

English	Vietnamese
FACTSHEET	TỜ DỮ KIẾN THỰC TẾ
HOSPITALITY VENUES	CÁC ĐỊA ĐIỂM PHỤC VỤ KHÁCH
<p>From 12 noon on Friday 19 June, hospitality venues can have up to 100 customers seated in any indoor space and 100 customers seated in any outdoor space, or one person per 4 square metres, whichever is lesser.</p>	<p>Bắt đầu từ 12 giờ trưa thứ Sáu ngày 19 tháng 6, các địa điểm phục vụ khách có thể có tới 100 khách hàng được bố trí ngồi trong bất kỳ không gian trong nhà nào và 100 khách hàng được bố trí ngồi trong bất kỳ không gian ngoài trời nào, hoặc một người trên 4 mét vuông, bất kể cách nào có ít người hơn.</p>
<p>Staff are excluded from both the patron limit and the one person per 4 square metre rule.</p>	<p>Nhân viên được loại trừ khỏi giới hạn khách hàng và luật lệ một người trên 4 mét vuông này.</p>
<p>The back of house, kitchen preparation and service counter areas are not included in the calculation of the one person per 4 square metre to determine your maximum allowable number of seated customers.</p>	<p>Các khu vực phía sau, khu vực chuẩn bị trong bếp và quầy phục vụ không được bao gồm trong phép tính một người trên 4 mét vuông để xác định ra giới hạn tối đa được cho phép của quý vị về số lượng khách hàng được bố trí ngồi.</p>
<p>The Risk Mitigation Guidance attached to the Public Health Directions provides that in a given occupied space, there be a density of no more than one person per 4 square metres of floor space (taking into account objects and items that may impact the total free space). This means that businesses need to consider items and objects that may impact space for seating patrons, such as permanent fixtures (for example pylons, countertops, benches and gaming machines).</p>	<p>Hướng dẫn Giảm nhẹ Nguy cơ được đính kèm Public Health Directions (Các Chỉ thị về Y tế Công cộng) quy định rằng trong một không gian có người cụ thể nào đó, mật độ là không quá một người trên 4 mét vuông diện tích sử dụng (có xét đến các đồ vật và những thứ có thể ảnh hưởng đến tổng không gian còn trống). Điều này có nghĩa là các doanh vụ cần xem xét đến các thứ và đồ vật có thể ảnh hưởng đến không gian cho khách ngồi, như các thiết bị được gắn vĩnh viễn (ví dụ, các trụ cột, các quầy phục vụ, các mặt bàn phục vụ các máy chơi bài).</p>

How to calculate the number of people allowed in your premises	Cách tính toán ra số lượng người được cho phép trong cơ sở của quý vị
<ol style="list-style-type: none"> 1. Measure the length of available space for seated customers. 2. Measure the width of available space for seated customers. 3. Multiply the length by the width to calculate the area of your space in square metres. 4. Divide the space (calculated in square metres) by four to calculate the maximum number of seated customers allowed (excluding staff). 5. Consider items and objects that may impact the total free space of the premise such as pylons and countertops. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Đo chiều dài của không gian hiện có cho các khách hàng được bố trí ngồi. 2. Đo chiều rộng của không gian hiện có cho các khách hàng được bố trí ngồi. 3. Nhân chiều dài này với chiều rộng để tính toán ra diện tích của không gian của quý vị theo mét vuông. 4. Chia không gian này (được tính toán theo mét vuông) cho bốn, để tính toán ra số lượng tối đa khách hàng được bố trí ngồi, được cho phép (không bao gồm nhân viên). 5. Xem xét đến những thứ và đồ vật có thể ảnh hưởng đến tổng diện tích trống của cơ sở, như các trụ cột và các quầy phục vụ.
For example:	Thí dụ:
10m wide x 18m long = 180 square metres. Divide 180 by 4 = 45	10m rộng x 18m dài = 180 mét vuông. Chia 180 cho 4 = 45
Maximum people allowed: 45	Số lượng người tối đa được cho phép: 45
Always round down to the nearest whole number.	Luôn làm tròn xuống con số nguyên gần nhất.
Remember to maintain physical distancing of 1.5 metres between tables and maintain good hand hygiene.	Nhớ duy trì việc giãn cách vật lý 1,5 mét giữa các bàn và giữ gìn vệ sinh tay sạch sẽ.

<p>How to determine how many people can get takeaway</p>	<p>Cách xác định ra số lượng người có thể lấy đồ ăn mang đi</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. The number of people getting takeaway is unlimited as long as they can practise physical distancing safely. 2. Make sure anyone picking up takeaway is physically distanced from other people, including patrons who are dining in. 3. You may be able to have people wait outside on the footpath for a takeaway coffee or meal. 4. Ask people to wait outside if there is not enough space inside your premises for them. That is, if you have reached your limit for customers. 5. Consider floor markings to support queuing. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Số lượng người lấy đồ ăn mang đi không bị giới hạn, miễn sao họ có thể thực hiện việc giãn cách vật lý một cách an toàn. 2. Hãy chắc chắn là bất kỳ ai đến lấy đồ ăn mang đi đều giãn cách vật lý khỏi những người khác, bao gồm các khách hàng đang ngồi ăn tại chỗ. 3. Quý vị có thể bố trí mọi người chờ ở bên ngoài trên lối đi bộ để lấy cà phê hay đồ ăn mang đi. 4. Hãy yêu cầu mọi người chờ ở bên ngoài nếu bên trong cơ sở của quý vị không có đủ không gian cho họ. Nghĩa là, nếu quý vị đã đạt đến giới hạn của mình về số lượng khách hàng. 5. Xem xét đến việc đánh dấu trên sàn để giúp cho việc đứng xếp hàng.
<p>How to manage indoor and outdoor space</p>	<p>Cách quản lý không gian trong nhà và ngoài trời</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Have a COVID Safety Plan. • Ask all patrons for their first name and phone number. If provided, record it along with the date and time they attended the venue. Details can be securely destroyed after 28 days. • Each indoor or outdoor space should have its own waitstaff if possible. • If possible, have separate restroom facilities for each dining area. • Manage bookings so patrons do not stay longer than two hours. • Increase cleaning of high touch areas and restroom facilities. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hãy có một COVID Safety Plan (Kế hoạch An toàn với COVID). • Yêu cầu tất cả các khách hàng cho biết tên thường gọi và số điện thoại của họ. Nếu được cung cấp, hãy lưu giữ các chi tiết này cùng ngày, giờ họ đến địa điểm. Các chi tiết có thể được xóa bỏ một cách an toàn sau 28 ngày. • Mỗi không gian trong nhà hay ngoài trời nên có nhân viên chờ riêng của không gian đó, nếu có thể. • Nếu có thể, hãy chắc chắn là có các tiện ích phòng vệ sinh riêng cho từng khu vực ăn uống. • Quản lý việc đặt chỗ để khách hàng không ngồi lâu hơn hai giờ đồng hồ. • Tăng cường việc lau chùi những khu vực được sờ, chạm nhiều và các tiện ích phòng vệ sinh.

<p>This information is correct as of 19 June 2020. For the latest advice on restrictions please check covid19.act.gov.au or call the COVID-19 helpline on (02) 6207 7244.</p>	<p>Thông tin này đúng tại thời điểm ngày 19 tháng 6 năm 2020. Muốn biết các hướng dẫn mới nhất về những hạn chế, xin quý vị kiểm tra trang mạng covid19.act.gov.au hoặc gọi đường dây giúp đỡ về COVID-19 qua số (02) 6207 7244.</p>
<p>The Business Resource Kit includes: guidelines for creating a COVID Safety Plan; posters for displaying in your business premises; fact sheets and case studies to provide up to date information and clear advice; and other useful resources. Find the kit at www.covid19.act.gov.au/resources</p>	<p>Bộ Tư liệu cho Doanh vụ bao gồm: các hướng dẫn về việc tạo ra một COVID Safety Plan (Kế hoạch An toàn với COVID); các tờ áp phích để trưng trong cơ sở kinh doanh của quý vị; các tờ dữ kiện và các nghiên cứu điển hình nhằm cung cấp thông tin cập nhật và các hướng dẫn rõ ràng; cùng các tư liệu hữu ích khác. Xin quý vị tìm bộ tư liệu này tại trang mạng www.covid19.act.gov.au/resources</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>Canberra Business Advice and Support Service (Dịch vụ Hỗ trợ và Cố vấn Kinh doanh Canberra): Các chủ doanh vụ có thể nhận được tới bốn giờ đồng hồ cố vấn miễn phí, thích hợp cho từng doanh vụ và tiếp cận các tư liệu phát triển kinh doanh trực tuyến. Xin quý vị gọi số (02) 6297 3121.</p>
<p>Information in this factsheet is for illustrative purposes only and is not an accurate representation of any particular business.</p>	<p>Các thông tin trong tờ dữ kiện thực tế này chỉ là cho các mục đích minh họa mà thôi và không phải là nội dung mô tả chính xác về bất kỳ doanh vụ cụ thể nào.</p>
<p>For updates, visit covid19.act.gov.au</p>	<p>Muốn biết thông tin cập nhật, xin quý vị truy cập trang mạng covid19.act.gov.au</p>