

English	Filipino (Tagalog)
GUIDELINES FOR YOUR COVID SAFETY PLAN	MGA PATNUBAY PARA SA IYONG COVID SAFETY PLAN
<i>Updated 19 June 2020</i>	<i>Na-update noong 19 Hunyo 2020</i>
Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT.	Salamat sa iyong pakikipagtulungan sa amin upang mabawasan ang epekto ng COVID-19 sa ACT.
This document provides guidance for the following businesses and undertakings that are required to develop a COVID Safety Plan:	Ang dokumentong ito ay nagbibigay ng gabay para sa mga negosyo sa ibaba at mga gawain na inatasang bumuo ng isang COVID Safety Plan:
<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 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mga restoran at kapihan na nag-aalok ng serbisyong kainan - Kabilang dito ang mga restoran at kapihan sa mga hotel ➤ Mga gym, health club, fitness o wellness centre ➤ Mga pasilidad ng yoga, barre, pilates, spin ➤ Mga languyan ➤ Mga boot camp at personal trainer ➤ Mga personal na serbisyo (hal. mga pagupitan, barbero, salon ng manikyur/pedikyur, istudyong sa papapa-tato o modipikasyon sa katawan, day spa, at serbisyo ng masahe na di-panggapmot) ➤ Tagapagsaayos ng mga kasal at libing ➤ Mga bahay-subastahan ➤ Mga ahensya ng real estate na nagsasagawa ng open home na pagsisipat o mga auction ➤ Mga aklatan

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 ➤ 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"> ➤ Mga galeriya, museo, pambansang institusyon o makasaysayang lugar ➤ Mga club at lisensiyadong lugar ➤ Mga sinehan, teatro ng pelikula at panlabas na drive-in na sinehan ➤ Mga koro, banda at orkestra ➤ Mga klase sa sayaw ➤ Mga lugar ng konsiyerto, teatro, arena, auditoryum o panlabas na lugar ➤ Panloob na mga Amusement Centre, Arcade at Panlabas o Panloob na Play Centre ➤ Mga hotel ➤ Organisadong isport ➤ Mga ahensya ng pagtaya (betting agencies)
<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>Para sa mga lugar ng pagsamba at mga seremonyang pang-relihiyon, ang COVID Safety Plan ay ipinag-aatas sa mga taong nais dagdagan ang bilang sa mga pagtitipon ng hanggang sa 100 katao.</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>Ang batas ay hindi nag-aatas ng paggamit ng isang standard na template para sa mga negosyo sa ACT sa pagbuo ng kanilang COVID Safety Plan, dahil nagsisikap kaming subukan at mapanatili ang antas ng kakayahang umangkop (flexibility) para sa mga negosyo. Kung lahat ng bagay sa dokumentong Patnubay na ito ay tinugunan sa paraang nakasulat o elektroniko na maaaring ipakita kapag pagsusuri sa pagtupad (compliance check), ito ay sapat nang maituturing na COVID Safety Plan para sa iyong negosyo.</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.	Ang ilang mga hurisdiksyon at mga rurok na lupon ng industriya ay may binuong mga template. Para sa mga negosyo na naghahanap ng isang template, ang mga website ng NSW at mga Pamahalaan Commonwealth ay may ilang mga kapaki-pakinabang na impormasyon. O kaya naman, makipag-ugnayan sa rurok na lupon ng inyong industriya.
NSW	NSW
https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses	https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses
Commonwealth	Commonwealth
AIS Framework for Rebooting Sport in a COVID-19 Environment	AIS Balangkas (Framework) para sa Pag-reboot ng Isport sa Kapaligirang may COVID-19
https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport	https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport
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.	Tandaan: Kung ang inyong oranisasyon o club ng isport ay may 'Bumalik sa Paglalaro sa Kapaligirang Ligtas sa COVID' (Return to Play in a COVID Safe Environment Plan), matutugunan nito ang mga kahingian (requirements) ng COVID Safety Plan. Samakatuwid, walang kahingian na bumuo ng karagdagang COVID Safety Plan.
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.	Kapag nagbubuo ng iyong COVID Safety Plan, dapat mong isaalang-alang ang mga kahingian ng Public Health Directions at ng <i>ACT COVID Safety Plan Guidelines</i> at anumang partikular na mga kahingian para sa inyong sektor/industriya na partikular sa ACT, kasama ang impormasyon at payo na nakasaad sa mga patnubay na ito.
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 .	Mayroon ding hanay ng mga papel pangkaalaman, mga case study at iba pang kapaki-pakinabang na mga mapagkukunan sa Business Resource Kit www.covid19.act.gov.au/resources ..

<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>Para sa pinakahuling payo sa mga paghihigpit, pumunta sa www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do o tawagan ang COVID-19 helpline sa (02) 6207 7244.</p>
<p>To discuss your business needs, call the Access Canberra Business Liaison Line on (02) 6205 0900.</p>	<p>Para talakayin ang mga pangangailangan ng iyong negosyo, tawagan ang Access Canberra Business Liaison Line sa (02) 6205 0900.</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>Ang mga nagmamay-ari ng Canberra Business Advice at Support Service Business ay maaaring makatanggap ng hanggang apat na oras ng libre, inangkop na payo at maka-access ng mga online na sanggunian sa pagpapaunlad ng negosyo (online business development resources). Tumawag sa (02) 6297 3121.</p>
<p>Your obligations</p>	<p>Ang inyong mga obligasyon</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>Ang ACT Public Health (Restricted Activities – Gatherings, Business or Undertakings) Emergency Direction 2020 ay nagpapataw ng kahingian para sa ilang mga kategorya ng negosyo o gawain para magbuo at sumunod sa isang COVID Safety Plan.</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>Binabalangkas ng papel pang-impormasyon na ito ang hanay ng mga konsiderasyon na dapat mong isaalang-alang sa pagbuo ng iyong COVID Safety Plan at ang mga sanggunian na maaari mong ma-access sa pagbuo ng iyong plano. Ikaw ay tutulungan sa mga hakbang na:</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"> ➤ Pagtiyak sa pisikal na pagdistansiya ➤ Gawaing paglilinis, pag-disimpekta at kalinisan ➤ Pamamahala ng mga kawani o mga kostumer na nagpapakita ng karamdaman ➤ Mga karagdagang kahingian para sa ilang mga negosyo at organisasyon, kabilang ang mga negosyo na inatasang humiling ng impormasyon ng kontak (contact information) ng mga parukyano o bisita at itala ito kung natanggap ➤ Pagsunod at pagpapatupad.

<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>Ang COVID Safety Plan ay kailangang nakasulat at magagawang ipakita kung hinilingan ng mga opisyal sa pagsunod at pagpapatupad, ngunit hindi ito kailangang isumite para maaprubahan.</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>Ang COVID Safety Plan ay dapat tumutukoy sa mga panganib na dulot ng COVID-19 sa iyong mga kawani (kabilang ang mga kontratista at mga boluntaryo), negosyo at mga kostumer, at dapat itong gabayan ng checklist na ito.</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>Hindi lahat ng mga punto sa checklist na ito ay mailalapat sa bawat negosyo, at ang checklist na ito ay hindi naglalayon na masakop ang lahat ng punto (exhaustive).</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>Ang pagbuo ng isang COVID Safety Plan ay isang mahalagang hakbang sa pagtiyak na pinananatili mo ang kaligtasan iyong mga kawani at ng mas malawak na pamayanan. Dapat kang makipagkonsulta sa iyong mga kawani habang ikaw ay bumubuo ng iyong COVID Safety Plan upang matiyak na alam nila ang kanilang mga responsibilidad at makakaya nilang isagawa ang mga ito.</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>Ang iyong COVID Safety Plan ay dapat muling basahin at i-update kasunod ng karagdagang mga update sa mga pampublikong payo sa kalusugan, at anumang mga pagbabago sa Public Health Directions.</p>
<p>Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p>	<p>Ang pagkumpleto ng COVID Safety Plan ay hindi hahalili sa iyong mga responsibilidad sa ilalim ng Work Health Safety Act 2011 (ACT)</p>
<p>Check if your venue can re-open</p>	<p>Tingnan kung ang iyong lugar ay maaaring muling magbukas</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>Bago ka muling magbukas o muling magsimula ng pagpapatakbo, tingnan ang anumang mga pagbabago sa mga paghihigpit sa negosyo at ang Public Health Directions sa sumusunod na link: https://www.covid19.act.gov.au/</p>

Ensure physical distancing	Tiyakin ang pisikal na pagdistansiya
All businesses and undertakings should implement physical distancing as outlined in the Public Health Directions, including:	Lahat ng mga negosyo at gawain ay dapat magpatupad ng pisikal na pagdistansiya ayon sa nakabalangkas sa Public Health Directions, kabilang ang:
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maliban lamang sa mga kawani ng mga negosyong hospitalidad, kailangang magkaroon ng kahit man lang isang tao sa bawat 4 na metro kuwadradong espasyo na magagamit sa isang panloob o panlabas na espasyo.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ang angkop na mga hakbang sa panlipunang pagdistansiya (social distancing) ay dapat nakatalaga, kabilang ang pagpapanatili ng distansya na 1.5 na metro sa pagitan ng mga tao, kung saan posible at hangga't maaari.
More information about how to implement physical distancing measures in your premises can be found at https://www.covid19.act.gov.au	Ang karagdagang impormasyon kung paano ipatutupad ang mga hakbang sa pisikal na pagdistansiya sa iyong lugar ay matatagpuan sa https://www.covid19.act.gov.au
Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities	Mga Gawain sa Paglilinis, Pagdidisimpekta at Kalinisan
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.	Lahat ng mga negosyo at gawain ay inaatasan na magpakita ng naaangkop na kalinisan sa kamay at respiratoryo. Dapat ding siguraduhin ng mga negosyo na nagpapanatili ang mga ito ng angkop na paglilinis at mga gawi na pang-disimpekta at mga supply.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ For more information about how to implement proper cleaning click here ➤ For more information about how to implement good hygiene in the workplace click here 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Para sa karagdagang impormasyon kung paano magpatupad ng wastong paglilinis Mag-click dito ➤ Para sa karagdagang impormasyon kung paano magpatupad ng ang wastong kalinisan sa lugar ng trabaho Mag-click dito

Training	Pagsasanay
<p>It is strongly recommended that all people working within a business, whether they be owners, employees or contractors, undertake relevant training.</p>	<p>Mahigpit na inirerekomenda na lahat ng mga taong nagtatrabaho sa loob ng negosyo, sila man ay mga may-ari, empleyado o kontratista, ay dapat kumuha ng may kinalamang pagsasanay.</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>➤ May makukuhang hanay ng mga pagpipilian sa pagsasanay, ang ilan dito ay kinikilala sa buong bansa, pinopondohan ng pamahalaan o libre para sa mag-aaral. Ang karagdagang impormasyon tungkol sa mga opsiyong magagamit ay matatagpuan sa https://www.covid19.act.gov.au/</p>
<p>Manage staff or patrons/visitors presenting with illness</p>	<p>Pamahalaan ang mga kawani o parukyano/bisita na nagpapakita ng karamdaman</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>Ang Pamahalaan ay humihimok sa lahat na manatili sa bahay kung sila ay may sakit. Ito ay nalalapat sa mga kawani at sa mas malawak na pamayanan. Ang mga negosyo at gawain ay dapat ding maging handa na huwag papasukin ang mga parukyano o bisita kung sila ay may malilina na sintomas ng karamdaman.</p>
<p>➤ 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</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>➤ Ang karagdagang impormasyon kung paano pamamahalaan ang mga kawani o parukyano na may sakit ay matatagpuan sa: https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety</p> <p>➤ Kung may kautusang ipinalabas na nag-aatas sa iyong lugar-trabaho na magsara dahil sa nakumpirmang kaso ng kontaminasyon sa COVID19, dapat mo itong ipagbigay-alam sa WorkSafe ACT.</p>

Additional Requirements	Mga Karagdagang Kahingian
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.	Ang ilang mga negosyo at mga organisasyon ay aatasan na magbigay ng karagdagang impormasyon sa kanilang mga COVID Safety Plan at hilingin ang contact information ng mga parukyano at mga bisita at itala ang mga detalyeng kung ibinigay ang mga ito.
Businesses required to provide additional information	Ang mga negosyo ay inaatasang magbigay ng karagdagang impormasyon
<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"> ➤ Mga restoran at kapihan at anumang negosyo na nagbibigay ng serbisyong kainan sa mismong lugar ➤ Mga galeriya, museo, pambansang institusyon at makasaysayang lugar ➤ Panlabas na atraksyon at mga libangan
Additional requirements for these businesses are in an attachment to this document	Ang mga karagdagang kahingian para sa mga negosyong ito ay nasa kalakip ng dokumentong ito
COVID Safety Plans for the following businesses must include a commitment to request first name and contact details and record if provided:	Ang mga COVID Safety Plan para sa sumusunod na mga negosyo ay kailangang may kasamang pangako na hihingin ang unang pangalan at mga detalye ng kontak at itatala ang mga ito kung ibinigay:

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gyms, health clubs, fitness or wellness centres ➤ Yoga, barre, pilates, spin facilities ➤ Boot camps and personal trainers ➤ Personal services (e.g. hairdressers, barbers, nail salons, tattoo or body modification studios, day spas, and non-therapeutic massage services) ➤ Organisers of weddings and funerals ➤ Auction houses ➤ Real estate agencies conducting open home inspections or auctions ➤ Restaurants, cafes and any business providing dine-in services. This includes hotel-based restaurants and cafes ➤ Hotels ➤ Licensed venues 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mga gym, health club, fitness o wellness centre ➤ Mga pasilidad ng yoga, barre, pilates, spin ➤ Mga boot camp at personal trainer ➤ Mga personal na serbisyo (hal. mga pagupitan, barbero, salon ng manikyur/pedikyur, istudyo sa papapa-tato o modipikasyon sa katawan, day spa, at serbisyo ng masahe na di-panggamot) ➤ Mga tagapagsaayos ng mga kasal at libing ➤ Mga bahay-subastahan ➤ Mga ahensya ng real estate na nagsasagawa ng open home na pagsisipat o mga auction ➤ Mga restoran, kapihan at anumang negosyo na nagbibigay ng mga serbisyong kainan sa mismong lugar. Kabilang dito ang mga restoran at kapihan sa mga hotel ➤ Mga hotel ➤ Mga lisensiyadong lugar
<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"> ➤ Sinehan o teatro ng pelikula ➤ Panlabasang drive-in na sinehan ➤ Play centre o arcade/amusement centre ➤ Ahensiya ng pagtaya (betting agency) ➤ Lugar ng konsiyerto, teatro, arena o auditoryum ➤ Lugar ng pagsamba kung saan ang bilang sa pagtitipon ay lalampas sa 20 katao
<p>Information about how to collect and store private information will be available soon at www.covid19.act.gov.au .</p>	<p>Ang impormasyon kung paano mangolekta at magtabi ng pribadong impormasyon ay makukuha sa lalong madaling panahon sa www.covid19.act.gov.au .</p>

Compliance and enforcement	Pagsunod at pagpapatupad
<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>Ang pagbuo at pagsunod sa COVID Safety Plan ay mahalagang hakbang sa pagpapanatili ng kaligtasan ng iyong mga kawani, kustomer, at ng mas malawak na pamayanan habang patuloy nating pinamamahalaan ang mga epekto ng pandemya. Ang mga pagsisikap sa pagsunod ay nakatuon sa edukasyon at suporta. Gayunpaman, ang mga multa ay maaaring ilapat at maaaring iisyu sa mga taong naglalagay sa pamayanan sa panganib dahil sa malubha o paulit-ulit na mga paglabag sa mga ligal na kahingian at obligasyon.</p>
Signage	Mga karatula
<p>Consider displaying information to your customers and staff about your COVID Safety Plan</p>	<p>Pag-isipang ipaskil ang impormasyon tungkol sa iyong COVID Safety Plan para sa iyong mga kustomer at kawani</p>
<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"> ➤ Ang mga template para sa poster at karatula ay makukuha sa: www.covid19.act.gov.au/resources ➤ Maaari mong ilagay ang iyong COVID Safety Plan sa iyong website o Facebook
Review and monitor	Magrepaso at mag-monitor
<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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ang dokumentong ito ay nagbibigay ng pangkalahatang ideya tungkol sa mga panganib na malamang na mailalapat sa karamihan o lahat ng mga negosyo sa sektor na ito. Dapat mong isaalang-alang at harapin ang mga panganib na maaaring partikular sa iyong negosyo.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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"> ➤ Regular na suriin ang iyong mga polisiya at mga pamamaraan upang matiyak na ang mga ito ay naaayon sa kasalukuyang mga kaatasan at payo na ibinigay ng ACT Health. ➤ Tiyakin na mayroong kopya ng iyong COVID Safe Plan na maa-access sa lugar ng trabaho dahil kailangan itong ipakita kung hiniling ng may kinalamang opisyal sa pagsunod at pagpapatupad. Maaaring kabilang dito ang pagpapakita ng elektronikong kopya.
<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>Ang kabiguang sumunod sa mga kaatasan ay maaaring magresulta sa mabibigat na multa. May tanong ka ba? Kailanagan mo ba ng payo? Tumawag sa helpline ng COVID-19 sa (02) 6207 7244 mula 8nu hanggang 8ng araw-araw</p>
<p>Current as at 19 June 2020</p>	<p>Kasalukuyan noong 19 Hunyo 2020</p>
<p>Additional Requirements – Cafes and Restaurants</p>	<p>Mga Karagdagang Kahingian – Mga Kapihan at Restoran</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>Ang sumusunod na checklist ay nagbibigay ng gabay para sa mga uri ng mga hakbang na dapat isama sa mga COVID Safe Plan para sa mga lugar ng hospitalidad na nag-aalok ng serbisyong kainan sa mismong lugar. Ang checklist na ito ay dapat dagdagan ng mas pangkalahatang payo at iba pang mga sanggunian na tinalakay sa itaas, at pagsasaalang-alang sa mga panganib na partikular sa bawat negosyo.</p>
<p>Ensure physical distancing</p>	<p>Tiyakin ang pisikal na pagdistansiya</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.</p>	<p>Ipatupad ang mga kontrol na nagbabawas sa bilang ng mga tao sa loob ng iyong negosyo sa isang pagkakataon upang makatupad ang iyong negosyo sa Public Health Directions.</p>

<p>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>Ipinag-aatas ng Public Health Directions na sa mga pagtitipon ay hindi dapat lumampas sa 100 ang bilang ng mga kostumer na nakaupo sa panloob na espasyo at sa 100 ang bilang ng mga kostumer na nakaupo sa anumang panlabas na espasyo at kung saan ang social distancing na isang kostumer sa bawat 4 na metro kuwadrado ng pampublikong inuupuang lugar ay sinusunod. Ang mga kawani ay hindi kasali sa pagkalkula na isang tao sa bawat 4 na metro kuwadrado.</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>Ang pagkalkula na isang tao sa bawat 4 na metro kuwadrado ay batay sa magagamit na espasyo para sa nakaupong mga kostumer. Samakatuwid ang mga likuran, mga lugar ng kusina at service counter ay hindi dapat isama sa pagkalkula na isang tao sa bawat 4 na metro kuwadrado sa pagtukoy ng pinakamaraming bilang ng mga nakaupong kostumer na pinapayagan.</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>Ang Risk Mitigation Guidance na nakalakup sa Public Health Directions ay nagsasaad na sa isang okupadong espasyo, hindi dapat hihigit sa isang tao sa bawat 4 na metro kuwadradong espasyo ng sahig (isinasaalang ang mga bagay at item na maaaring makaapekto sa kabuuang magagamit na espasyo). Ito ay nangangahulugan na kailangang isaalang-alang ng mga negosyo ang mga item at mga bagay na maaaring makaapekto sa espasyo para sa nakaupong mga parukyano, tulad ng permanenteng mga kasangkapan (halimbawa mga pylon, mga countertop at mga bangko at mga gaming machine).</p>
<p>Note: 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>Tandaan: Sumangguni sa Papel Pangkaalaman kung paano kakalkulahin ang patakaran na isang tao sa bawat 4 na metro kuwadrado para sa mga lugar na hospitalidad. Mag-klik <i>DITO</i> para makapunta sa Papel Pangkaalaman.</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>Ilagay ang mga karatula sa mga pasukan upang turuan ang mga kostumer na huwag pumasok sa lugar kung sila ay may sakit. Malinaw dapat na nakasaad sa karatula ang bilang ng mga kostumer na pinapayagang maupo. Dapat ding nakasaad sa karatula na ang mga negosyo ay may karapatang tumanggap magbigay ng serbisyo o magpapasok. Maaari ring isaad sa karatula na ang negosyo ay hindi pinahihintulutan ng batas na magpapasok ng mas maraming tao kaysa sa kapasidad nito, at ang mga kostumer na magbabale-wala sa mga tuntunin at tagubilin na ito ay lalabag din sa Public Health Directions at maaaring patawan ng mga multa. Kung praktikal, magtayo ng hiwalay na labasan at pasukan at hiwalay na lugar sa pag-order at pagkuha ng order upang mabawasan ang pakikihalubilo (contact).</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>Limitahan ang bilang ng mga kawani na nagsisilbi sa isang panloob o panlabas na espasyo. Kung ang negosyo ay pinapatakabo na may higit sa isang panloob o panlabas na espasyo, dapat magtalaga ng isang tagasilbing kawani sa isang 'bahagi', para mabawasan ang pakikisalamuha sa mga parukyano.</p>
<p>Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.</p>	<p>Himukin ang mga pag-book sa online at sa telepono at limitahan ang bilang ng mga walang booking na kakain (walk-in diners).</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>Gawing madali ang pisikal na pagdistansiya sa pamamagitan ng pagmamarka sa tatayuan ng mga lumilinyang kostumer upang himukin ang 1.5 metro na agwat sa pagitan ng bawat tao sa linya.</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>Ilagay ang mga mesa sa paraan na sisiguro na ang mga parukyano na nakaupo sa mga mesang ito ay may 1.5 metro na layo sa isa't isa at bawasan ang bilang ng mga mesa at ang bilang ng maaaring umupo dito alinsunod sa Public Health Directions.</p>

<p>Consider using physical barriers where practical, such as plexiglass around counters involving high volume interactions with customers.</p>	<p>Isaalang-alang ang paggamit ng pisikal na harang kung praktikal, tulad ng plexiglass, sa paligid ng mga counter na abalang-abala sa maraming mga kostumer.</p>
<p>Space waiting area seating at least 1.5 metres apart. If this is not possible, the seating should be removed.</p>	<p>Paghiwa-hiwalayin ang mga upuan sa lugar ng hintayan (waiting area) nang hindi bababa sa 1.5 metro ang layo sa isa't isa. Kung hindi ito posible, dapat tanggalin ang mga upuan.</p>
<p>Encourage customers to use pay wave and credit cards in preference to cash.</p>	<p>Hikayatin ang mga kostumer na gamitin ang pay wave at credit card sa halip na magbayad ng cash.</p>
<p>Consider how to display your menu in a way that minimises risk, options include: ensure menus are laminated and sanitised after each use; use general non-contact signage to display your menu; have single use paper menus available. For takeaway services place menus outside the venue.</p>	<p>Isaalang-alang kung paano ipapakita ang iyong menu sa paraan na mababawasan ang panganib, kasama sa mga opsyon ang: tiyakin na ang mga menu ay nakalamina at dinidisimpekta pagkatapos ng bawat paggamit; gumamit ng karatula na hindi kailangang hawakan para ipakita ang iyong menu; magkaroon ng mga menu na nasa isahang-gamit na papel. Para sa mga serbisyong take-away, ipaskel ang menu sa labas ng lugar.</p>
<p>Remove any self-service buffet style food service areas, communal snack bars, communal condiments, water/drink and utensil stations.</p>	<p>Alisin ang anumang self-service na buffet na kainan at mga bar ng meryenda, mga condiment, mga istasyon ng tubig/inumin/kagamitang-pagkain na para sa lahat.</p>
<p>Stagger sittings times and manage the duration of sittings to control the flow of patrons. The Public Health Directions recommend limiting duration to two hours.</p>	<p>Halinhinan ang mga oras ng pagpapaupo at pamahalaan ang tagal ng pag-upo upang makontrol ang daloy ng mga parukyano. Inirerekomenda ng Public Health Directions na limitahan ang tagal sa dalawang oras.</p>
<p>Modify processes behind the counter (including in the kitchen) to limit workers having to be in close contact, as much as practicable. For example: assign workers to specific workstations to minimise the need to go into other spaces; implement processes so front of house workers can collect food without needing to go into food preparation areas.</p>	<p>Baguhin ang mga proseso sa likod ng counter (kasama ang kusina) upang bawasan ang malapit na pakikihalubilo ng mga manggagawa, hangga't maaari. Halimbawa: magtalaga ng mga manggagawa sa partikular na mga istasyon ng trabaho upang bawasan ang pangangailangan na pumunta sa iba pang mga espasyo; ipatupad ang mga proseso upang ang mga manggagawa sa harapan ay maaaring mangolekta ng pagkain nang hindi kinakailangang pumunta sa mga lugar ng paghahanda ng pagkain.</p>

Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities	Mga Gawaing Paglilinis, Pagdidisimpekta at Kalinisan
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.	Tiyakin na alam ng mga kawani ang ligtas na mga gawi sa paghahanda ng pagkain at paigtingin pa ang mga polisiya at mga pamamaraan sa kalusugan at kalinisan, gaya ng kahalagahan ng pagsasagawa ng wastong kalinisan ng kamay at regular ng pagdidisimpekta ng mga iba-ibabaw kung saan inihahanda ang pagkain, mga kagamitan at mga lugar ng mga kostumer at kainan.
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.	Ang mga lugar na ginagamit sa paghahanda at pagsilbi ng pagkain ay kailangang nalinis nang husto at ang mga iba-ibabaw kung saan inihahanda ang pagkain at mga kagamitan ay kailangang linisin at disimpektahin bago gamitin upang matiyak na walang panganib sa kaligtasan ng pagkain.
Increased frequency of cleaning for high touch areas or items (e.g. tables, chairs), and rest room facilities.	Dalasan ang paglilinis ng mga lugar o mga bagay na madalas na nahahawakan (halimbawa, mga mesa at mga silya), at mga pasilidad ng kubeta.
Clean packaged (sealed) food if required, before opening it.	Linisin ang mga nakabalot na (selyado) pagkain kung kinakailangan, bago ito buksan.
Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers).	Suriin na lahat ng suplay ng materyal na pambalot ng pagkain ay malinis (halimbawa, mga lalagyan ng pagkaing takeaway).
Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment.	Linisin ang lahat ng lugar ng pagkain at linisin at disimpektahin ang mga iba-ibabaw na para sa pagkain, mga kagamitan at kasangkapan.
Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry.	Maglagay sa mga pasukan ng hand sanitiser na may malinaw na tarheta para sa publikong gamit lamang.
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.	Kausapin ang iyong mga kawani tungkol sa mga proseso at pamamaraan ng kalinisan sa bawat shift. Dapat madalas silang maghugas ng kamay gamit ang sabon at tubig nang hindi bababa sa 20 segundo. Ipaskil ang mga tagubilin sa paghuhugas ng kamay sa ibabaw ng bawat lababo.

<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>Tiyakin na walang harang ang iyong mga pasilidad sa paghuhugas ng kamay at may sapat na tuwalyang papel at sabon; ang mga pasilidad na ito ay dapat lamang gamitin sa paghuhugas ng kamay. Kung gumagamit ng guwantes, tiyakin na ang mga ito ay laging pinapalitan at hugasan ang mga kamay tuwing magpapalit ng guwantes.</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>Maglagay ng dagdag na mga karatula ng wastong mga pamamaraan, sa mahahalagang lugar, kabilang ang bandang itaas ng pasilidad sa paghuhugas ng kamay. Ang mga karatula sa paghuhugas ng kamay at pagpigil sa pagkalat ng mga mikrobyo ay maaaring ma-download sa 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>Maglaan para sa mga kostumer at parukyano ng mga pasilidad para sa paghuhugas ng kamay, kasama ang malinis na dumadaloy na tubig, likidong sabon, mga tuwalyang papel. Kung ang mga pasilidad para sa paghuhugas ng kamay ay hindi kaagad maipaubaya, maglaan ng angkop na hand sanitiser na batay sa alkohol.</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>Pinapayagan lamang ang mga di-patapon na plato/kutsara't kubyertos/baso kung ito ay nililigpit pagkatapos ng bawat paggamit at hinuhugasan gamit ang dishwasher o glasswasher na may gradong komersyal. Linisin ang mga lugar ng kostumer at linisin at disimpektahin ang mga plato at kutsara't kubyertos atbp.</p>
<p>Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or ensure strict table clearing guidelines requiring gloves.</p>	<p>Gumamit ng mga isahang-gamit/niresiklong kutsara't kubyertos/baso kung mayroon o tiyakin na mayroong mahigpit na mga patnubay sa paglilinis ng mesa na nag-uutos ng pagsuot ng guwantes.</p>
<p>Reduce the sharing of equipment and tools.</p>	<p>Bawasan ang paghihiraman ng mga kagamitan at mga tool.</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>Ipatupad ang mas madalas na pagdisimpekta ng lahat ng mga iba-ibabaw (lalo na ang mga iba-ibabaw na madalas nahahawakan: mga EFT machine, counter, hawakan ng trolley, mga lugar na self-service, fridge at mga hawakan ng silid-palamigan).</p>

Surfaces used by customers, such as tables, must also be cleaned between clients.	Ang mga iba-ibabaw na ginagamit ng mga kostumer, tulad ng mga mesa, ay dapat ding linisin pagkatapos gamitin.
Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time	Mga Karagdagang Hakbang para sa mga Negosyo ng Pagkain na Muling Magbubukas sa Unang Pagkakataon
If your business premise/building has been closed or operating minimally during the COVID-19 period, you need to take these extra checks:	Kung ang lugar ng iyong negosyo/gusali ay nagsara o nagbukas sa mas kaunting araw/oras keysa dati sa panahon ng COVID-19, kailangan mong gawin ang mga karagdagang pagsusuri na ito:
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.	Suriin na ang kalinisan ng iyong lugar ay angkop at handa na para sa paghahanda o paghawak ng pagkain at siguruhin na walang nangyari sa panahon ng pagsasara o binawasang oras/araw ng pagbubukas na pipigil sa iyong magpatakbo nang ligtas
<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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suriin na ang pagkain, kagamitan at iba pang mga iba-ibabaw ay hindi nakontamina dahil sa mga problemang tulad ng mga gawaing pagmintini o pagkumpuni, o mga tulo, dumaming mga peste o nabawasang paggamit ng mga pasilidad. • Siguruhin na ang mga serbisyo na kailangan mo para sa kuryente, tubig at poso ay gumaganang mabuti. • Suriin ang kondisyon ng mga serbisyo at kagamitan. • Siguruhin na ang mga serbisyo, pasilidad at kagamitan ay ganap na gumagana. • Suriin kung may anumang mga palatandaan ng peste, halimbawa, mga ipis at mga hayop na ngumangatngat (daga o mga dumi ng daga, ipis), nginatang pagkain at balutan ng pagkain. • Isagawa ang pagsugpo ng peste bago ang pagbubukas.

- 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 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.

- Itapon ang mga pagkain o balutan ng pagkain na nasira ng mga peste.
- Itapon ang lahat ng iba pang mga pagkain na nasira o nabuksan ang pagkabalot.
- Linisin ang paligid ng lugar, mga kagamitan at mga pambalot (kung naaangkop) bago ang pagbubukas.
- Suriin kung ang mga kubeta at pasilidad ng kalinisan ay gumagana.
- Tiyakin na ang mga pasilidad ng kubeta at mga hugasan ng kamay para sa mga kawani at mga kostumer (kung angkop) ay gumagana at may mainit na tubig, sabon at mga tuwalyang papel.
- I-flush ng malinis na tubig ang mga makina na nakakabit sa tubo ng tubig, tulad ng mga ice machine, drinking fountain, coffee machine, slush-ice maker, post mix gun, self-service soft drink machine at water cooler; lalo na kung hindi ito napatay sa panahon ng mga paghihigpit.
- Kung pinatay ang kuryente nang mahigit sa apat na oras, o ang mga palamigan ay nabuksan, ang mga posibleng mapanganib na pagkain (tulad ng mga pagkain na may karne, manok, pagkaing-dagat at produktong gatas) ay maaaring umabot sa temperatura na lampas sa 5°C at ang mga ito ay kailangang itapon anuman ang kasalukuyang temperatura ng mga ito.
- Ang mga nabubulok na pagkain sa refrigerator/silid-palamigan ay maaari pa ring maging ligtas na gamitin kung ang mga ito ay hindi nagpapakita ng malinaw na palatandaan ng pagkasira at hindi pa lumampas sa petsa na maaaring gamitin o kainin. Pag-isipan kung puwede pang kainin ang lahat ng pagkain na maaaring nasira sa panahon ng pagpapasara (shutdown) o binawasang oras ng pagpapakita.
- Kung puno ang freezer, patay ang kuryente nang wala pang 24 na oras, ang freezer ay hindi binuksan habang walang kuryente AT walang ebidensya ng pagkatunaw, ang laman ng freezer ay OK pang gamitin.

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kung ang freezer ay binuksan habang walang kuyente, ang freezer ay hindi puno, may katibayan na ang laman ng freezer ay ganap na natunaw, o natunaw at pagkatapos ay muling nagyelo, itapon ang pagkain na ito. • Ang mga pagkaing helado na may kristal ng yelo sa palibot nito ay maaaring patuloy na panatilihing helado kung sigurado kang ito ay hindi natunaw at pagkatapos ay muling i-freeze sa pagbalik ng kuryente. • Ang pagkaing helado na natunaw at muling naging helado sa pagbalik ng kuryente ay hindi na dapat gamitin. Ito ay hindi laging nahahalata, ngunit ang mahalagang mga palatandaan ng pagkatunaw at muling pagyelo ay ang nagbagong hugis ng produkto; tulo mula sa pagkabalot na nagyelo; pagdidikit-dikit ng mga pakete; o naipong heladong likido sa ilalim ng mga selyadong pakete. • Itapon ang anumang pagkain na lampas na sa petsa na maaari pa itong gamitin. • Tingnan kung may anumang pagkaing nakontamina habang nakaimbak – itapon kung may mga palatandaan ng pagkapunit, kontaminasyon o pagkasira. Kung may pagdududa, itapon ito.
<p>Deliveries, contractors and visitors attending the premises</p>	<p>Mga pagdeliber, mga kontratista at mga bisita na pumapasok sa lugar</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"> ➤ kung praktikal, atasan ang mga nagdedeliber na drayber at iba pang mga kontratista na bumibisita sa lugar na bawasan ang pisikal na pakikihalibulo sa mga manggagawa. ➤ Gumamit ng elektronikong papeles kung praktikal. Kung kailangan ang lagda, pag-usapan sa halip ang pagbibigay ng kumpirmasyon sa email, o kumuha ng larawan ng mga kalakal sa lugar mismo bilang katibayan ng pagdeliber. ➤ Siguruhin na marami kang mga suplayer upang lagi kang mayroong sapat na mga suplay ng sabon sa kamay, mga tuwalyang papel at mga sanitiser.

Additional Requirements – Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites	Karagdagang mga Kahingian – mga Galeriya, Museo, Pambansang Institusyon, at Makasaysayang Lugar
<p>In addition to the general requirements of the COVID Safety Plan, galleries, museums, National Institutions and historic sites are required to:</p>	<p>Bilang karagdagan sa mga pangkalahatang kahingian ng COVID Safety Plan, ang mga galeriya, museo, pambansang institusyon at makasaysayang lugar ay inaatasan na:</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"> ➤ Ang mga galeriya, museo, pambansang institusyon at makasaysayang lugar ay maaaring magbukas basta't hindi hihigit sa isang tao sa bawat 4 na metro kuwadrado sa buong lugar, at maaaring simulan ang mga ginabayang paglilibot (guided tours) para sa mga grupo na hanggang sa 20 katao (hindi kasama sa bilang ang tour guide). ➤ Pamahalaan ang pasukan at labasan (na magkahiwalay ang daanan). ➤ Ang pagpasok ng mga grupo ay dapat hiwa-hiwalay ng oras. ➤ Dalasan ang paglilinis sa madalas mahawakang mga lugar o mga bagay at mga pasilidad ng kubeta.
Additional Requirements – Outdoor attractions and amusements	Mga Karagdagang Kahingian – Mga panlabas na atraksyon at libangan
<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 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"> ➤ Maingat na pamamahala sa daloy ng mga grupo sa buong lugar o sityo. Ang mga grupo ay dapat na hanggang 20 katao ang bilang, na sumusunod sa mga patakaran ng social distancing kasama dito ang 1.5m na pagitan ng mga tao at isang tao sa bawat apat na metro kuwadrado para sa espasyo na kinapapalooban nila. ➤ Lahat ng grupo ay kailangang may tagapangasiwang tumitingin upang matiyak na ang social distancing ay ipinatutupad at ang mga grupong mahigit sa 20 katao ay hindi nagtitipon.

<p>Keep up to date on restrictions through the ACT COVID19 website: www.covid19.act.gov.au</p>	<p>Manatiling nakaagapay (up to date) sa mga paghihigpit sa pamamagitan ng website ng ACT COVID19: www.covid19.act.gov.au</p>
<p>The Safe Work Australia website: www.safeworkaustralia.gov.au/</p>	<p>Website ng Safe Work Australia: 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>Template ng “My business’ COVIDSafe Plan” 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>Para sa karagdagang impormasyon tungkol sa kalusugan at kaligtasan sa ACT: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015</p>
<p>For updates, visit www.covid19.act.gov.au</p>	<p>Para sa mga update, bisitahin ang www.covid19.act.gov.au</p>