

English	Hindi
GUIDELINES FOR YOUR COVID SAFETY PLAN	आपकी COVID सुरक्षा योजना के लिए दिशा-निर्देश
<i>Updated 19 June 2020</i>	<i>19 जून 2020 को अद्यतित</i>
Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT.	ACT में COVID-19 के प्रभाव को कम करने के उद्देश्य से हमारे साथ काम करने के लिए आपका धन्यवाद।
This document provides guidance for the following businesses and undertakings that are required to develop a COVID Safety Plan:	यह दस्तावेज COVID सुरक्षा योजना विकसित करने की आवश्यकता वाले निम्नलिखित व्यवसायों और उपक्रमों के लिए मार्गदर्शन प्रदान करता है:
<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"> ➤ बैठकर भोजन करने की सुविधा देने वाले रेस्तरां और कैफे – इनमें होटल-आधारित रेस्तरां और कैफे सेवाएँ शामिल हैं ➤ जिम, स्वास्थ्य क्लब, फिटनेस या स्वास्थ्य केंद्र ➤ योग, बार, पायलेट्स, स्पिन सुविधाएँ ➤ स्विमिंग पूल ➤ बूट कैंप और व्यक्तिगत प्रशिक्षक ➤ व्यक्तिगत सेवाएँ (जैसे हेयरड्रेसर, नाई, नाखून के सैलून, टैटू या शरीर संशोधन स्टूडियो, दिवसकालीन स्पा, और गैर-चिकित्सीय मालिश सेवाएँ) ➤ विवाह और अंतिम संस्कार आयोजक ➤ नीलामी-गृह ➤ घर का निरीक्षण और नीलामियों का आयोजन करने वाली अचल संपत्ति एजेंसियाँ ➤ पुस्तकालय

<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"> ➤ कलादीर्घाएँ, संग्रहालय, राष्ट्रीय संस्थान या ऐतिहासिक स्थल ➤ क्लब और लाइसेंस-प्राप्त स्थल ➤ सिनेमा, मूवी थिएटर और ओपन-एयर ड्राइव-इन सिनेमा ➤ संगीतदल, बैंड और ऑर्केस्ट्रा ➤ नृत्य कक्षाएँ ➤ आयोजन स्थल, थिएटर, एरिना, सभागार या आउटडोर स्थल ➤ इनडोर मनोरंजन केंद्र, आर्केड और आउटडोर या इनडोर क्रीड़ा-केंद्र ➤ होटल ➤ आयोजित खेल ➤ सट्टेबाजी एजेंसियाँ
<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>अपने आयोजनों में एकत्र होने वाले लोगों की संख्या को 100 तक बढ़ाने के इच्छुक उपासना स्थलों और धार्मिक समारोहों के लिए COVID सुरक्षा योजना आवश्यक है।</p>
<p>The ACT does not require the use of a standard template for ACT businesses to use when developing their COVID Safety Plan, as we are looking to try and maintain a level of flexibility for businesses. If all matters within this Guideline document are addressed in a written or electronic form that can be produced during a compliance check, this will be sufficient to constitute a COVID Safety Plan for your business.</p>	<p>ACT ने व्यवसायों के लिए यह आवश्यक नहीं बनाया है कि वे अपनी COVID सुरक्षा योजना को विकसित करते समय किसी मानक टेम्पलेट का उपयोग करें, क्योंकि हम व्यवसायों के लिए अनुकूलनीयता का एक स्तर बनाने और बनाए रखने का प्रयास कर रहे हैं। यदि इस संदर्शिका दस्तावेज में उल्लेखित सभी मुद्दों को लिखित या इलेक्ट्रॉनिक स्वरूप में संबोधित करके अनुपालन जाँच के समय प्रदर्शित किया जा सकता है, तो यह आपके व्यवसाय की COVID सुरक्षा योजना के गठन के लिए पर्याप्त होगा।</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>कुछ न्यायाधिकार-क्षेत्रों और उद्योग शीर्षस्थ निकायों ने टेम्पलेटें विकसित की हैं। टेम्पलेट की खोज करने वाले व्यवसायों के लिए NSW और राष्ट्रमण्डल सरकारों की वेबसाइटों पर कुछ उपयोगी जानकारी उपलब्ध हो सकती है। वैकल्पिक रूप से अपने उद्योग शीर्षस्थ निकाय से संपर्क करें।</p>

NSW	NSW
https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses	https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses
Commonwealth	राष्ट्रमण्डल
AIS Framework for Rebooting Sport in a COVID-19 Environment	COVID-19 के परिवेश में खेलों को पुनःआरंभ करने के लिए AIS ढाँचा
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.	ध्यान दें: यदि आपके खेल संगठन या क्लब के पास एक 'COVID-सुरक्षित परिवेश में खेलों के लिए वापसी योजना' है, तो यह COVID सुरक्षा योजना की आवश्यकताओं को पूरा करेगी। इसलिए आपको अतिरिक्त COVID सुरक्षा योजना बनाने की आवश्यकता नहीं है।
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.	अपनी COVID सुरक्षा योजना विकसित करते समय इन दिशा-निर्देशों में प्रदान की गई जानकारी और सलाह के साथ-साथ आपको जनस्वास्थ्य दिशा-निर्देशों और <i>ACT COVID सुरक्षा योजना दिशा-निर्देशों</i> तथा अपने विशिष्ट क्षेत्र/उद्योग के लिए सभी आवश्यकताओं को ध्यान में रखना चाहिए।
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 .	व्यवसाय संसाधन किट में अनेकानेक तथ्य पत्रक, मामले अध्ययन और अन्य उपयोगी संसाधन भी शामिल हैं। यह वेबसाइट देखें: www.covid19.act.gov.au/resources
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 .	प्रतिबंधों के बारे में अद्यतन सलाह के लिए वेबसाइट www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do पर जाएँ या COVID-19 हेल्पलाइन को (02) 6207 7244 पर कॉल करें।
To discuss your business needs, call the Access Canberra Business Liaison Line on (02) 6205 0900 .	अपने व्यवसाय की आवश्यकताओं के बारे में चर्चा करने के लिए Access Canberra Business Liaison Line को (02) 6205 0900 पर कॉल करें।
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 .	व्यवसायों के स्वामी कैनबरा व्यवसाय सलाह और समर्थन सेवा से अधिकतम चार घंटों की निःशुल्क, विशेषीकृत सलाह प्राप्त कर सकते हैं और ऑनलाइन व्यवसाय विकास संसाधन भी प्राप्त कर सकते हैं। (02) 6297 3121 पर कॉल करें।

Your obligations	आपके दायित्व
<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>ACT जनस्वास्थ्य (Restricted Activities – Gatherings, Business or Undertakings) Emergency Direction 2020 के तहत कई श्रेणियों के व्यवसायों या उपक्रमों के लिए COVID सुरक्षा योजना विकसित करना और उसका अनुपालन करना अनिवार्य है।</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>इस सूचना पत्रक में अपनी COVID सुरक्षा योजना विकसित करने और योजना विकसित करते समय अपने लिए उपलब्ध संसाधनों को ध्यान में रखने के लिए अनेकानेक विचारणीय मुद्दों की रूपरेखा दी गई है। यह पत्रक आपको निम्नलिखित कदमों से होते हुए आगे ले जाएगा:</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"> ➤ शारीरिक दूरी सुनिश्चित करना ➤ साफ-सफाई, सैनिटाइज़ेशन और स्वच्छता कार्य ➤ बीमारी के साथ उपस्थित होने वाले कर्मचारियों या ग्राहकों का प्रबंधन ➤ कुछ व्यवसायों और संगठनों के लिए अतिरिक्त आवश्यकताएँ, जिनमें सेवार्थियों या आगंतुकों से संपर्क जानकारी का निवेदन करने तथा उपलब्ध कराए जाने पर इसे संग्रहीत करने की आवश्यकता वाले व्यवसाय और संगठन भी शामिल हैं ➤ अनुपालन और प्रवर्तन।
<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>COVID सुरक्षा योजना लिखित रूप में होनी चाहिए और अनुपालन व प्रवर्तन अधिकारियों द्वारा निवेदन किए जाने पर प्रदर्शित करने के लिए उपलब्ध होनी चाहिए, लेकिन इसे अनुमोदन के लिए जमा करने की आवश्यकता नहीं है।</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>COVID सुरक्षा योजना में आपके कर्मचारियों (ठेकेदारों और स्वयंसेवकों समेत), व्यवसाय और ग्राहकों के लिए COVID–19 से पैदा होने वाले खतरों की पहचान की जानी चाहिए, और योजना को तैयार करने के लिए इस जाँचसूची से मार्गदर्शन लिया जाना चाहिए।</p>

Not all the points in this checklist will apply to every business, and this checklist is not intended to be exhaustive.	इस जाँचसूची के सभी बिंदु प्रत्येक व्यवसाय के लिए लागू नहीं होंगे, और यह जाँचसूची पूरी तरह से संपूर्ण नहीं है।
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.	COVID सुरक्षा योजना का विकास आपके द्वारा अपने कर्मचारियों और व्यापक समुदाय की सुरक्षा को सुनिश्चित करने के लिए एक महत्वपूर्ण कदम है। अपनी COVID सुरक्षा योजना विकसित करते समय आपको अपने कर्मचारियों से परामर्श करना चाहिए ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि वे अपनी जिम्मेदारियों से अवगत हों और उन्हें पूरा करने में सक्षम हों।
Your COVID Safety Plan should be revisited and updated following further updates to public health advice, and any changes to the Public Health Directions.	जनस्वास्थ्य परामर्श में आगे होने वाले अद्यतनों तथा जनस्वास्थ्य दिशा-निर्देशों में कोई भी परिवर्तन होने के बाद आपको अपनी COVID सुरक्षा योजना की समीक्षा करके इसे अद्यतित करना चाहिए।
Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).	COVID सुरक्षा योजना को पूरा करना Work Health Safety Act 2011 (ACT) के तहत आपकी जिम्मेदारियों को प्रतिस्थापित नहीं करता है।
Check if your venue can re-open	इस बात की जाँच करें कि क्या आपके स्थल को फिर से खोला जा सकता है
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/	फिर से खोलने या परिचालन आरंभ करने से पहले व्यवसायों के लिए प्रतिबंधों और जनस्वास्थ्य दिशा-निर्देशों में किसी भी परिवर्तन के लिए इस लिंक पर जाँच करें: https://www.covid19.act.gov.au/
Ensure physical distancing	शारीरिक दूरी सुनिश्चित करें
All businesses and undertakings should implement physical distancing as outlined in the Public Health Directions, including:	सभी व्यवसायों और उपक्रमों को जनस्वास्थ्य दिशा-निर्देशों में रेखांकित शारीरिक दूरी को लागू करना चाहिए, जिनमें निम्नलिखित भी शामिल हैं:
➤ 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.	➤ इनडोर या आउटडोर स्थलों में उपलब्ध प्रति 4 वर्ग मीटर के क्षेत्रफल में अधिकतम एक व्यक्ति होना चाहिए। इसमें केवल आतिथ्य व्यवसाय में कार्यरत कर्मचारियों के लिए अपवाद है।

<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"> ➤ उपयुक्त सामाजिक दूरी बनाए रखने की व्यवस्था की जानी चाहिए। इसमें जहाँ संभव हो और जितना संभव हो, लोगों के बीच 1.5 मीटर की दूरी बनाए रखना शामिल है।
<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>अपने परिसर में शारीरिक दूरी बनाए रखने की व्यवस्था करने के बारे में और अधिक जानकारी वेबसाइट https://www.covid19.act.gov.au से प्राप्त की जा सकती है।</p>
<p>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</p>	<p>साफ-सफाई, सैनिटाइज़ेशन और स्वच्छता कार्य</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>सभी व्यवसायों और उपक्रमों को उपयुक्त हस्त और श्वसन स्वच्छता का प्रदर्शन करना आवश्यक है। व्यवसायों को यह भी सुनिश्चित करना चाहिए कि वे समुचित साफ-सफाई और सैनिटाइज़ेशन प्रथाओं एवं आपूर्तियों की उपलब्धता बनाए रखें।</p>
<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"> ➤ समुचित साफ-सफाई को लागू करने के तरीके के बारे में और अधिक जानकारी के लिए यहाँ क्लिक करें ➤ कार्यस्थल में अच्छी स्वच्छता-प्रथाएँ लागू करने के तरीके के बारे में और अधिक जानकारी के लिए यहाँ क्लिक करें
<p>Training</p>	<p>प्रशिक्षण</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>व्यवसाय में काम करने वाले सभी लोगों को, चाहे वे मालिक, कर्मचारी या ठेकेदार हों, प्रासंगिक प्रशिक्षण लेने की पुरजोर सलाह दी जाती है।</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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/ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ प्रशिक्षण लेने के लिए अनेकानेक विकल्प उपलब्ध हैं, जिनमें से कुछ राष्ट्रीय स्तर पर मान्यता-प्राप्त हैं, सरकार द्वारा अनुदानित हैं या सीखने वाले प्रशिक्षु के लिए निःशुल्क हैं। उपलब्ध विकल्पों के बारे में और अधिक जानकारी वेबसाइट https://www.covid19.act.gov.au/ पर उपलब्ध है।

Manage staff or patrons/visitors presenting with illness	बीमारी के साथ उपस्थित होने वाले कर्मचारियों या सेवार्थियों/आगंतुकों का प्रबंधन करें
<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>सरकार सभी लोगों से यह आग्रह कर रही है कि यदि वे बीमार हों, तो घर पर ही रहें। यह कर्मचारियों और व्यापक समुदाय के लिए लागू होता है। व्यवसायों और उपक्रमों को भी बीमारी के स्पष्ट लक्षण प्रदर्शित करने वाले सेवार्थियों या आगंतुकों को प्रवेश से मना करने के लिए तैयार रहना चाहिए।</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"> ➤ बीमार कर्मचारियों या सेवार्थियों के प्रबंधन के लिए और अधिक जानकारी वेबसाइट https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety पर उपलब्ध है। ➤ यदि COVID-19 संदूषण के पुष्ट मामले के कारणवश आपके कार्यस्थल को बंद करने की आवश्यकता का निर्देश जारी किया जाता है, तो आपको WorkSafe ACT को सूचित करना चाहिए।
Additional Requirements	अतिरिक्त आवश्यकताएँ
<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>कुछ व्यवसायों और संगठनों को अपनी COVID सुरक्षा योजनाओं में अतिरिक्त जानकारी प्रदान करने और सेवार्थियों व आगंतुकों से संपर्क जानकारी का निवेदन करने तथा यदि इस प्रकार का विवरण प्रदान किया जाता है, तो उसे रिकॉर्ड करने की आवश्यकता होगी।</p>
Businesses required to provide additional information	अतिरिक्त जानकारी प्रदान करने की आवश्यकता वाले व्यवसाय
<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"> ➤ रेस्तरां, कैफे और बैठकर भोजन करने की सुविधा देने वाले सभी व्यवसाय ➤ कलादीर्घाएं, संग्रहालय, राष्ट्रीय संस्थान और ऐतिहासिक स्थल ➤ आउटडोर आकर्षण और मनोरंजन

<p>Additional requirements for these businesses are in an attachment to this document</p>	<p>इन व्यवसायों के लिए अतिरिक्त आवश्यकताएँ इस दस्तावेज के अनुलग्नक में दी गई हैं।</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>निम्नलिखित व्यवसायों की COVID सुरक्षा योजनाओं में प्रथम नाम और संपर्क विवरण का निवेदन करने, और प्रदान किए जाने पर इसे रिकॉर्ड करने की प्रतिबद्धता शामिल होनी चाहिए:</p>
<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"> ➤ जिम, स्वास्थ्य क्लब, फिटनेस या स्वास्थ्य केंद्र ➤ योग, बार, पायलेट्स, स्पिन सुविधाएँ ➤ बूट कैंप और व्यक्तिगत प्रशिक्षक ➤ व्यक्तिगत सेवाएँ (जैसे हेयरड्रेसर, नाई, नाखून के सैलून, टैटू या शरीर संशोधन स्टूडियो, दिवसकालीन स्पा, और गैर-चिकित्सीय मालिश सेवाएँ) ➤ विवाह और अंतिम संस्कार के आयोजक ➤ नीलामी-गृह ➤ घर का निरीक्षण और नीलामियों का आयोजन करने वाली अचल संपत्ति एजेंसियाँ ➤ बैठकर भोजन करने की सुविधा उपलब्ध कराने वाले रेस्तरां और कैफे – इनमें होटल-आधारित रेस्तरां और कैफे सेवाएँ शामिल हैं ➤ होटल ➤ लाइसेंस-प्राप्त स्थल
<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"> ➤ सिनेमा या मूवी थिएटर ➤ ओपन-एयर ड्राइव-इन सिनेमा ➤ क्रीड़ा-केंद्र या आर्केड/मनोरंजन केंद्र ➤ सट्टेबाजी एजेंसियाँ ➤ कॉन्सर्ट स्थल, थिएटर, एरिना या सभागार ➤ धार्मिक स्थल, जहाँ 20 से अधिक लोगों का जनसमूह एकत्र होगा

<p>Information about how to collect and store private information will be available soon at www.covid19.act.gov.au .</p>	<p>निजी जानकारी को एकत्र और संग्रहीत करने के बारे में जानकारी शीघ्र ही वेबसाइट www.covid19.act.gov.au पर उपलब्ध होगी।</p>
<p>Compliance and enforcement</p>	<p>अनुपालन और प्रवर्तन</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>इस समय जब हम महामारी के प्रभावों का प्रबंधन करना जारी रख रहे हैं, तो अपने कर्मचारियों, ग्राहकों और व्यापक समुदाय को सुरक्षित रखने के लिए COVID सुरक्षा योजना का विकास और उसका अनुपालन करना एक महत्वपूर्ण कदम है। अनुपालन के प्रयास शिक्षा और समर्थन पर केंद्रित होंगे। परंतु दंड लागू हो सकते हैं और कानूनी आवश्यकताओं एवं दायित्वों के गंभीर या बारंबार उल्लंघनों से समुदाय के लिए खतरा पैदा करने वाले लोगों के लिए दंड जारी भी किए जा सकते हैं।</p>
<p>Signage</p>	<p>संकेत</p>
<p>Consider displaying information to your customers and staff about your COVID Safety Plan</p>	<p>अपनी COVID सुरक्षा योजना के बारे में अपने ग्राहकों और कर्मचारियों के लिए जानकारी प्रदर्शित करने के बारे में विचार करें</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"> ➤ इस वेबसाइट पर पोस्टरों और संकेतों के लिए टेम्प्लेटें उपलब्ध हैं: www.covid19.act.gov.au/resources ➤ अपनी वेबसाइट या फेसबुक पेज पर अपनी COVID सुरक्षा योजना प्रदर्शित करने के बारे में विचार करें

Review and monitor	समीक्षा और निगरानी करें
<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"> ➤ यह दस्तावेज इस क्षेत्र के अधिकांश या सभी व्यवसायों के लिए संभावित रूप से लागू होने वाले खतरों का अवलोकन प्रदान करता है। आपको अपने व्यवसाय के लिए विशिष्ट खतरों के बारे में सोचना और पता करना चाहिए। ➤ नियमित रूप से अपनी नीतियों और प्रक्रियाओं की समीक्षा करें, ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि ये ACT Health द्वारा उपलब्ध कराए गए वर्तमान दिशा-निर्देशों और सलाह के अनुरूप हैं। ➤ अपने व्यवसाय-स्थल पर अपनी COVID सुरक्षा योजना की एक प्रति सुलभ रखना सुनिश्चित करें, क्योंकि संगत अनुपालन और प्रवर्तन अधिकारी द्वारा निवेदन किए जाने पर इसे प्रदर्शित करना आवश्यक होगा। इसमें इलेक्ट्रॉनिक प्रति प्रदर्शित करना शामिल हो सकता है।
<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>दिशा-निर्देशों का पालन करने में विफलता के परिणामस्वरूप गंभीर दंड लागू हो सकते हैं। क्या आपको पास कोई प्रश्न है? क्या आप सलाह लेना चाहते/चाहती हैं? COVID-19 हेल्पलाइन को प्रतिदिन सुबह 8बजे-रात 8बजे के बीच (02) 6207 7244 पर कॉल करें</p>
<p>Current as at 19 June 2020</p>	<p>19 जून 2020 तक अद्यतन</p>
Additional Requirements – Cafes and Restaurants	अतिरिक्त आवश्यकताएँ – कैफे और रेस्तरां
<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>निम्नलिखित जाँचसूची बैठकर भोजन करने की सुविधा उपलब्ध कराने वाले आतिथ्य स्थलों को अपनी COVID सुरक्षा योजना में शामिल किए जाने वाले उपायों के लिए दिशा-निर्देश प्रदान करती है। इस जाँचसूची के साथ-साथ उपरोक्त बताई गई अधिक सामान्य सलाह और अन्य संसाधनों का प्रयोग किया जाना चाहिए, और प्रत्येक व्यवसाय को अपने लिए विशिष्ट खतरों पर विचार करना चाहिए।</p>

Ensure physical distancing	शारीरिक दूरी सुनिश्चित करें
<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>किसी भी समय अपने व्यवसाय में उपस्थित होने वाले लोगों की संख्या को सीमित करने के लिए नियंत्रण लागू करें, ताकि आपका व्यवसाय जनस्वास्थ्य दिशा-निर्देशों के अनुपालन में हो। जनस्वास्थ्य दिशा-निर्देशों के तहत यह आवश्यक है कि किसी भी इनडोर स्थल पर 100 से अधिक ग्राहक बैठे हुए न हों और किसी भी आउटडोर स्थल पर 100 से अधिक ग्राहक बैठे हुए न हों तथा सार्वजनिक बैठने के स्थान पर प्रति 4 वर्ग मीटर के क्षेत्र में एक ग्राहक की सामाजिक दूरी बनाए रखी जाए। प्रति 4 वर्ग मीटर के क्षेत्र में एक व्यक्ति की गणना में कर्मचारियों के लिए अपवाद है।</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>प्रति 4 वर्ग मीटर के क्षेत्र में एक व्यक्ति की गणना ग्राहकों के बैठने के लिए उपलब्ध स्थान पर आधारित है। इसलिए बैठे हुए ग्राहकों की अधिकतम स्वीकार्य संख्या निर्धारित करने के लिए घर के पिछवाड़े, किचन में भोजन की तैयारी और सेवा काउंटर के क्षेत्रों को प्रति 4 वर्ग मीटर में एक व्यक्ति की गणना में शामिल नहीं किया जाना चाहिए।</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>जनस्वास्थ्य दिशा-निर्देशों से जुड़ा खतरा शमन दिशा-निर्देश यह नियत करता है कि लोगों के उपस्थित होने स्थान में प्रति 4 वर्ग मीटर के फर्श-क्षेत्र में एक से अधिक व्यक्ति का घनत्व नहीं होना चाहिए (इसमें संपूर्ण खाली स्थान को प्रभावित करने वाली वस्तुओं और साजो-सामान को ध्यान में रखना चाहिए)। इसका अर्थ है कि व्यवसायों के लिए ऐसी वस्तुओं और साजो-सामान के बारे में विचार करना आवश्यक है, जो सेवारथियों के बैठने के क्षेत्रफल को प्रभावित कर सकती हैं, जैसे स्थायी जुड़नार (उदाहरण के लिए, पाइलॉन, काउंटरटॉप, बेंच और गेमिंग मशीन)।</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>ध्यान दें: आतिथ्य स्थलों में प्रति 4 वर्ग मीटर के क्षेत्र में एक व्यक्ति के नियम की गणना करने के तरीके के लिए तथ्य पत्रक देखें। तथ्य पत्रक के लिए यहाँ क्लिक करें।</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>अस्वस्थ होने पर ग्राहकों को परिसर में प्रवेश न करने का निर्देश देने के लिए प्रवेश स्थानों पर संकेत लगाएँ। संकेत में स्पष्ट रूप से यह बताया जाना चाहिए कि कितने ग्राहकों को बैठने की अनुमति है। संकेत में यह भी बताया जाना चाहिए कि व्यवसायों के पास सेवा प्रदान करने या प्रविष्टि से मना करने का अधिकार है। इस संकेत में यह भी बताया जा सकता है कि कानून द्वारा अनुमत क्षमता से अधिक व्यक्तियों को व्यवसाय अनुमति नहीं दे सकता है, और इन नियमों व निर्देशों को अनदेखा करने वाले ग्राहक संभावित रूप से जनस्वास्थ्य दिशा-निर्देशों का उल्लंघन कर रहे हैं, जिसके लिए दंड लागू हो सकते हैं। यदि व्यावहारिक हो, तो संपर्क को कम से कम करने के उद्देश्य से अलग-अलग प्रवेश और निकास द्वारों की व्यवस्था करें और भोजन का ऑर्डर देने तथा भोजन एकत्र करने के लिए अलग-अलग स्थानों की व्यवस्था करें।</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>एक ही इनडोर या आउटडोर स्थल में सेवा उपलब्ध कराने वाले कर्मचारियों की संख्या को सीमित करें। यदि व्यवसाय एक से अधिक इनडोर या आउटडोर स्थलों में अपना परिचालन करता है, तो वेटर-कर्मियों को एक ही 'अनुभाग' में नियुक्त किया जाना चाहिए, ताकि सेवार्थियों के साथ परस्पर व्यवहार को सीमित किया जा सके।</p>
<p>Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.</p>	<p>ऑनलाइन और फोन बुकिंग को प्रोत्साहन दें और बुकिंग के बिना बैठकर भोजन करने वाले लोगों की संख्या को सीमित करें।</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>जिस स्थान पर ग्राहक पंक्ति में खड़े होते हैं, वहाँ उनके खड़े होने के स्थान को चिह्नित करके शारीरिक दूरी को सुविधाजनक बनाएँ, ताकि पंक्ति में उपस्थित व्यक्तियों को परस्पर 1.5 मीटर की दूरी बनाए रखने के लिए प्रोत्साहित किया जा सके।</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>टेबलों को इस तरह से व्यवस्थित करें ताकि उनपर बैठे सेवार्थी परस्पर 1.5 मीटर की दूरी पर हों तथा जनस्वास्थ्य दिशा-निर्देशों के अनुरूप टेबलों की संख्या एवं बैठने की क्षमता को कम करें।</p>
<p>Consider using physical barriers where practical, such as plexiglass around counters involving high volume interactions with customers.</p>	<p>जिन काउंटरों पर बहुत अधिक संख्या में ग्राहकों के साथ परस्पर व्यवहार किया जाता है, वहाँ व्यावहारिकता के अनुसार plexiglass जैसे भौतिक अवरोधों का उपयोग करने के बारे में सोचें।</p>
<p>Space waiting area seating at least 1.5 metres apart. If this is not possible, the seating should be removed.</p>	<p>प्रतीक्षा-क्षेत्र में कम से कम 1.5 मीटर की दूरी पर बैठने की व्यवस्था करें। यदि ऐसा करना संभव नहीं है, तो बैठने की सुविधा को हटा दिया जाना चाहिए।</p>
<p>Encourage customers to use pay wave and credit cards in preference to cash.</p>	<p>ग्राहकों को नकदी के बजाए पे वेव और क्रेडिट कार्डों का उपयोग करने के लिए प्रोत्साहित करें।</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>खतरे को न्यूनीकृत करने के तरीके से अपने मेन्यु को प्रदर्शित करने के बारे में सोचें, विकल्पों में शामिल हैं: मेन्यु को लैमिनेट करना और प्रत्येक उपयोग के बाद सैनिटाइज़ करना सुनिश्चित करें; अपने मेन्यु को प्रदर्शित करने के लिए सामान्य, बिना संपर्क वाले संकेतों का उपयोग करें; एकल उपयोग वाले कागज के मेन्यु उपलब्ध कराएँ। टेकएवे सेवाओं के लिए मेन्यु को स्थल से बाहर रखें।</p>
<p>Remove any self-service buffet style food service areas, communal snack bars, communal condiments, water/drink and utensil stations.</p>	<p>सभी स्व-सेवा बफे शैली के भोजन सेवा क्षेत्रों तथा सभी लोगों द्वारा उपयोग किए जाने वाले सैक बारों, मसालों, जल/पेय-पदार्थों और बर्तन स्टेशनों को हटा दें।</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>सेवार्थियों के प्रवाह को नियंत्रित करने के लिए बैठने का अलग-अलग समय नियत करें तथा बैठने की अवधि का प्रबंधन करें। जनस्वास्थ्य दिशा-निर्देश अधिकतम दो घंटों की अवधि की सलाह देते हैं।</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>जितना व्यावहारिक हो सके, कर्मियों के परस्पर निकट संपर्क में आने को सीमित करने के लिए काउंटर के पीछे की प्रक्रियाओं में (जिनमें किचन के अंदर की प्रक्रियाएँ भी शामिल हैं) संशोधन करें। उदाहरण के लिए: कर्मियों को काम के लिए विशिष्ट कार्यस्थल सौंपें, ताकि दूसरे क्षेत्रों में जाने की आवश्यकता कम से कम हो; ऐसी प्रक्रियाओं की व्यवस्था करें ताकि सामने के काउंटर पर कार्यरत कर्मियों को भोजन एकत्र करने के लिए भोजन तैयार करने के क्षेत्रों में जाने की आवश्यकता न पड़े।</p>
<p>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</p>	<p>साफ-सफाई, सैनिटाइज़ेशन और स्वच्छता कार्य</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>यह सुनिश्चित करें कि सभी कर्मचारी भोजन के साथ सुरक्षित रूप से व्यवहार करने की कार्यप्रथाओं से अवगत हों तथा स्वास्थ्य और स्वच्छता नीतियों एवं प्रक्रियाओं में बढ़ोत्तरी करें, उदाहरण के लिए: अच्छी हस्त-स्वच्छता और भोजन तैयार करने की सतहों, उपकरणों तथा ग्राहकों व बैठकर भोजन करने के क्षेत्रों की नियमित स्वच्छता का महत्व।</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>भोजन तैयार करने और परोसने के लिए उपयोग किए जाने वाले क्षेत्रों को बहुत अच्छी तरह से साफ करना आवश्यक है, और उपयोग करने से पहले भोजन तैयार करने की सतहों और बर्तनों को साफ और सैनिटाइज़ किया जाना चाहिए, ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि भोजन की सुरक्षा के लिए कोई खतरा नहीं है।</p>
<p>Increased frequency of cleaning for high touch areas or items (e.g. tables, chairs), and rest room facilities.</p>	<p>बहुधा स्पर्श किए जाने वाले क्षेत्रों या वस्तुओं की बारंबार साफ-सफाई (उदाहरण के लिए, टेबल और कुर्सियाँ), तथा शौचालय सुविधाएँ।</p>
<p>Clean packaged (sealed) food if required, before opening it.</p>	<p>यदि आवश्यक हो, तो पैकेटबंद (सील किए गए) भोजन को खोलने से पहले पैकेट को साफ करें।</p>
<p>Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers).</p>	<p>भोजन की पैकेजिंग में प्रयुक्त की जाने वाली सभी सामग्री की साफ-सफाई की जाँच करें (उदाहरण के लिए, टेकएवे कंटेनर)।</p>
<p>Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment.</p>	<p>सभी भोजन क्षेत्रों को साफ करें और भोजन से स्पर्श करने वाली सतहों, बर्तनों व उपकरणों को साफ और सैनिटाइज़ करें।</p>

<p>Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry.</p>	<p>प्रवेशद्वारों पर केवल जन-उपयोग के लिए ही स्पष्ट रूप से लेबल लगाया गया हैंड सैनिटाइज़र उपलब्ध कराएँ।</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>प्रत्येक पारी में समुचित स्वच्छता के बारे में अपने कर्मियों से संक्षेप में बात करें। उन्हें अपने हाथों को बार-बार साबुन और पानी से कम से कम 20 सेकंड के लिए धोना चाहिए। प्रत्येक सिंक के ऊपर हाथ धोने के बारे में निर्देश प्रदर्शित करें।</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>यह सुनिश्चित करें कि आपकी हाथ धोने की सुविधाएँ अवरुद्ध न हों और आपके पास हमेशा पर्याप्त मात्रा में पेपर टॉवल और साबुन उपलब्ध हो; इन सुविधाओं का उपयोग केवल हाथ धोने के लिए ही किया जाना चाहिए। यदि दस्तानों का प्रयोग किया जाता है, तो इन्हें नियमित रूप से बदलना सुनिश्चित करें और प्रत्येक बार बदले जाने के बीच अपने हाथ धोएँ।</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>हाथ धोने की सुविधा के ऊपर के क्षेत्र के साथ-साथ अन्य महत्वपूर्ण क्षेत्रों में सही प्रक्रियाओं के लिए अतिरिक्त संकेत लगाएँ। हाथ धोने और कीटाणुओं का फैलाव रोकने से संबंधित पोस्टर वेबसाइट https://www.covid19.act.gov.au/resources से डाउनलोड किए जा सकते हैं।</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>ग्राहकों और सेवार्थियों के लिए स्वच्छ बहते पानी, तरल साबुन व पेपर टॉवल समेत अन्य हाथ धोने की सुविधाएँ उपलब्ध कराएँ। यदि हाथ धोने की सुविधाएँ आसानी से उपलब्ध नहीं है, तो उपयुक्त एल्कोहल-आधारित हैंड सैनिटाइज़र उपलब्ध कराएँ।</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>बारंबार प्रयुक्त की जाने वाली क्रॉकरी/कटलरी/काँच के बर्तनों का उपयोग केवल तभी किया जा सकता है, यदि प्रत्येक उपयोग के बाद इन्हें हटाकर औद्योगिक स्तर के डिशवॉशर या ग्लासवॉशर में धोया जाए। ग्राहक क्षेत्रों की सफाई करें और क्रॉकरी व कटलरी आदि को साफ और सैनिटाइज़ करें।</p>

<p>Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or ensure strict table clearing guidelines requiring gloves.</p>	<p>उपलब्ध होने पर फेंकने योग्य/फिर से प्रयुक्त करने योग्य कटलरी/काँच के बर्तनों का उपयोग करें अथवा टेबल साफ करने के लिए सख्त दिशा-निर्देश सुनिश्चित करें, जिनमें दस्तानों की आवश्यकता भी शामिल होनी चाहिए।</p>
<p>Reduce the sharing of equipment and tools.</p>	<p>उपकरण और औजार साझा किए जाने की आवश्यकता को कम करें।</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>सभी सतहों के सैनिटाइज़ेशन की आवृत्ति बढ़ाएँ (विशेषकर अक्सर स्पर्श की जाने वाली सतहें: ईएफटी मशीनें, काउंटर, ट्रॉलियों के हैंडल, आत्म-सेवा क्षेत्र, फ्रिज और शीत कक्ष के हैंडल आदि)।</p>
<p>Surfaces used by customers, such as tables, must also be cleaned between clients.</p>	<p>ग्राहकों द्वारा प्रयोग किए जाने वाले टेबलों जैसी सतहों को भी प्रत्येक उपयोग के बाद साफ किया जाना चाहिए।</p>
<p>Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time</p>	<p>पहली बार फिर से खुलने वाले भोजन व्यवसायों के लिए अतिरिक्त कार्यप्रथाएँ</p>
<p>If your business premise/building has been closed or operating minimally during the COVID-19 period, you need to take these extra checks:</p>	<p>यदि आपके व्यवसाय का परिसर/भवन COVID-19 की अवधि के दौरान बंद रखा गया था या इसका परिचालन न्यूनतम रूप से किया जा रहा था, तो आपको ये अतिरिक्त जाँचें करने की आवश्यकता है:</p>
<p>Check that the cleanliness of your premises is suitable and ready for preparing or handling food and make sure that nothing has happened during the closure or reduced operation that stops you from operating safely.</p>	<p>भोजन तैयार करने या इसकी सार-संभाल करने के लिए अपने परिसर की उपयुक्त स्वच्छता की जाँच करें और यह सुनिश्चित करें कि बंद रखने या न्यूनतम परिचालन की अवधि के दौरान ऐसा कुछ भी नहीं हुआ था, जिसके कारण आप सुरक्षित रूप से परिचालन न कर सकें।</p>

- Check that food, equipment and other surfaces have not become contaminated from issues such as maintenance activities, or leaks, increased pest activity or reduced use of the facility.
- Make sure the services you need for power; water supply and drainage are working as intended.
- Check the condition of the services and equipment.
- Make sure that services, facilities and equipment are fully functioning.
- Check for any signs of pest infestation e.g. cockroaches and rodents (rat or mice droppings, cockroach spotting), gnawed food and food packaging.
- Carry out pest control before opening.
- Throw out food or packaging damaged by pests.
- Throw out all other food in damaged or open packaging.
- Clean premises, utensils and packaging (where appropriate) before opening.
- Check toilets and hygiene facilities are working.
- Make sure toilets and handwashing facilities for staff and customers (if applicable) are in working order and have warm running water, soap and paper towels.
- Flush clean water through machines that are plumbed into the water supply, such as ice machines, drinking fountains, coffee machines, slush-ice makers, post mix guns, self-service soft drink machines and water coolers, especially if these haven't been turned off during restrictions.
- If power was off for more than four hours, or chillers were opened, potentially hazardous foods (such as foods that contain meat, poultry, seafood and dairy products) may have reached temperatures above 5°C and will need to be thrown away regardless of their current temperature.

- रख-रखाव के अभाव, या रिसावों, कीट-गतिविधि में वृद्धि या सुविधा के कम उपयोग के कारण भोजन, उपकरणों और अन्य सतहों के दूषित होने की जाँच करें।
- बिजली, पानी की आपूर्ति और जल निकासी के लिए आवश्यक सेवाओं का ठीक तरह से काम करना सुनिश्चित करें।
- सेवाओं और उपकरणों की स्थिति की जाँच करें।
- सेवाओं, सुविधाओं और उपकरणों का पूरी तरह से काम करना सुनिश्चित करें।
- कीट-संक्रमण के सभी लक्षणों की जाँच करें, उदाहरण के लिए, तिलचट्टे और कृन्तक (चूहों या छछूंदरों की विष्टा, तिलचट्टे दिखाई देना), भोजन और खाद्य-पदार्थों की पैकेजिंग में कुतरन।
- खोलने से पहले कीट-नियंत्रण करें।
- कीटों द्वारा क्षतिग्रस्त खाद्य-पदार्थ या पैकेजिंग फेंक दें।
- क्षतिग्रस्त या खुली पैकेजिंग वाले अन्य सभी खाद्य-पदार्थ फेंक दें।
- खोलने से पहले परिसर, बर्तनों और पैकेजिंग (यदि उपयुक्त हो) की साफ-सफाई करें।
- शौचालय और स्वच्छता सुविधाओं के ठीक से काम करने की जाँच करें।
- यह सुनिश्चित करें कि कर्मियों और ग्राहकों (यदि लागू हो) द्वारा उपयोग किए जाने वाले शौचालय तथा हाथ धोने की सुविधाएँ ठीक तरह से काम कर रही हैं तथा इनमें बहता गर्म पानी, साबुन व पेपर टॉवल उपलब्ध है।
- बर्फ मशीनों, पेयजल के फव्वारों, कॉफी मशीनों, स्लश-आइस मेकरों, पोस्ट मिक्स गनों, आत्म-सेवा वाली शीतल-पेय मशीनों और वाटर कूलरों जैसी जलापूर्ति से जुड़ी मशीनों को साफ पानी से प्लश करें, विशेषकर यदि प्रतिबंधों के दौरान इन्हें बंद नहीं किया गया था।
- यदि चार घंटों से अधिक समय के लिए बिजली बंद थी या चिलर खोले गए थे, तो हो सकता है कि संवेदनशील खाद्य-पदार्थों (उदाहरण के लिए, गोشت, मुर्गी, समुद्री-भोजन और दुग्ध-उत्पाद युक्त खाद्य-पदार्थों) का तापमान 5° से अधिक चला गया हो और इसलिए इन्हें फेंक देना आवश्यक होगा, भले ही उनका वर्तमान तापमान कुछ भी हो।

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Perishable foods in the fridge/cool room may still be safe to use if these are not showing obvious signs of spoilage are within their Use-By date or Best Before date. Consider the suitability of all food that may have been compromised during any shutdown or reduced operation period. • If a freezer was full, power was off for less than 24 hours, the freezer was not opened during the power cut AND there is no evidence of thawing, contents should be OK to use. • If the freezer was opened during the power cut, the freezer was not full, there is any evidence that contents have completely thawed, or have thawed then refrozen, throw this food out. • Food still frozen with ice crystals throughout it can continue to be kept frozen if you are sure it did not thaw out and then re-freeze when the power came back on. • Frozen food that has defrosted and was refrozen when the power was restored should not be used. This will not always be obvious, but important signs of defrosting and refreezing may be miss shaped products; drip from packaging that has become frozen; packages stuck together; or pooling of frozen fluids in the bottom of sealed packages. • Throw out any food past its Use-By date. • 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"> • यदि फ्रिज/शीत कक्ष में रखे गए नाशवान खाद्य-पदार्थों में खराब होने के स्पष्ट संकेत दिखाई न दें और उनकी उपयोग-तिथि या सर्वश्रेष्ठ-उपयोग की तिथि समाप्त न हुई हो, तो अभी भी इनका प्रयोग करना सुरक्षित हो सकता है। ऐसे सभी खाद्य-पदार्थों की उपयुक्तता के बारे में विचार करें, जो व्यवसाय को बंद रखे जाने या कम परिचालन की अवधि में संभवतः खराब हो गए हों। • यदि फ्रीजर पूरी तरह से भरा हुआ था, 24 घंटों से कम अवधि के लिए बिजली बंद थी, बिजली बंद रहने के दौरान फ्रीजर खोला नहीं गया था और खाद्य-पदार्थों के गर्म होने का कोई संकेत नहीं है, तो सामग्री का उपयोग करना ठीक होगा। • यदि बिजली बंद होने के दौरान फ्रीजर खोला गया था, फ्रीजर पूरी तरह से भरा हुआ नहीं था, सामग्री के पूरी तरह से गर्म होने अथवा गर्म होने के बाद फिर से जमने के संकेत मौजूद हैं, तो इस खाद्य-पदार्थ को फेंक दें। • यदि खाद्य-पदार्थ अभी भी जमा हुआ है और इसके पूरे आयतन में बर्फ के क्रिस्टल दिखाई दे रहे हैं, तो इसे जमा हुआ जारी रखा जा सकता है – यदि आप सुनिश्चित हों कि यह एक बार गर्म होकर बिजली आने पर वापिस फिर से नहीं जमा था। • यदि जमा हुआ भोजन एक बार गर्म होकर बिजली आने पर वापिस जम गया था, तो इसका उपयोग नहीं किया जाना चाहिए। इस बात का पता लगाना हमेशा स्पष्ट नहीं होगा, लेकिन डीफ्रॉस्टिंग और रीफ्रीजिंग के महत्वपूर्ण संकेतों में उत्पादों के आकार में बदलाव; पैकेजिंग से रिसाव जो जम गया हो; साथ में चिपके हुए पैकेज; या सीलबंद पैकेजों के तल में जमे हुए तरल पदार्थों का सम्मिश्रण शामिल है। • यदि किसी खाद्य-पदार्थ की उपयोग-तिथि समाप्त हो गई हो, तो उसे फेंक दें। • भंडारण के दौरान खाद्य-पदार्थ के दूषित होने की जाँच करें – यदि क्षति, संदूषण या खराब होने के संकेत मौजूद हैं, तो खाद्य-पदार्थ को फेंक दें। यदि आपको संदेह हो, तो भी फेंक दें। |
|--|--|

Deliveries, contractors and visitors attending the premises	डिलीवरी, ठेकेदार और परिसर में प्रवेश करने वाले आगंतुक
<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"> ➤ जब डिलीवरी करने वाले चालक और अन्य ठेकेदार आपके व्यवसाय में आएँ, तो व्यावहारिकता के अनुसार उन्हें कर्मचारियों के साथ कम से कम शारीरिक संपर्क करने का निर्देश दें। ➤ जहाँ व्यावहारिक हो, इलेक्ट्रॉनिक कागजातों का उपयोग करें। यदि हस्ताक्षर की आवश्यकता हो, तो इसके बजाए ईमेल से पुष्टि करने के बारे में चर्चा करें या डिलीवरी के प्रमाण के रूप में स्थल पर सामान की तस्वीर खींचें। ➤ अपने लिए एकाधिक आपूर्तिकर्ता सुनिश्चित करें, ताकि आपके पास साबुन, पेपर टॉवल और सैनिटाइज़र की पर्याप्त मात्रा हमेशा रहे।
Additional Requirements – Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites	अतिरिक्त आवश्यकताएँ – कलादीर्घाएँ, संग्रहालय, राष्ट्रीय संस्थान और ऐतिहासिक स्थल
<p>In addition to the general requirements of the COVID Safety Plan, galleries, museums, National Institutions and historic sites are required to:</p>	<p>कलादीर्घाओं, संग्रहालयों, राष्ट्रीय संस्थानों और ऐतिहासिक स्थलों के लिए COVID सुरक्षा योजना की सामान्य आवश्यकताओं के अतिरिक्त निम्नलिखित कार्य-कलाप भी अनिवार्य हैं:</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"> ➤ कलादीर्घाएँ, संग्रहालय, राष्ट्रीय संस्थान और ऐतिहासिक स्थल खोले जा सकते हैं, बशर्ते पूरे आयोजन स्थल में प्रति 4 वर्ग मीटर के क्षेत्र में एक से अधिक व्यक्ति न हो, और इनमें अधिकतम 20 लोगों के समूहों (टूर गाइड के अतिरिक्त) के लिए निर्देशित दौरे शुरू किए जा सकते हैं। ➤ प्रवेश और निकास का प्रबंधन करें (अलग-अलग द्वारों के साथ)। ➤ समूहों के प्रवेश अलग-अलग समयांतरालों में होने चाहिए। ➤ बहुधा स्पर्श किए जाने वाले क्षेत्रों या वस्तुओं और शौचालय सुविधाओं की सफाई की आवृत्ति बढ़ाई जानी चाहिए।

Additional Requirements – Outdoor attractions and amusements	अतिरिक्त आवश्यकताएँ – आउटडोर आकर्षण और मनोरंजन
<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"> ➤ पूरे स्थल या साइट पर जनसमूहों के प्रवाह का सावधानीपूर्वक प्रबंधन। अधिकतम 20 लोगों के समूह बनाए जा सकते हैं। वे जिस स्थान पर हैं वहाँ उन्हें सामाजिक दूरी के नियमों का अनुपालन करना होगा, जिसमें लोगों के बीच परस्पर 1.5 मीटर की दूरी और प्रत्येक चार वर्ग मीटर के क्षेत्र में एक व्यक्ति उपस्थित होना शामिल है। ➤ सभी समूहों के पास पर्यवेक्षी अवलोकन होना चाहिए, ताकि सामाजिक दूरी का प्रवर्तन और 20 से अधिक लोगों का जनसमूह न बनना सुनिश्चित किया जा सके।
Keep up to date on restrictions through the ACT COVID19 website: www.covid19.act.gov.au	ACT COVID19 वेबसाइट पर प्रतिबंधों के बारे में नवीनतम जानकारी प्राप्त करें: www.covid19.act.gov.au
The Safe Work Australia website: www.safeworkaustralia.gov.au/	सुरक्षित कार्य ऑस्ट्रेलिया की वेबसाइट: www.safeworkaustralia.gov.au/
“My business’ COVIDSafe Plan” template https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf	“My business’ COVIDSafe Plan” टेम्पलेट https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf
For further information on work health and safety in the ACT: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015	ACT में कार्यस्थल स्वास्थ्य और सुरक्षा के बारे में और अधिक जानकारी के लिए: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015
For updates, visit www.covid19.act.gov.au	अद्यतनों के लिए इस वेबसाइट पर जाएँ: www.covid19.act.gov.au