửa hay giảm hoạt động mà khiến quý vị không hoạt động một cách an toàn được.

- 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.
- 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 e.g. cockroaches and rodents (rat or mice droppings, cockroach spotting), gnawed food and food packaging.
- 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 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

- Kiểm tra xem thực phẩm, thiết bị và các bề mặt khác không trở nên bị ô nhiễm từ những vấn đề như hoạt động bảo trì, hay rò rỉ, hoạt động của chuột bọ nhiều hơn hay việc sử dụng tiện ích này.
- Hãy chắc chắn là các dịch vụ quý vị cần cho điện; nguồn cấp nước và việc thoát nước đang hoạt động đúng.
- Kiểm tra tình trạng của các dịch vụ này và thiết bị.
- Hãy bảo đảm là các dịch vụ, tiện ích và thiết bị đang hoạt động đầy đủ.
- Kiểm tra xem có bất kỳ dấu hiệu nào của tình trạng quấy phá của chuột bọ, ví dụ, gián và chuột (cứt chuột, các đống gián), thực phẩm và đồ đóng gói thực phẩm bị gặm nhấm.
- Tiến hành việc trừ diệt chuột bọ trước khi mở cửa.
- Vứt bỏ thực phẩm hay đồ đóng gói bị chuột bọ làm hư hại.
- Vứt bỏ tất cả các thực phẩm khác trong bao gói đã bị hư hại hay bị mở ra.
- Lau chùi cơ sở, đồ dùng nhà bếp và đồ đóng gói (những khi thích hợp) trước khi mở.
- Kiểm tra xem nhà vệ sinh và các tiện ích vệ sinh có hoạt động không.
- Hãy bảo đảm là các tiện ích phòng vệ sinh và rửa tay cho nhân viên và khách hàng (nếu có) đang hoạt động tốt và có nước ấm chảy liên tục, xà-bông và khăn lau tay bằng giấy.
- Xả nước sạch qua các máy móc được bơm nước vào từ nguồn nước cấp, như máy làm đá, vòi nước uống, máy pha cà phê, máy làm đá mềm, súng phun sau khi pha, máy làm đồ uống ngọt tự phục vụ và máy làm mát nước, đặc biệt nếu đã không được tắt trong suốt thời gian thực thi lệnh hạn chế.
- Nếu nguồn điện bị tắt trong hơn bốn giờ đồng hồ, hay các phòng lạnh được mở ra, các loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm (như thực phẩm có chứa thịt, gia cầm, hải sản và các sản phẩm từ sữa) có thể đã đạt nhiệt độ trên 5°C và sẽ cần được vứt bỏ bất kể nhiệt độ hiện nay của chúng.



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.
- 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.

- Các loại thực dễ ôi thiu trong tủ lạnh/phòng mát có thể vẫn an toàn để sử dụng nếu không cho thấy các dấu hiệu hiển nhiên của tình trạng bị hỏng và đang trong hạn Sử dụng Được hay Sử dụng Tốt. Xem xét tính thích hợp của tất cả các thực phẩm có thể đã bị hư trong suốt bất kỳ quãng thời gian đóng cửa hay giảm hoạt động nào.
- Nếu máy ướp lạnh đầy, nguồn điện bị tắt trong không đến 24 giờ đồng hồ, máy ướp lạnh không được mở ra trong suốt thời gian không có điện VÀ không có bằng chứng về tình trạng bị tan tuyết, thì những thứ bên trong có thể vẫn còn tốt để sử dụng.
- Nếu máy ướp lạnh đã bị mở ra trong thời gian không có điện, máy ướp lạnh này không đầy, có bất kỳ bằng chứng nào là những thứ bên trong đã bị tan tuyết hoàn toàn, hay đã bị tan tuyết rồi đông lạnh trở lại, thì những thực phẩm này phải được vứt bỏ.
- Thực phẩm vẫn còn đông lạnh với tinh thể đá khắp bên trong thì thực phẩm này có thể tiếp tục được giữ đông lạnh nếu quý vị chắc chắn là nó đã không bị tan tuyết rồi đông lạnh trở lại khi có điện trở lại.
- Thực phẩm đông lạnh đã rã đông rồi đông lạnh trở lại khi nguồn điện được khôi phục, thì không nên được sử dụng. Điều này sẽ không phải lúc nào cũng rõ ràng, như các dấu hiệu quan trọng của tình trạng rã đông và đông lạnh trở lại có thể là sản phẩm bị biến dạng; vết nước nhỏ giọt từ đồ bọc gói đã trở nên đông lạnh; các gói dính vào với nhau; hay tình trạng tụ nước của chất lỏng bị đông lạnh ở đáy của các gói được đóng kín.
- Vứt bỏ tất cả các thực phẩm đã qua ngày Sử dụng Được của chúng.
- Kiểm tra xem có bất kỳ thực phẩm nào đã bị ô nhiễm trong suốt thời gian cất giữ không – vứt bỏ nếu có các dấu hiệu của tình trạng bị hư hại, ô nhiễm hay bị hỏng. Nếu nghi ngờ, hãy vứt bỏ.

<p><b>Deliveries, contractors and visitors attending the premises</b></p>	<p><b>Giao hàng, người làm theo hợp đồng và khách thăm đến cơ sở</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>➤ Những khi có thể, yêu cầu tài xế giao hàng và những người làm theo hợp đồng khác ghé đến cơ sở nên giảm thiểu sự tương tác thể chất với nhân viên.</li> <li>➤ Sử dụng giấy tờ điện tử những khi có thể. Nếu cần chữ ký, hãy thảo luận việc cung cấp thư điện tử xác nhận thay vì chữ ký, hoặc chụp hình hàng hóa tại địa điểm làm chứng cứ về việc giao hàng.</li> <li>➤ Bảo đảm một số lượng nhà cung cấp để quý vị có thể luôn có đủ nguồn cung cấp xà-bông rửa tay, khăn lau tay bằng giấy và nước rửa tay khô.</li> </ul>
<p><b>Additional Requirements – Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites</b></p>	<p><b>Những Đòi hỏi Thêm – Các Phòng Tranh Nghệ thuật, Viện Bảo tàng, các Định chế Quốc gia, và những Nơi Lịch sử</b></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>Ngoài các đòi hỏi tổng quát của Kế hoạch An toàn với COVID, các phòng tranh nghệ thuật, viện bảo tàng, các Định chế Quốc gia và những nơi lịch sử còn cần phải:</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>➤ Các phòng tranh nghệ thuật, viện bảo tàng, các định chế quốc gia và những địa điểm lịch sử có thể tiếp tục mở cửa nếu có không quá một người trên 4 mét vuông trong toàn bộ địa điểm, và có thể bắt đầu các cuộc tham quan có hướng dẫn cho các nhóm tối đa 20 người (không bao gồm người hướng dẫn cuộc tham quan).</li> <li>➤ Quản lý luồng vào và luồng ra (với các điểm riêng biệt).</li> <li>➤ Các nhóm vào cần phải được tách riêng theo giờ giấc.</li> <li>➤ Lau chùi thường xuyên hơn các khu vực hay các đồ bị sờ, chạm nhiều và các tiện ích phòng vệ sinh.</li> </ul>

Additional Requirements – Outdoor attractions and amusements	Các Đòi hỏi Thêm – Các điểm tham quan và vui chơi giải trí ngoài trời
<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 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>➤ Quản lý cẩn thận lưu lượng các nhóm trong khắp địa điểm hay địa bàn. Các nhóm chỉ được tối đa 20 người, tuân thủ các luật lệ về giãn cách xã hội, bao gồm khoảng cách 1,5 mét giữa mọi người với nhau và một người trên 4 mét vuông đối với không gian mà họ đang trong đó.</li> <li>➤ Tất cả các nhóm phải có sự giám sát giám thị để bảo đảm là việc giãn cách xã hội được thực thi và không hình thành các nhóm nhiều hơn 20 người.</li> </ul>
<p><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>	<p><b>Hãy luôn được cập nhật về các hạn chế qua trang mạng COVID19 của ACT:</b>  <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a></p>
<p><b>The Safe Work Australia website:</b>  <a href="http://www.safeworkaustralia.gov.au/">www.safeworkaustralia.gov.au/</a></p>	<p><b>Trang mạng của Cơ quan Safe Work Australia (Nơi Làm việc An toàn Úc Châu):</b>  <a href="http://www.safeworkaustralia.gov.au/">www.safeworkaustralia.gov.au/</a></p>
<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>	<p><b>Mẫu sẵn “My business’ COVIDSafe Plan” (“Kế hoạch An toàn Đối với COVID của Doanh vụ của Tôi”)</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>
<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>	<p><b>Để có thông tin thêm về an toàn và sức khỏe nghề nghiệp trong 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>
<p><b>For updates, visit</b>  <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a></p>	<p><b>Muốn biết các thông tin cập nhật, xin quý vị truy cập trang mạng</b>  <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a></p>