

English	Vietnamese
<p>Everyone has a role to play in creating a safe working environment. As an employer, you need to provide a safe workplace for workers and eliminate or reduce workplace risk.</p>	<p>Mỗi người đều đóng một vai trò trong việc tạo ra môi trường làm việc an toàn. Là chủ nhân, quý vị cần cung cấp nơi làm việc an toàn cho nhân viên và loại bỏ hay làm giảm những rủi ro tại nơi làm việc.</p>
<p>You should encourage your employees to tell you about work health and safety issues, and work with them to address them.</p>	<p>Quý vị nên khuyến khích nhân viên nói cho mình biết các vấn đề về sự an toàn và sức khỏe nghề nghiệp, và làm việc cùng họ để giải quyết những vấn đề này.</p>
<p>Anyone who is unwell should not be at work. If anyone develops symptoms at work such as fever, cough, sore throat or shortness, you should ask them to seek medical advice.</p>	<p>Bất kỳ ai không khỏe đều không nên có mặt tại nơi làm việc. Nếu tại nơi làm việc, bất kỳ ai xuất hiện các triệu chứng như sốt, ho, đau họng hay hụt hơi, quý vị nên bảo họ tìm lời khuyên y khoa.</p>
<p><b>Physical distancing for employees</b></p>	<p><b>Việc giãn cách cho nhân viên</b></p>
<p>Front of house areas for customers and back of house areas for employees should provide enough space to allow for 1 person per 4 square metres, where possible.</p>	<p>Khu vực phía trước dành cho khách hàng và khu vực phía sau dành cho nhân viên, nên cung cấp không gian đủ để cho phép 1 người trên 4 mét vuông, những khi có thể.</p>
<p>Workers will not always be able to keep 1.5 metres apart at all times at the workplace. Some tasks need staff to work closely with each other to be practical and safe. For example:</p>	<p>Nhân viên sẽ không phải lúc nào cũng có thể giữ khoảng cách cách nhau 1,5 mét vào mọi lúc tại nơi làm việc được. Một số công việc cần nhân viên làm việc gần nhau để có thể thực hiện được và được an toàn. Thí dụ:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chefs in a small kitchen</li> <li>• Supporting an apprentice to safely perform a new skill</li> <li>• Lifting heavy objects</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Các đầu bếp trong một nhà bếp nhỏ</li> <li>• Hỗ trợ một người học nghề thực hiện một kỹ năng mới một cách an toàn</li> <li>• Bê các vật nặng</li> </ul>

<p>If close contact between staff is unavoidable, you should implement other control measures like:</p>	<p>Nếu việc tiếp xúc gần giữa các nhân viên là điều không thể tránh được, thì quý vị nên thực hiện các biện pháp kiểm soát khác như:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimising the number of people within an area at any time</li> <li>• Staggering start, finish and break times where appropriate</li> <li>• Moving work tasks to different areas of the workplace or off-site if possible</li> <li>• If possible, separating workers into teams and have them work the same shift or work in a particular area and consider whether these teams can have access to their own meal areas or break facilities</li> <li>• Ensuring each worker has their own equipment or tools</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Giảm thiểu số lượng người trong một khu vực vào mọi lúc</li> <li>• Bố trí giờ bắt đầu, kết thúc và giờ nghỉ giải lao một cách phù hợp</li> <li>• Chuyển công việc tới các khu vực khác của nơi làm việc hay không tại địa điểm nếu có thể</li> <li>• Nếu có thể, tách riêng nhân viên thành các nhóm và cho họ làm việc cùng ca hay trong một địa điểm cụ thể và xem xét xem liệu các nhóm này có thể có khu vực ăn uống hay các tiện ích nghỉ giải lao của riêng họ không</li> <li>• Bảo đảm là mỗi nhân viên có thiết bị hay dụng cụ của riêng họ</li> </ul>
<p><b>Looking after your employees' mental health</b></p>	<p><b>Chăm sóc sức khỏe tâm thần của nhân viên của quý vị</b></p>
<p>Under Work Health and Safety laws, you need to eliminate or minimise the risk to psychological health and safety that could be caused by the work carried out by your business, as much as you reasonably can.</p>	<p>Theo các luật lệ về Work Health and Safety (Sức khỏe và An toàn Nghề nghiệp), quý vị cần phải loại bỏ hay giảm thiểu ở mức độ có thể một cách hợp lý, những nguy cơ đến sức khỏe và sự an toàn về tâm lý mà có thể gây nên bởi công việc của doanh vụ của quý vị.</p>
<p>COVID-19 is a stressful time for many people. Your employees might be impacted in a number of ways, like:</p>	<p>COVID-19 là thời gian gây căng thẳng đối với nhiều người. Nhân viên của quý vị có thể bị tác động theo nhiều cách, như:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concerns they will be exposed to COVID-19 at work</li> <li>• Exposure to customer violence or aggression</li> <li>• Increased workloads or time at work</li> <li>• Fatigue</li> <li>• Poor environmental conditions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Những lo ngại là họ sẽ tiếp xúc với COVID-19 tại nơi làm việc</li> <li>• Tiếp xúc với bạo lực hay sự hung hăng của khách hàng</li> <li>• Khối lượng công việc hay thời gian ở nơi làm việc nhiều hơn</li> <li>• Sự mệt mỏi</li> <li>• Điều kiện môi trường kém</li> </ul>
<p>Staff may be feeling anxious about coming into their normal work setting or doing their normal duties. It is important to regularly check in with staff and support their wellbeing. If work hours have increased it's important to monitor and manage fatigue issues.</p>	<p>Nhân viên có thể cảm thấy lo lắng về việc bước vào môi trường làm việc bình thường hay làm những công việc bình thường của họ. Điều quan trọng là thường xuyên hỏi thăm nhân viên và hỗ trợ sự an lành của họ. Nếu số giờ làm việc đã tăng lên, thì điều quan trọng là theo dõi và quản lý các vấn đề về tình trạng mệt mỏi.</p>

Tips for managing stress from COVID-19:	Những lời khuyên về việc quản lý tình trạng căng thẳng do COVID-19:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Be well informed with information from official sources and regularly communicate with workers</li> <li>• Talk to your workers about any risks to their psychological health</li> <li>• Provide workers with a point of contact to discuss their concerns</li> <li>• Inform workers about their entitlements</li> <li>• Proactively support workers and regularly ask if they are okay</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nắm được đầy đủ thông tin từ các nguồn chính thức và thường xuyên giao tiếp với nhân viên</li> <li>• Nói chuyện với nhân viên của quý vị về bất kỳ nguy cơ nào đến sức khỏe tâm lý của họ</li> <li>• Cung cấp cho nhân viên điểm tiếp xúc để trao đổi về các lo ngại của họ</li> <li>• Thông báo cho nhân viên biết các quyền lợi của họ</li> <li>• Chủ động hỗ trợ nhân viên và thường xuyên hỏi xem họ có ổn không</li> </ul>
In order to be best positioned to support your employees, it's important that you look after your own wellbeing too.	Để ở vào vị thế tốt nhất nhằm có thể hỗ trợ được nhân viên của mình, điều quan trọng là quý vị chăm sóc sự an lành của chính mình nữa.
<b>Resources</b>	<b>Tư liệu</b>
Beyond Blue Coronavirus Mental Wellbeing Support Service – 1800 512 348	Dịch vụ Hỗ trợ của Beyond Blue Coronavirus Mental Wellbeing (Beyond Blue cho Sự An lành Tâm thần trong Thời gian Coronavirus) – 1800 512 348
<a href="http://www.coronavirus.beyondblue.org.au">www.coronavirus.beyondblue.org.au</a>	<a href="http://www.coronavirus.beyondblue.org.au">www.coronavirus.beyondblue.org.au</a>
<a href="https://www.health.act.gov.au/services-and-programs/mental-health/mental-health-and-wellbeing-during-covid-19">https://www.health.act.gov.au/services-and-programs/mental-health/mental-health-and-wellbeing-during-covid-19</a>	<a href="https://www.health.act.gov.au/services-and-programs/mental-health/mental-health-and-wellbeing-during-covid-19">https://www.health.act.gov.au/services-and-programs/mental-health/mental-health-and-wellbeing-during-covid-19</a>
<b>Handwashing and hygiene</b>	<b>Rửa tay và vệ sinh</b>
Good hygiene is necessary to stop the spread of COVID-19. This means:	Vệ sinh sạch sẽ là điều cần thiết để ngăn chặn COVID-19 lây lan. Việc này nghĩa là:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequent hand washing with soap (for 20-30 seconds) or hand sanitising.</li> <li>• Limiting contact with others</li> <li>• Not touching your face</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rửa tay thường xuyên bằng xà-bông (trong từ 20-30 giây) hoặc khử trùng bằng nước rửa tay khô</li> <li>• Hạn chế việc tiếp xúc với những người khác</li> <li>• Không sờ, chạm vào mặt mình</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Covering your mouth when you cough or sneeze with a clean tissue or your elbow</li> <li>• Putting used tissues straight into the bin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Che miệng bằng khăn giấy sạch hoặc khuỷu tay mỗi khi ho hay hắt hơi</li> <li>• Vứt bỏ ngay khăn giấy đã dùng vào thùng rác</li> </ul>
You should talk to your employees about the importance of good hand hygiene and provide access to soap, warm water, paper towel and hand sanitiser at your business.	Quý vị nên nói chuyện với nhân viên của mình về tầm quan trọng của vệ sinh tay sạch sẽ và cung cấp xà-bông, nước ấm, khăn lau tay bằng giấy và nước rửa tay khô tại doanh vụ của mình.
Ask workers to minimise contact with others where possible, like through cashless transactions.	Yêu cầu nhân viên giảm thiểu việc tiếp xúc với những người khác những khi có thể, như qua các giao dịch không dùng tiền mặt.
<b>Cleaning and disinfecting</b>	<b>Lau chùi và khử trùng</b>
Make sure your employees know how to appropriately clean and disinfect at work.	Hãy chắc chắn là nhân viên của quý vị biết cách lau chùi và khử trùng một cách thích hợp tại nơi làm việc.
Your business should be cleaned at least once a day using a detergent or a 2-in-1 detergent and disinfectant solution.	Doanh vụ của quý vị nên được lau chùi ít nhất một lần mỗi ngày, sử dụng chất làm sạch hay chất làm sạch 2 trong 1 và dung dịch khử trùng.
More frequently touched surfaces should be cleaned more often, such as:	Các bề mặt bị sờ, chạm thường xuyên hơn nên được lau chùi thường xuyên hơn, như:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benches, tabletops and counters</li> <li>• Door and cupboard handles</li> <li>• Changeroom doors</li> <li>• Fridge and cool-room handles</li> <li>• Condiment bottles</li> <li>• EFT machines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Các mặt bàn bếp, mặt bàn và quầy phục vụ</li> <li>• Các tay nắm cửa và tủ đựng đồ</li> <li>• Cửa phòng thay đồ</li> <li>• Các tay nắm cửa tủ lạnh và phòng mát</li> <li>• Các lọ gia vị</li> <li>• Các máy EFT</li> </ul>
For more information and the latest updates visit <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a>	Muốn biết thêm thông tin và các cập nhật mới nhất, xin quý vị truy cập <a href="http://www.covid19.act.gov.au">www.covid19.act.gov.au</a>