

English	Urdu
GUIDELINES FOR YOUR COVID SAFETY PLAN	آپ کے کوویڈ سیفٹی پلان کیلئے ہدایات
<i>Updated 19 June 2020</i>	19 جون 2020 کا تازہ ترین
Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT.	اے سی ٹی میں کوویڈ-19 کے اثرات کو کم کرنے کیلئے ہمارے ساتھ کام کرنے کا شکریہ۔
This document provides guidance for the following businesses and undertakings that are required to develop a COVID Safety Plan:	یہ دستاویز مندرجہ ذیل کاروباری اداروں کیلئے رہنمائی فراہم کرتا ہے جن کیلئے کوویڈ سیفٹی پلان تیار کرنا ضروری ہے:
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Restaurants and cafes offering dine-in - This includes hotel-based restaurants and cafes services ➤ 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 or historic sites. ➤ Clubs and licensed venues ➤ Cinemas, movie theatres and open-air drive-in cinemas ➤ Choirs, bands and orchestras ➤ Dance classes 	<ul style="list-style-type: none"> • ریستورینٹ اور کیفے جو اندر کھانے کی خدمات پیش کرتے ہیں۔ اس میں ہوٹل پر مبنی ریستورینٹ اور کیفے شامل ہیں • جیم، ہیلتھ کلب، فٹنس یا فلاح و بہبود کے مراکز • یوگا، دیوار رقص گاہ، پیلاٹ، گھمانے کے عمل کی سہولیات • نیراکی کے پول • بوٹ کیمپس اور ذاتی ٹرینر • ذاتی خدمات (مثلاً حجام، نائی، کیل سیلون، ٹیٹو یا جسم میں ترمیم کے اسٹوڈیو، دن کے اسپا، اور مساج سے علاج کی خدمات) • شادیوں اور جنازوں کے منتظمین • نیلامی کے گھر • ریل اسٹیٹ ایجنسیاں جو گھر کا معائنہ یا نیلامی کرتے ہیں • کتب خانے • گیلریاں، عجائب گھر، قومی ادارے یا تاریخی مقامات۔ • کلب اور لائسنس یافتہ مقامات • سینما گھر، مووی تھیٹر اور اوپن ایئر ڈرائیو-ان سینما • طائفہ، بینڈ اور سازینہ • رقص کی کلاسیں

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Concert venues, theatres, arenas, auditoriums or outdoor venues ➤ Indoor Amusement Centres, Arcades, and Outdoor or Indoor Play Centres ➤ Hotels ➤ Organised sport ➤ Betting agencies 	<ul style="list-style-type: none"> • ناچ گانے کی تقریب کے مقامات، تھیٹر، کھیل کے میدان، آڈیٹوریم یا باہر کے مقامات • اندر کے تفریحی مراکز، محراب دار گلیاں، اور اندر یا باہر کے کھیلوں کے مراکز • ہوٹل • منظم کھیل • بیٹنگ ایجنسیاں
<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>عبادت گاہوں اور مذہبی تقاریب میں، ان لوگوں کیلئے جو اجتماعات میں 100 افراد تک اضافہ کرنا چاہتے ہیں ایک کوویڈ سیفٹی پلان ضروری ہے۔</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>اے سی ٹی کے کاروباروں کیلئے ایک معیاری ٹیمپلیٹ کے استعمال کی ضرورت نہیں ہے، کیونکہ ہم کاروباروں کیلئے لچک کی سطح کو برقرار رکھنے کی کوشش کے بارے میں سوچ رہے ہیں۔ اگر اس ہدایتی دستاویز کے اندر موجود تمام امور تحریری یا الیکٹرانک شکل میں حل ہوں جن کو تعمیل کے سبب کے دوران تیار کیا جاسکتا ہے، تو یہ آپ کے کاروبار کیلئے کوویڈ سیفٹی پلان کی تشکیل کیلئے کافی ہوگا۔</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>کچھ دائرہ اختیارات اور صنعت کے اعلیٰ اداروں نے ٹیمپلیٹس تیار کیے ہیں۔ ٹیمپلیٹ حاصل کرنے والے کاروباری اداروں کیلئے نیو ساؤتھ ویلز اور دولت مشترکہ کی ویب سائٹوں پر کچھ مفید معلومات ہوسکتی ہیں۔ متبادل کے طور پر اپنے صنعت کے اعلیٰ ادارے سے رابطہ کریں۔</p>
<p>NSW</p>	<p>نیو ساؤتھ ویلز</p>
<p>https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses</p>	<p>https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses</p>
<p>Commonwealth</p>	<p>دولت مشترکہ</p>
<p>AIS Framework for Rebooting Sport in a COVID-19 Environment</p>	<p>کوویڈ-19 کے ماحول میں کھیل کو دوبارہ شروع کرنے کیلئے AIS فریم ورک</p>
<p>https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport</p>	<p>https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport</p>

<p>Note: If your sporting organisation or club has a 'Return to Play in a COVID Safe Environment Plan', this will meet the requirements of the COVID Safety Plan. Therefore, there is no requirement to produce an additional COVID Safety Plan.</p>	<p>نوٹ: اگر آپ کی کھیلوں کی تنظیم یا کلب کے پاس 'ریٹرن ٹو پلے ان اے کوویڈ سیف انوائرنمنٹ پلان' ہے، تو یہ کوویڈ سیفٹی پلان کی ضروریات کو پورا کرے گا۔ لہذا، اضافی کوویڈ سیفٹی پلان تیار کرنے کی کوئی ضرورت نہیں ہے۔</p>
<p>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.</p>	<p>اپنا کوویڈ سیفٹی پلان تیار کرتے وقت آپ کو پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز اور اے سی ٹی کوویڈ سیفٹی پلان گائیڈ لائنیز کی ضروریات اور اے سی ٹی سے متعلق آپ کے شعبے / صنعت کی کوئی بھی مخصوص ضروریات کو ان ہدایات میں فراہم کردہ معلومات اور مشورے کے ساتھ مدنظر رکھنا چاہئے۔</p>
<p>There are also a range of fact sheets, case studies and other useful resources contained within the Business Resource Kit www.covid19.act.gov.au/resources.</p>	<p>بزنس ریسورس کٹ میں کئی حقائق پر مبنی مواد، کیس اسٹڈیز اور دیگر مفید وسائل بھی موجود ہیں www.covid19.act.gov.au/resources</p>
<p>For the latest advice on restrictions go to www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do or call the COVID-19 helpline on (02) 6207 7244.</p>	<p>باندیوں سے متعلق تازہ ترین مشورے کیلئے www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do ملاحظہ کریں یا کوویڈ-19 ہیلپ لائن کو (02) 6207 7244 پر کال کریں۔</p>
<p>To discuss your business needs, call the Access Canberra Business Liaison Line on (02) 6205 0900.</p>	<p>اپنی کاروباری ضروریات پر گفتگو کرنے کیلئے Access Canberra Business Liaison Line کو (02) 6205 0900 پر کال کریں۔</p>
<p>Canberra Business Advice and Support Service Business owners can receive up to four hours of free, tailored advice and access online business development resources. Call (02) 6297 3121.</p>	<p>کاروبار کے مالکان کینبرا بزنس ایڈوائس اینڈ سپورٹ سروس سے چار گھنٹے تک مفت، موزوں مشورے اور آن لائن کاروبار کی ترقی کے وسائل تک رسائی حاصل کرسکتے ہیں۔ (02) 6297 3121 پر کال کریں۔</p>
<p>Your obligations</p>	<p>آپ کی ذمہ داریاں</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>اے سی ٹی پبلک ہیلتھ (Restricted Activities – Gatherings, Business or Undertakings) Emergency Direction 2020 کاروبار یا کام کے کئی زمروں میں ایک کوویڈ سیفٹی پلان تیار کرنے اور اس کی پیروی کرنے کی ضرورت کو نافذ کرتا ہے۔</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>یہ معلوماتی شیٹ ان امور کا خلاصہ کرتی ہے جن پر آپ کو اپنا کوویڈ سیفٹی پلان تیار کرتے وقت غور کرنا چاہیئے اور جن وسائل تک آپ اپنا کوویڈ سیفٹی پلان تیار کرتے وقت رسائی حاصل کر سکتے ہیں۔ آپ اس طرح آگے بڑھیں گے:</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ensuring physical distancing ➤ Cleaning, sanitising and hygiene activities ➤ Managing staff or customers presenting with illness ➤ Additional requirements for certain businesses and organisations, including those required to request contact information from patrons or visitors and record it if received ➤ Compliance and enforcement. 	<ul style="list-style-type: none"> • جسمانی دوری کو یقینی بنانا • صفائی، ستھرائی اور حفظان صحت کی سرگرمیاں • عملہ یا صارفین کا انتظام کرنا جو بیماری کے ساتھ پیش ہیں • مخصوص کاروباروں اور تنظیموں کیلئے اضافی تقاضے، بشمول وہ جن کو سرپرستوں یا ملاقاتیوں سے رابطے کی معلومات کی درخواست کرنے کی ضرورت ہوتی ہے اور اگر موصول ہو تو اسے قلمبند کریں • تعمیل اور نفاذ
<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>آپ کا کوویڈ سیفٹی پلان تحریری ہونا چاہیئے اور دستیاب بھی ہونا چاہیئے تاکہ تعمیل اور نفاذ کرنے والے افسران کی درخواست پر آپ ان کو یہ دکھا سکیں، لیکن اسے منظوری کیلئے پیش کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔</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>کوویڈ سیفٹی پلان کو آپ کے عملے (ٹھیکیداروں اور رضاکاروں سمیت)، کاروبار اور صارفین کو کوویڈ-19 کے ذریعے لاحق خطرات کی نشاندہی کرنی چاہیئے، اور اس چیک لسٹ سے رہنمائی حاصل کرنی چاہیئے۔</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>اس چیک لسٹ میں شامل تمام نکات ہر کاروبار پر لاگو نہیں ہوں گے، اور یہ چیک لسٹ مکمل نہیں ہے۔</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>کوویڈ سیفٹی پلان کی تشکیل ایک اہم قدم ہے اس بات کو یقینی بنانے کیلئے کہ آپ اپنے عملے اور وسیع تر برادری کو محفوظ رکھیں۔ آپ کو اپنے عملے کے ساتھ بات کرنی چاہیئے جب آپ کوویڈ سیفٹی پلان تیار کر رہے ہوں تاکہ یہ یقینی بنائیں کہ وہ اپنی ذمہ داریوں کو سمجھتے ہیں اور ان کو انجام دے سکتے ہیں۔</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>صحت عامہ کے مشوروں میں مزید اپڈیٹس، اور پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز میں کسی قسم کی تبدیلیوں کے بعد آپ کے کوویڈ سیفٹی پلان پر نظر ثانی ہونی چاہیئے اور اسے اپ ڈیٹ ہونا چاہیئے۔</p>
<p>Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p>	<p>کوویڈ سیفٹی پلان کو مکمل کرنا Work Health Safety Act 2011 (ACT) کے تحت آپ کی ذمہ داریوں کا متبادل نہیں ہے۔</p>
<p>Check if your venue can re-open</p>	<p>چیک کریں کہ آیا آپ کا مقام دوبارہ کھل سکتا ہے</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: https://www.covid19.act.gov.au/</p>	<p>کام دوبارہ کھولنے یا دوبارہ شروع کرنے سے پہلے کاروباری پابندیوں اور پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز میں کسی بھی طرح کی تبدیلیوں کو مندرجہ ذیل لنک کے ذریعے چیک کریں: https://www.covid19.act.gov.au/</p>
<p>Ensure physical distancing</p>	<p>جسمانی دوری کو یقینی بنائیں</p>
<p>All businesses and undertakings should implement physical distancing as outlined in the Public Health Directions, including:</p>	<p>جیسا کہ پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز میں خلاصہ کیا گیا ہے، تمام کاروباری اداروں اور کاموں کو جسمانی دوری کو نافذ کرنا چاہیئے، بشمول:</p>
<p>➤ With the exception of staff in hospitality businesses only, there must be at most one person per 4 square metre of space available in an indoor or outdoor space.</p>	<p>• صرف مہمان نوازی کے کاروباروں میں عملے کو چھوڑ کر، اندر یا باہر کی جگہ میں زیادہ سے زیادہ ایک شخص فی 4 مربع میٹر موجود ہونا چاہیئے۔</p>
<p>➤ Appropriate social distancing measures must be put in place, including maintaining a distance of 1.5 metres between people, where possible and as much as possible.</p>	<p>• مناسب سماجی دوری کے اقدامات لازمی طور پر کیے جائیں، بشمول لوگوں کے درمیان 1.5 میٹر کا فاصلہ برقرار رکھنا، جہاں ممکن ہو اور جتنا زیادہ سے زیادہ ممکن ہو۔</p>
<p>More information about how to implement physical distancing measures in your premises can be found at https://www.covid19.act.gov.au</p>	<p>اپنے احاطے میں جسمانی دوری کے اقدامات کو کس طرح نافذ کرنا ہے اس بارے میں مزید معلومات یہاں حاصل کی جاسکتی ہیں https://www.covid19.act.gov.au</p>

<p>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</p>	<p>صفائی، ستھرائی اور حفظان صحت کی سرگرمیاں</p>
<p>All businesses and undertakings are required to demonstrate appropriate hand and respiratory hygiene. Businesses should also ensure they maintain appropriate cleaning and sanitising practices and supplies.</p>	<p>تمام کاموں اور کاروباروں کیلئے ضروری ہے کہ وہ مناسب ہاتھ اور سانس کی حفظان صحت کا مظاہرہ کریں۔ کاروباروں کو یہ بھی یقینی بنانا چاہیئے کہ وہ صفائی اور ستھرائی کے عمل اور فراہمی کو برقرار رکھیں۔</p>
<p>➤ For more information about how to implement proper cleaning click here</p> <p>➤ For more information about how to implement good hygiene in the workplace click here</p>	<p>• مناسب صفائی کو کس طرح نافذ کرنا ہے اس بارے میں مزید معلومات کیلئے یہاں کلک کریں</p> <p>• کام کی جگہ پر اچھی حفظان صحت کو کس طرح نافذ کرنا ہے اس کے بارے میں مزید معلومات کیلئے یہاں کلک کریں</p>
<p>Training</p>	<p>تربیت</p>
<p>It is strongly recommended that all people working within a business, whether they be owners, employees or contractors, undertake relevant training.</p>	<p>اس بات کی سختی سے سفارش کی جاتی ہے کہ کاروبار میں کام کرنے والے تمام افراد خواہ وہ مالک ہوں، ملازم ہوں یا ٹھیکیدار ہوں، متعلقہ تربیت حاصل کریں۔</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 https://www.covid19.act.gov.au/</p>	<p>• تربیت کے بہت سے اختیارات دستیاب ہیں، جن میں سے کچھ قومی سطح پر تسلیم شدہ، حکومت کی طرف سے سبسڈی کے ساتھ یا سیکھنے والوں کیلئے مفت ہیں۔ دستیاب اختیارات کے بارے میں مزید معلومات https://www.covid19.act.gov.au/ پر مل سکتی ہیں</p>
<p>Manage staff or patrons/visitors presenting with illness</p>	<p>جو عملہ یا سرپرست / ملاقات کیلئے آنے والے بیماری کے ساتھ پیش ہوں ان کا انتظام کریں</p>
<p>The Government is urging everyone to stay home if they are unwell. This applies to staff and the broader community. Businesses and undertakings should also be prepared to turn patrons or visitors away if they have clear symptoms of illness.</p>	<p>حکومت سب پر زور دے رہی ہے کہ اگر وہ بیمار ہیں تو گھر میں ہی رہیں۔ اس کا اطلاق عملے اور وسیع تر برادری پر ہوتا ہے۔ اگر سرپرستوں یا ملاقاتیوں میں بیماری کی واضح علامات ہوں تو کاروباروں اور کام والوں کو انہیں واپس بھیجنے کیلئے بھی تیار رہنا چاہیئے۔</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ More information about how to manage staff or patrons who are unwell can be found at: https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety ➤ If a direction is issued requiring your workplace to close due to confirmed case of COVID19 contamination, you must notify WorkSafe ACT. 	<ul style="list-style-type: none"> • جو عملہ یا سرپرست بیمار ہیں ان کے انتظام کے بارے میں مزید معلومات یہاں پائی جاسکتی ہیں: https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety • اگر کوویڈ-19 کی آلودگی کے تصدیق شدہ کیس کی وجہ سے آپ کے کام کی جگہ کو بند کرنے کیلئے ایک ہدایت جاری کی گئی ہے، تو آپ کو WorkSafe ACT کو مطلع کرنا ہوگا۔
<p>Additional Requirements</p>	<p>اضافی ضروریات</p>
<p>Some businesses and organisations will be required to provide additional information in their COVID Safety Plans and request contact information from patrons and visitors and record such details if they are provided.</p>	<p>کچھ کاروباری اداروں اور تنظیموں کو کوویڈ سیفٹی پلان میں اضافی معلومات فراہم کرنے اور سرپرستوں اور ملاقاتیوں سے رابطے کی معلومات کی درخواست کرنے کی ضرورت ہوگی اور اگر ایسی تفصیلات فراہم کی گئی ہیں تو قلمبند کریں۔</p>
<p>Businesses required to provide additional information</p>	<p>کاروباری ادارے جن کو اضافی معلومات فراہم کرنے کی ضرورت ہے</p>
<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"> • ریستورینٹ، کیفے اور اندر کھانے کی خدمت فراہم کرنے والے کوئی بھی کاروبار • گیلریاں، عجائب گھر، قومی ادارے اور تاریخی مقامات • باہر کے پرکشش مقام اور تفریحی مقامات
<p>Additional requirements for these businesses are in an attachment to this document</p>	<p>ان کاروباروں کیلئے اضافی تقاضے اس دستاویز سے منسلک ہیں</p>
<p>COVID Safety Plans for the following businesses must include a commitment to request first name and contact details and record if provided:</p>	<p>مندرجہ ذیل کاروباروں کیلئے کوویڈ سیفٹی پلان کے منصوبوں میں لازمی طور پر پہلے نام اور رابطے کی تفصیلات کی درخواست کرنے کا عہد شامل ہونا چاہیے اور اگر فراہم کیا جائے تو قلمبند کریں:</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gyms, health clubs, fitness or wellness centres ➤ Yoga, barre, pilates, spin facilities ➤ Boot camps and personal trainers 	<ul style="list-style-type: none"> • جیم، ہیلتھ کلب، فٹنس یا فلاح و بہبود کے مراکز • یوگا، دیوار رقص گاہ، پیلاٹ، گھمانے کے عمل کی سہولیات • بوٹ کیمپس اور ذاتی ٹرینر

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 ➤ Hotels ➤ Licensed venues 	<ul style="list-style-type: none"> • ذاتی خدمات (مثلاً حجام، نائی، کیل سیلون، ٹیٹو یا جسم میں ترمیم کے اسٹوڈیو، دن کے اسپا، اور مساج سے علاج کی خدمات) • شادیوں اور جنازوں کے منتظمین • نیلامی کے گھر • ریل اسٹیٹ ایجنسیاں جو گھر کا معائنہ یا نیلامی کرتے ہیں • ریسٹورینٹ، کیفے اور کوئی کاروبار جو اندر کھانے کی خدمات پیش کرتے ہیں۔ اس میں ہوٹل پر مبنی ریسٹورینٹ اور کیفے شامل ہیں • ہوٹل • لائسنس یافتہ مقامات
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cinema or movie theatre ➤ Open air drive-in cinema ➤ Play centre or arcade/amusement centre ➤ Betting agency ➤ Concert venue, theatre, arena or auditorium ➤ Places of worship where gatherings will exceed 20 people 	<ul style="list-style-type: none"> • سینما گھر یا مووی تھیٹر • اوپن ایئر ڈرائیو-ان سینما • کھیل کا مرکز یا محراب دار گلی/ تفریح کا مرکز • بیٹنگ ایجنسی • ناچ گانے کی تقریب کا مقام، تھیٹر، کھیل کا میدان یا آڈیٹوریم • ایسی عبادت گاہیں جہاں اجتماعات میں 20 سے زیادہ افراد ہوں گے
<p>Information about how to collect and store private information will be available soon at www.covid19.act.gov.au .</p>	<p>نجی معلومات جمع کرنے اور ذخیرہ کرنے کے طریقوں کے بارے میں معلومات جلد ہی www.covid19.act.gov.au پر دستیاب ہوں گی۔</p>
<p>Compliance and enforcement</p>	<p>تعمیل اور نفاذ</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>آپ کے عملے، صارفین اور وسیع تر برادری کو محفوظ رکھنے کیلئے کوویڈ سیفٹی پلان کی تیاری اور اس پر عمل کرنا ایک اہم قدم ہے جب ہم وبائی امراض کے اثرات کے انتظامات کو جاری رکھے ہوئے ہیں۔ تعمیل کی کوششیں تعلیم اور مدد پر مرکوز رہیں گی۔ تاہم، جرمانوں کا اطلاق ہوسکتا ہے اور ان لوگوں کیلئے جاری بھی کیا جاسکتا ہے جو قانونی تقاضوں اور ذمہ داریوں کی سنگین یا بار بار خلاف ورزیوں کے ذریعے برادری کو خطرے میں ڈالیں۔</p>

Signage	اشارے
Consider displaying information to your customers and staff about your COVID Safety Plan	اپنے کوویڈ سیفٹی پلان کے بارے میں معلومات اپنے صارفین اور عملے کو ظاہر کرنے پر غور کریں
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Templates for posters and signage are available at: www.covid19.act.gov.au/resources ➤ Consider placing your COVID Safety Plan on your website or Facebook page 	<ul style="list-style-type: none"> • پوسٹر اور اشاروں کیلئے ٹیمپلیٹ یہاں دستیاب ہیں: www.covid19.act.gov.au/resources • اپنے کوویڈ سیفٹی پلان کو اپنی ویب سائٹ یا فیس بک کے صفحے پر ڈالنے پر غور کریں
Review and monitor	جائزہ لیں اور نگرانی کریں
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ Regularly review your policies and procedures to ensure they are consistent with current directions and advice provided by ACT Health. ➤ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • اس دستاویز میں ان خطرات کا جائزہ پیش کیا گیا ہے جن کا اطلاق اس شعبے کے زیادہ تر یا تمام کاروباروں پر ہوتا ہے۔ آپ کو ان خطرات پر غور کرنا اور ان سے نمٹنا چاہیئے جو آپ کے کاروبار کیلئے مخصوص ہوں۔ • اپنی پالیسیوں اور طریقہ کار کا باقاعدگی سے جائزہ لیں تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ وہ ACT Health کی فراہم کردہ موجودہ ہدایات اور مشوروں کے مطابق ہیں۔ • اس بات کو یقینی بنائیں کہ آپ کے کوویڈ سیفٹی پلان کی قابل رسائی کاپی سائٹ پر موجود ہے کیونکہ اگر تعمیل اور نفاذ کے متعلقہ افسر کی جانب سے درخواست کی گئی ہے تو اسے پیش کیا جانا چاہیئے۔ اس میں الیکٹرانک کاپی پیش کرنا شامل ہوسکتا ہے۔
<p>Failure to comply with directions may result in significant penalties. Have a question? Looking for advice? Call the COVID-19 helpline on (02) 6207 7244 from 8am-8pm daily</p>	<p>ہدایات کی تعمیل میں ناکامی کے نتیجے میں بڑے جرمانے ہوسکتے ہیں۔ کوئی سوال ہے؟ مشورے کی تلاش میں ہیں؟ کوویڈ-19 ہیلپ لائن کو (02) 6207 7244 پر روزانہ صبح 8 بجے سے رات 8 بجے تک کال کریں</p>
Current as at 19 June 2020	19 جون 2020 کا تازہ ترین

<p>Additional Requirements – Cafes and Restaurants</p>	<p>اضافی ضروریات. کیفے اور ریستورینٹ</p>
<p>The following checklist provides a guide for the types of measures that should be included in COVID Safety Plans for hospitality venues offering dine-in service. This checklist should be supplemented by the more general advice and other resources discussed above, and consideration of the risks specific to each business.</p>	<p>مندرجہ ذیل چیک لسٹ ان اقسام کے اقدامات کیلئے ایک رہنمائی فراہم کرتی ہے جس کو اندر کھانے کی خدمت کی پیش کش کرنے والے مہمان نوازی کے مقامات کیلئے کوویڈ سیفٹی پلان میں شامل کیا جانا چاہیئے۔ زیادہ عمومی مشوروں اور دیگر وسائل، جیسا کہ اوپر تبادلہ خیال کیا گیا ہے، کے ذریعے اس چیک لسٹ کی تکمیل کی جانی چاہیئے، اور ہر کاروبار سے متعلق خطرات پر غور کرنا چاہیئے۔</p>
<p>Ensure physical distancing</p>	<p>جسمانی دوری کو یقینی بنائیں</p>
<p>Implement controls to limit the number of people inside your business at any one time so that your business complies with the Public Health Directions. The Public Health Directions requires that gatherings do not exceed 100 customers seated in any indoor space and 100 customers seated in any outdoor space 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>کسی بھی وقت اپنے کاروبار میں لوگوں کی تعداد کو محدود کرنے کیلئے قابو کرنے کے عمل کو نافذ کریں تاکہ آپ کا کاروبار پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز کی تعمیل کرے۔ پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز کا تقاضا ہے کہ اجتماعات کسی بھی اندر کی جگہ میں بیٹھے 100 اور کسی بھی باہر کی جگہ میں بیٹھے 100 صارفین سے زیادہ نہ ہوں اور جہاں عوام کے بیٹھنے کے علاقے میں ایک صارف فی 4 مربع میٹر کا معاشرتی فاصلہ رکھا جاتا ہے۔ عملہ ایک شخص فی 4 مربع میٹر کے حساب کتاب سے خارج ہوتا ہے۔</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>ایک فرد فی 4 مربع میٹر کا حساب بیٹھنے والے صارفین کیلئے دستیاب جگہ پر مبنی ہے۔ لہذا گھر کے پچھلے حصے، باورچی خانے میں تیاری اور سروس کاؤنٹر والے علاقوں کو ایک فرد فی 4 مربع میٹر کے حساب میں بیٹھے ہوئے صارفین کی اپنی زیادہ سے زیادہ قابل اجازت تعداد کا تعین کرنے میں شامل نہیں کیا جانا چاہیئے۔</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>پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز سے منسلک رسک مٹجین گائیڈنس یہ ہدایت فراہم کرتا ہے کہ ایک مقررہ مقبوضہ جگہ میں، فرش کی جگہ کی کثافت ایک فرد فی 4 مربع میٹر سے زیادہ نہ ہو (ان چیزوں اور اشیاء کو حساب میں لے کر جو خالی جگہ پر اثر انداز ہوسکتی ہیں)۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ کاروباری اداروں کو ایسی چیزوں اور اشیاء پر غور کرنے کی ضرورت ہے جو سرپرستوں کے بیٹھنے کی جگہ پر اثر انداز ہوسکتی ہیں جیسے پکے جوڑے (مثال کے طور پر بڑے اونچے دروازے، کاؤنٹر ٹاپس، بینچ اور گیمنگ مشینیں)۔</p>
<p>Note: Refer to the Fact Sheet for how to calculate the one person per 4 square metre rule for hospitality venues. Click HERE to go to the Fact Sheet.</p>	<p>نوٹ: مہمان نوازی کے مقامات کیلئے ایک فرد فی 4 مربع میٹر کے اصول کا حساب کتاب کرنے کیلئے فیکٹ شیٹ کو رجوع کریں۔ فیکٹ شیٹ ملاحظہ کرنے کیلئے یہاں کلک کریں۔</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>اندر داخل ہونے کی جگہوں پر اشارے نصب کریں صارفین کو یہ بتانے کیلئے کہ اگر وہ ٹھیک نہیں ہیں تو وہ احاطے میں داخل نہ ہوں۔ اشارے میں لوگوں کی تعداد واضح طور پر بتانی چاہیئے جنہیں بیٹھنے کی اجازت ہے۔ اشارے میں یہ بھی بتایا جانا چاہیئے کہ کاروبار کو خدمات یا داخلے سے انکار کا حق ہے۔ اس اشارے میں یہ بھی کہا جاسکتا ہے کہ کاروبار قانون کے تحت اپنی گنجائش سے زیادہ لوگوں کو اجازت نہیں دے سکتا ہے، اور یہ کہ جو صارفین ان اصولوں اور ہدایات کو نظر انداز کرتے ہیں وہ پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز کے منافی بھی ہوسکتے ہیں جس کیلئے جرمانے لاگو ہوسکتے ہیں۔ اگر عملی ہو، تو ربط کو کم سے کم کرنے کیلئے اندر داخل ہونے اور باہر جانے کی جگہیں اور آرڈر دینے اور وصول کرنے کی جگہیں الگ رکھنی چاہئیں۔</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>اندر یا باہر کسی ایک جگہ پر خدمت کرنے والے عملے کی تعداد کو محدود کریں۔ جہاں ایک کاروبار ایک سے زیادہ اندر یا باہر کی جگہوں کے ساتھ چلتا ہے، تو سرپرستوں کے ساتھ تعامل کو محدود کرنے کیلئے انتظار کے عملے کو ایک 'سیکشن' سے منسوب کیا جانا چاہیئے۔</p>
<p>Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.</p>	<p>آن لائن اور فون کے ذریعے بکنگ کی حوصلہ افزائی کریں اور اندر آکر کھانے والوں کی تعداد کو محدود کریں۔</p>

Facilitate physical distancing by marking standing areas where customers queue to encourage a 1.5 metre spacing between each person in the queue.	صارفین کی مدد کیلئے قطار میں کھڑے ہونے کی جگہوں کو نشان زد کر کے جسمانی دوری کی سہولت فراہم کریں تا کہ قطار میں موجود ہر شخص کے درمیان 1.5 میٹر کی دوری کی حوصلہ افزائی ہو۔
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.	میزیں اس انداز میں رکھیں جس سے یہ یقینی بنایا جائے کہ جو لوگ بیٹھے ہیں وہ دوسروں سے 1.5 میٹر کے فاصلے پر ہیں اور پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز کے مطابق میزوں کی تعداد اور بیٹھنے کی گنجائش کو کم کریں۔
Consider using physical barriers where practical, such as plexiglass around counters involving high volume interactions with customers.	جہاں ممکن ہو، صارفین کے ساتھ اعلیٰ حجم کی بات چیت والے کاؤنٹرز کے گرد مادی رکاوٹیں، جیسے plexiglass، استعمال کرنے پر غور کریں۔
Space waiting area seating at least 1.5 metres apart. If this is not possible, the seating should be removed.	انتظار کرنے کی جگہ میں بیٹھنے کیلئے کم سے کم 1.5 میٹر کا فاصلہ رکھیں۔ اگر یہ ممکن نہیں ہے، تو بیٹھنے کی سہولت کو ہٹا دینا چاہیئے۔
Encourage customers to use pay wave and credit cards in preference to cash.	صارفین کو نقد رقم کے بجائے پیسے ویو اور کریڈٹ کارڈ استعمال کرنے کی ترغیب دیں۔
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.	غور کریں کہ کس طرح سے اپنے مینو کو ایسے عیاں کریں کہ جس سے خطرہ کم ہو جائے، اختیارات میں شامل ہیں: یقینی بنائیں کہ مینو پر تدار ہیں اور ہر استعمال کے بعد صاف کیے جاتے ہیں؛ اشارے کا استعمال کریں جس سے آپ کے مینو کو ظاہر کرنے کیلئے چھونے کی ضرورت نہ ہو؛ ایک دفع کے استعمال والے کاغذی مینو دستیاب کریں۔ ٹیک آؤٹ خدمات کیلئے مینو کو مقام کے باہر رکھیں۔
Remove any self-service buffet style food service areas, communal snack bars, communal condiments, water/drink and utensil stations.	کسی بھی سیلف سروس بوفے اسٹائل کھانوں کی خدمت والے علاقوں، برادری کے اسنیک بار، برادری کے مصالحہ جات، پانی / پینے اور برتن کے اسٹیشنوں کو ہٹا دیں۔
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.	سرپرستوں کے آنے جانے پر قابو پانے کیلئے بیٹھنے کے اوقات بدلیں اور بیٹھنے کے دورانیے کی منتظمی کریں۔ پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز مدت کو دو گھنٹے تک محدود کرنے سفارش کرتے ہیں۔

<p>Modify processes behind the counter (including in the kitchen) to limit workers having to be in close contact, as much as practicable. For example: assign workers to specific workstations to minimise the need to go into other spaces; implement processes so front of house workers can collect food without needing to go into food preparation areas.</p>	<p>جتنا عملی ہو سکے، قریبی ربط میں رہ کر کام کرنے والوں کو محدود کرنے کیلئے کاؤنٹر (بشمول باورچی خانے کے اندر) کے پیچھے عمل کو تبدیل کریں۔ مثال کے طور پر: کام کرنے والوں کو مخصوص کام کے مقامات سے منسوب کریں تاکہ دوسری جگہوں پر جانے کی ضرورت کو کم سے کم کیا جاسکے۔ عمل کو نافذ کریں جس سے گھر کے سامنے کام کرنے والے کھانا تیار کرنے والے علاقوں میں جانے کی ضرورت کے بغیر کھانا وصول کرسکیں۔</p>
<p>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</p>	<p>صفائی، ستھرائی اور حفظان صحت کی سرگرمیاں</p>
<p>Ensure all staff are aware of safe food handling practices and heighten health and hygiene policies and procedures, such as the importance of practising good hand hygiene and regular sanitation of food preparation surfaces, equipment and customer and dining areas.</p>	<p>یقینی بنائیں کہ تمام عملہ کھانے کو چھونے کے محفوظ طریقوں سے واقف ہے اور صحت اور حفظان صحت کی پالیسیوں اور طریقہ کار کو بڑھاوا دیتا ہے، جیسے کھانے کی تیاری کی سطحوں، سازوسامان اور صارف کے اور کھانے کے علاقوں کی اچھی صفائی اور باقاعدگی سے حفظان صحت پر عمل کرنے کی اہمیت۔</p>
<p>Areas used for food preparation and serving will need to be thoroughly cleaned, and food preparation surfaces and utensils cleaned and sanitised before use to ensure there is no risk to food safety.</p>	<p>جن جگہوں کو کھانے کی تیاری اور پیش کرنے کیلئے استعمال کیا جاتا ہے ان کو اچھی طرح سے صاف کرنے کی ضرورت ہے، اور کھانے کی تیاری کی سطحوں اور برتنوں کو صاف ستھرا کرنے کی ضرورت ہے تاکہ یہ یقینی بنایا جا سکے کہ کھانے کو محفوظ رکھنے میں کوئی خطرہ نہیں ہے۔</p>
<p>Increased frequency of cleaning for high touch areas or items (e.g. tables, chairs), and rest room facilities.</p>	<p>زیادہ چھوئی جانے والی چیزوں اور جگہوں (مثلاً میزیں، کرسیاں) اور ریسٹ روم کی سہولیات کی صفائی کی کثرت میں اضافہ۔</p>
<p>Clean packaged (sealed) food if required, before opening it.</p>	<p>پیک (بند) کھانا کھولنے سے پہلے اگر ضرورت ہو، تو اسے صاف ستھرا رکھیں۔</p>
<p>Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers).</p>	<p>چیک کریں کہ کھانے کی پیکینجنگ کے سامان کے تمام اسٹاک صاف ہیں (جیسے ٹیک آؤے کیلئے ڈبے)۔</p>
<p>Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment.</p>	<p>کھانے کے تمام مقامات کو صاف کریں اور کھانے کی سطحوں، برتنوں اور سامان کو صاف ستھرا کریں۔</p>
<p>Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry.</p>	<p>اندر داخل ہونے کی جگہوں پر، ہینڈ سینیٹائزر فراہم کریں جن پر صرف لوگوں کے استعمال کیلئے واضح طور پر لیبل لگا ہو۔</p>

<p>Brief your staff on hygiene processes and procedures, each shift. They should wash hands often with soap and water for at least 20 seconds. Display handwashing instructions above each sink.</p>	<p>اپنے عملے کو حفظان صحت کے عمل اور طریقہ کار، ہر شفٹ کے بارے میں بتائیں۔ انہیں اپنے ہاتھ اکثر صابن اور پانی سے کم سے کم 20 سیکنڈ تک دھونے چاہئیں۔ ہر سنک کے اوپر ہاتھ دھونے کی ہدایات عیاں کریں۔</p>
<p>Ensure your hand washing facilities are not obstructed and have sufficient paper towel and soap; these facilities should only be used for hand washing. If gloves are used, ensure they are changed regularly and wash hands between glove changes.</p>	<p>اس بات کو یقینی بنائیں کہ آپ کے ہاتھ دھونے کی سہولیات میں رکاوٹ نہ ہو اور اس میں کاغذی تولیہ اور صابن کافی ہو؛ ان سہولیات کو صرف ہاتھ دھونے کیلئے استعمال کیا جانا چاہئے۔ اگر دستانے استعمال کیئے جاتے ہیں، تو یقینی بنائیں کہ وہ باقاعدگی سے بدلے جاتے ہیں اور دستانے بدلنے کے درمیان ہاتھ دھوئے جاتے ہیں۔</p>
<p>Place additional signage in key areas, including above the hand wash facility, with correct procedures. Posters on handwashing and preventing the spread of germs can be downloaded at https://www.covid19.act.gov.au/resources</p>	<p>کلیدی علاقوں، بشمول ہینڈ واش سہولت کے اوپر، میں درست طریقہ کار کے ساتھ اضافی اشارے رکھیں۔ ہاتھ دھونے اور جراثیم کے پھیلاؤ کو روکنے کے پوسٹرز یہاں ڈاؤن لوڈ کیئے جاسکتے ہیں https://www.covid19.act.gov.au/resources</p>
<p>Provide hand washing facilities for customers and patrons including clean running water, liquid soap, paper towels. If hand washing facilities are not readily available, provide an appropriate alcohol-based hand sanitiser.</p>	<p>صاف پانی، مائع صابن، کاغذی تولیوں سمیت صارفین اور سرپرستوں کیلئے ہاتھ دھونے کی سہولیات مہیا کریں۔ اگر ہاتھ دھونے کی سہولیات آسانی سے دستیاب نہیں ہیں، تو الکحل پر مبنی ہینڈ سینیٹائزر فراہم کریں۔</p>
<p>Non-disposable crockery/cutlery/glassware is permitted only when cleared after each course and washed using a commercial grade dishwasher or glasswasher. Clean customer areas and clean and sanitise crockery and cutlery etc.</p>	<p>دوبارہ استعمال کرنے کے قابل کروکری / کٹلری / شیشے کے برتنوں کے استعمال کی اجازت صرف اس صورت میں ہے جب اسے ہر بار استعمال کے بعد صاف کیا جاتا ہے اور تجارتی گریڈ کے ڈش واشر یا شیشے کے واشر کا استعمال کر کے اسے دھویا جاتا ہے۔ صارفین کے علاقوں کو صاف کریں اور کراکری اور کٹلری وغیرہ صاف اور ستھری کریں۔</p>
<p>Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or ensure strict table clearing guidelines requiring gloves.</p>	<p>جب دستیاب ہو تو ڈسپوز ایبل / دوبارہ استعمال کرنے کے قابل کٹلری / شیشے کے سامان کا استعمال کریں، یا اس بات کو یقینی بنائیں کہ آپ کے پاس میز کی صفائی کی سخت ہدایات موجود ہیں جن میں دستانوں کی ضرورت ہوتی ہو۔</p>
<p>Reduce the sharing of equipment and tools.</p>	<p>آلات اور چیزوں کے اشتراک کو کم کریں۔</p>
<p>Implement more frequent sanitising of all surfaces (particularly frequently handled surfaces: EFT machines, counters, trolley handles, self-serve areas, fridge and cool room handles etc).</p>	<p>تمام سطحوں کی زیادہ کثرت سے صفائی کا نفاذ کریں (خاص طور پر کثرت سے چھوئی جانے والی سطحیں: ای ایف ٹی کی مشینیں، کاؤنٹر، ٹرالیوں کے ہینڈل، خود خدمت والی جگہیں، فرج یا سرد خانوں کے ہینڈل وغیرہ)۔</p>

Surfaces used by customers, such as tables, must also be cleaned between clients.	صارفین کے استعمال والی سطحیں، جیسے میزیں، بھی گاہکوں کے مابین صاف کی جائیں۔
Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time	پہلی بار دوبارہ کھلنے والے کھانوں کے کاروباروں کیلئے اضافی اقدامات
If your business premise/building has been closed or operating minimally during the COVID-19 period, you need to take these extra checks:	اگر کوویڈ-19 کی مدت کے دوران آپ کے کاروبار کے احاطے / عمارت بند ہیں یا کم سے کم چل رہے ہیں، تو آپ کو یہ اضافی چیک کرنے کی ضرورت ہوگی:
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.	چیک کریں کہ آپ کے احاطے کی صفائی کھانا تیار کرنے یا چھونے کیلئے موزوں اور تیار ہے اور اس بات کو یقینی بنائیں کہ بندش یا کم چلنے کے دوران ایسا کچھ نہیں ہوا ہے جو آپ کو محفوظ طریقے سے کام چلانے سے روکتا ہے۔
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • چیک کریں کہ کھانا، سازوسامان اور دیگر سطحیں بحالی کی سرگرمیوں، رساو، کیڑوں کی بڑھتی ہوئی سرگرمی یا سہولت کا کم استعمال جیسے مسائل سے آلودہ نہیں ہوئے ہیں۔ • اس بات کو یقینی بنائیں کہ بجلی، پانی کی فراہمی اور نکاسی آب کیلئے آپ کو جن خدمات کی ضرورت ہے وہ کام کر رہی ہیں۔ • خدمات اور آلات کی حالت چیک کریں۔ • اس بات کو یقینی بنائیں کہ خدمات، سہولیات اور آلات مکمل طور پر کام کر رہے ہیں۔ • کیڑوں کے حملوں کی علامات کی جانچ پڑتال کریں، مثال کے طور پر، لال بیگ اور کترنے والے جانور (چوبے یا چوبوں کے بیٹ، لال بیگ نظر آنا)، کترا ہوا کھانا یا کھانے کی پیکجنگ۔ • کھولنے سے پہلے کیڑوں پر قابو پالیں۔ • کیڑوں سے نقصان پہنچا یا ہوا کھانا یا پیکجنگ باہر پھینک دیں۔ • خراب یا کھلی پیکجنگ میں دیگر تمام کھانے پھینک دیں۔ • کھولنے سے پہلے احاطے، برتن اور پیکجنگ (جہاں مناسب ہو) صاف کریں۔ • چیک کریں کہ بیت الخلاء اور حفظان صحت کی سہولیات کام کر رہی ہیں۔

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

- اس بات کو یقینی بنائیں کہ عملہ اور صارفین کے ہاتھ دھونے کیلئے بیت الخلاء اور سنک (اگر قابل اطلاق ہوں) کام کرنے کی حالت میں ہیں اور نیم گرم پانی، صابن اور کاغذ کے تولیے وہاں ہیں۔
- پانی کی فراہمی میں پلمبنگ والی مشینوں کے ذریعے صاف پانی بہائیں، جیسے آئس مشینیں، پینے کے فوارے، کافی مشینیں، پگھلی ہوئی برف بنانے والے، پوسٹ مکس گن، سیلف سروس سافٹ ڈرنک مشینیں اور پانی کے کولر، خاص طور پر اگر ان کو پابندیوں کے دوران بند نہیں کیا گیا ہے۔
- اگر بجلی 4 گھنٹے سے زیادہ بند رہی تھی، یا سرد خانے کھولے گئے تھے، تو ممکنہ طور پر پرخطر کھانے کی اشیاء (جیسے کھانے جن میں گوشت، مرغی، سمندری غذا اور دودھ کی مصنوعات ہوتی ہیں) جن کا درجہ حرارت 5 ڈگری سینٹی گریڈ تک پہنچ چکا ہو سکتا ہے اور اسے پھینک دینے کی ضرورت ہوگی یہاں تک کہ اگر ان کا موجودہ درجہ حرارت ٹھیک ہے۔
- فرج یا سرد خانے میں خراب ہونے والے کھانے اب بھی استعمال میں محفوظ ہو سکتے ہیں اگر ان میں خراب ہونے کے واضح آثار ظاہر نہیں ہو رہے ہیں اور وہ اپنی 'یوز بائی' اور 'بیسٹ بیفور' کی تاریخوں کی حد میں ہیں۔ سارے کھانوں کی مناسبت پر غور کریں جو کسی بھی بندش یا کام کم ہونے کے دوران متاثر ہو سکتے ہوں۔
- اگر ایک فریژر بھرا ہوا تھا، بجلی 24 گھنٹے سے بھی کم وقت کیلئے بند تھی، بجلی کی بندش کے دوران فریژر نہیں کھولا گیا تھا اور پگھلانے کا کوئی ثبوت نہیں ہے، تو اجزا استعمال کیلئے ٹھیک ہو سکتے ہیں۔
- اگر بجلی کی بندش کے دوران فریژر کھولا گیا تھا، فریژر بھرا ہوا نہیں تھا، اس بات کا کوئی ثبوت موجود ہے کہ اجزا مکمل طور پر پگھل چکے ہیں، یا پگھل کر پھر جم گئے ہیں، تو اس کھانے کو باہر پھینک دیں۔
- برف کے کرسٹل کے ساتھ شروع سے منجمد کھانے کو اب بھی منجمد رکھنے کا سلسلہ جاری رہ سکتا ہے اگر آپ کو یقین ہے کہ یہ پگھل نہیں پایا ہے اور پھر بجلی آنے کے بعد دوبارہ منجمد نہیں ہوا ہے۔
- منجمد کھانا جو غیر منجمد ہو چکا ہے اور دوبارہ منجمد ہوا تھا جب بجلی بحال ہوئی تھی تو اسے استعمال نہیں کرنا چاہیئے۔ یہ ہمیشہ واضح نہیں ہوگا، لیکن غیر منجمد ہونے اور دوبارہ منجمد ہونے کی اہم علامتیں بدوضع مصنوعات؛ پیکینجنگ سے بہاؤ جو منجمد ہو گیا ہے؛ ایک ساتھ پھنسے ہوئے پیکینج؛ یا بند پیکینجز کے نچلے حصے میں منجمد سیال کا جمع ہونا ہو سکتی ہیں۔

<p>become frozen; packages stuck together; or pooling of frozen fluids in the bottom of sealed packages.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>• کسی بھی کھانے کو جس کی 'یوز بائی' کی تاریخ گزر گئی ہو، باہر پھینک دیں۔ • چیک کریں یہ دیکھنے کیلئے کہ ذخیرہ کرنے کے دوران کوئی کھانے آلودہ ہو گئے ہیں۔ خراب ہونے، آلودہ ہونے یا گل سڑ جانے کی علامت ہونے پر باہر پھینک دیں۔ اگر شک ہو تو باہر پھینک دیں۔</p>
<p>Deliveries, contractors and visitors attending the premises</p>	<p>احاطے میں سپردگی، ٹھیکیدار اور ملاقات کیلئے آنے والے</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Where practical, direct delivery drivers or other contractors visiting the premises to minimise physical interaction with workers. ➤ 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. ➤ Ensure a number of suppliers so that you can maintain adequate stocks of hand soap, paper towel, sanitisers. 	<ul style="list-style-type: none"> • احاطے کا دورہ کرنے والے سپردگی کے ڈرائیوروں اور دوسرے ٹھیکیداروں کو کام کرنے والوں کے ساتھ، جہاں عملی ہو، جسمانی ربط کو کم سے کم کرنے کی ہدایت کریں۔ • جہاں عملی ہو الیکٹرانک پیپر ورک کا استعمال کریں۔ اگر دستخط کی ضرورت ہو، تو اس کے بجائے تصدیق کے ای میل فراہم کرنے پر تبادلہ خیال کریں، یا سپردگی کے ثبوت کے طور پر اس مقام پر سامان کی تصویر لیں۔ • اس بات کو یقینی بنائیں کہ آپ کے پاس بہت سارے مہیا کرنے والے ہیں تاکہ آپ کے پاس ہاتھ دھونے والے صابن، کاغذی تولیے اور سینٹیٹائزر موجود رہیں۔
<p>Additional Requirements – Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites</p>	<p>اضافی ضروریات۔ گیلریاں، عجائب گھر، قومی ادارے اور تاریخی مقامات</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>کوویڈ سیفٹی پلان کی عمومی ضروریات کے علاوہ گیلریوں، عجائب گھروں، قومی اداروں اور تاریخی مقامات کو یہ کرنے کی بھی ضرورت ہے:</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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). ➤ Manage ingress and egress (with separate points). ➤ Entry of groups are to be separated by time. ➤ Increased frequency of cleaning for high touch areas or items, and rest room facilities. 	<ul style="list-style-type: none"> • اگر پورے پنڈال میں 4 مربع میٹر میں ایک سے زیادہ فرد نہ ہو تو گیلریاں، عجائب گھر، قومی ادارے اور تاریخی مقامات کھل سکتے ہیں، اور 20 افراد (دورے کے رہنما کو چھوڑ کر) تک کے گروہوں کیلئے رہنمائی والے دورے شروع کرسکتے ہیں۔ • داخلے اور روانگی کی منتظمی کریں (الگ الگ جگہوں کے ساتھ)۔ • گروہوں کے داخلے کو وقت کے ساتھ الگ کرنا ہے۔ • زیادہ چھوٹی جانے والی چیزوں اور جگہوں، اور ریسٹ روم کی سہولیات کی صفائی کی کثرت میں اضافہ کریں۔
<p>Additional Requirements – Outdoor attractions and amusements</p>	<p>اضافی ضروریات۔ باہر کے پرکشش مقامات اور تفریحی مقامات</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ All groups must have supervisory oversight to ensure social distancing is enforced and that groups of greater than 20 people do not form. 	<ul style="list-style-type: none"> • پورے مقام یا سائٹ میں گروہوں کے آنے جانے کا محتاط انتظام۔ گروہ 20 تک کے ہوسکتے ہیں، جن میں معاشرتی دوری کے قواعد کی تعمیل ہو بشمول لوگوں کے درمیان 1.5 میٹر اور ایک شخص فی چار مربع میٹر جس جگہ میں وہ ہیں اس کیلئے۔ • معاشرتی فاصلے کو نافذ کرنے کیلئے اور 20 سے زیادہ افراد کے گروہ تشکیل نہ دینے کو یقینی بنانے کیلئے تمام گروہوں کے پاس نگرانی کا انتظام ہونا چاہئے۔
<p>Keep up to date on restrictions through the ACT COVID19 website: www.covid19.act.gov.au</p>	<p>اے سی ٹی کوویڈ-19 کی ویب سائٹ کے ذریعے پابندیوں کی تازہ ترین معلومات رکھیں: www.covid19.act.gov.au</p>
<p>The Safe Work Australia website: www.safeworkaustralia.gov.au/</p>	<p>سیف ورک آسٹریلیا کی ویب سائٹ: www.safeworkaustralia.gov.au/</p>
<p>“My business’ COVIDSafe Plan” template https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf</p>	<p>“My business’ COVIDSafe Plan” کا ٹیمپلیٹ https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf</p>

<p>For further information on work health and safety in the ACT: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015</p>	<p>ACT میں کام صحت اور حفاظت کی مزید معلومات کیلئے: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015</p>
<p>For updates, visit www.covid19.act.gov.au</p>	<p>اپ ڈیٹس کیلئے، ملاحظہ کریں www.covid19.act.gov.au</p>