

English	Greek
GUIDELINES FOR YOUR COVID SAFETY PLAN	ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ COVID ΣΑΣ
<i>Updated 19 June 2020</i>	Ενημερώθηκε στις 19 Ιουνίου 2020
Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT.	Σας ευχαριστούμε που συνεργάζεστε μαζί μας για τη μείωση του αντίκτυπου του COVID-19 στην ACT
This document provides guidance for the following businesses and undertakings that are required to develop a COVID Safety Plan:	Αυτό το έγγραφο παρέχει οδηγίες για τις ακόλουθες επιχειρήσεις και εργολαβίες που χρειάζεται να αναπτύξουν ένα Σχέδιο Ασφαλείας COVID:
<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"> ➤ Εστιατόρια και καφετέριες που προσφέρουν γεύματα- Αυτό περιλαμβάνει υπηρεσίες εστιατορίων και καφέ που βρίσκονται σε ξενοδοχεία ➤ Γυμναστήρια, κέντρα υγείας, αθλητικά κέντρα και κέντρα ευεξίας ➤ Εγκαταστάσεις γιόγκα, μπαρ α τερ, πιλάτες, σπίνινγκ ➤ Πισίνες ➤ Ομαδικές προπονήσεις και προσωπικοί εκπαιδευτές ➤ Προσωπικές υπηρεσίες (π.χ. κομμωτήρια, κουρέια, σαλόνια νυχιών, τατουάζ ή στούντιο τροποποίησης σώματος, σπα και μη θεραπευτικές υπηρεσίες μασάζ) ➤ Διοργανωτές γάμων και κηδειών ➤ Οίκοι δημοπρασιών ➤ Μεσιτικά γραφεία που διενεργούν επιτόπιους ελέγχους ή δημοπρασίες ➤ Βιβλιοθήκες

<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"> ➤ Γκαλερί, μουσεία, εθνικά ιδρύματα ή ιστορικοί χώροι. ➤ Λέσχες και χώροι με άδεια πώλησης αλκοόλ ➤ Κινηματογράφοι, θέατρα και υπαίθριοι κινηματογράφοι ➤ Χορωδίες, συγκροτήματα και ορχήστρες ➤ Μαθήματα χορού ➤ Χώροι συναυλιών, θέατρα, αρένες, αίθουσες ή υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων ➤ Εσωτερικά κέντρα ψυχαγωγίας, χώροι παιχνιδιών arcade και Εσωτερικά ή Έξωτερικά κέντρα παιχνιδιού ➤ Ξενοδοχεία ➤ Οργανωμένα αθλήματα ➤ Πρακτορεία στοιχημάτων
<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>Για χώρους λατρείας και θρησκευτικών τελετών, απαιτείται ένα Σχέδιο Ασφαλείας COVID για όσους επιθυμούν να αυξήσουν τις συγκεντρώσεις έως και 100 άτομα.</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>Η ACT δεν απαιτεί τη χρήση ενός τυποποιημένου προτύπου για επιχειρήσεις της ACT για χρήση κατά την ανάπτυξη του Σχεδίου Ασφάλειας COVID, καθώς προσπαθούμε να διατηρήσουμε ένα επίπεδο ευελιξίας για τις επιχειρήσεις. Εάν όλα τα θέματα που περιλαμβάνονται σε αυτό το έγγραφο κατευθυντήριων γραμμών αντιμετωπίζονται σε γραπτή ή ηλεκτρονική μορφή που μπορεί να παρουσιαστεί κατά τη διάρκεια ελέγχου συμμόρφωσης, αυτό θα αρκεί για να αποτελεί Σχέδιο Ασφαλείας COVID για την επιχείρησή σας.</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>Ορισμένοι αρμόδιοι και κεντρικοί κλαδικοί φορείς έχουν αναπτύξει πρότυπα. Για επιχειρήσεις που αναζητούν ένα πρότυπο, οι ιστοσελίδες της NSW και της Ομοσπονδιακής Κυβέρνησης μπορεί να έχουν κάποιες χρήσιμες πληροφορίες. Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με τον κεντρικό κλαδικό σας φορέα.</p>

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 Πλαίσιο για την επανεκκίνηση του αθλητισμού κατά την διάρκεια του 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.	Σημείωση: Εάν ο αθλητικός σας οργανισμός ή η λέσχη σας έχει ένα «Σχέδιο Επιστροφής στο Παιχνίδι σε COVID Ασφαλές Περιβάλλον», αυτό πληροί τις απαιτήσεις του Σχεδίου Ασφαλείας COVID. Επομένως, δεν υπάρχει καμία απαίτηση να δημιουργήσετε ένα επιπλέον Σχέδιο Ασφαλείας COVID.
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.	Κατά την ανάπτυξη του Σχεδίου Ασφάλειας COVID, θα πρέπει να λαμβάνετε υπόψη τις απαιτήσεις των Οδηγιών Δημόσιας Υγείας και των <i>Κατευθυντήριων Γραμμών του Σχεδίου Ασφαλείας COVID</i> της ACT και οποιοσδήποτε άλλες συγκεκριμένες απαιτήσεις για τον κλάδο / την βιομηχανία που ανήκετε ειδικά για την ACT, μαζί με τις πληροφορίες και τις συμβουλές που παρέχονται σε αυτές τις οδηγίες.
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 .	Υπάρχει επίσης μια σειρά ενημερωτικών δελτίων, περιπτώσιολογικών μελετών και άλλων χρήσιμων πόρων που περιέχονται στο πακέτο Business Resource Kit 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 .	Για τις τελευταίες συμβουλές σχετικά με τους περιορισμούς, επισκεφτείτε www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do ή καλέστε τη γραμμή βοήθειας COVID-19 στο (02) 6207 7244 .
To discuss your business needs, call the Access Canberra Business Liaison Line on (02) 6205 0900 .	Για να συζητήσετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας, καλέστε την Access Canberra Business Liaison Line στο (02) 6205 0900 .

<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>Οι ιδιοκτήτες συμβουλευτικών και υποστηρικτικών επιχειρήσεων στην Καμπέρα μπορούν να λάβουν έως και τέσσερις ώρες δωρεάν, προσαρμοσμένες συμβουλές και πρόσβαση σε διαδικτυακούς πόρους επιχειρηματικής ανάπτυξης. Καλέστε το (02) 6297 3121.</p>
<p>Your obligations</p>	<p>Οι υποχρεώσεις σας</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>Η οδηγία για την Δημόσια Υγεία της ACT (Restricted Activities – Gatherings, Business or Undertakings) Emergency Direction 2020 επιβάλλει σε διάφορες κατηγορίες επιχειρήσεων ή εργολαβιών να αναπτύξουν και να ακολουθήσουν ένα Σχέδιο Ασφαλείας COVID.</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>Αυτό το ενημερωτικό έντυπο περιγράφει το εύρος των θεμάτων που πρέπει να λάβετε υπόψη κατά την ανάπτυξη του Σχεδίου Ασφάλειας COVID και τους πόρους στους οποίους μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση κατά την ανάπτυξη του σχεδίου σας. Θα σας ενημερώσουμε για:</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"> ➤ Διασφάλιση της σωματικής αποστασιοποίησης ➤ Δραστηριότητες καθαρισμού, απολύμανσης και υγιεινής ➤ Διαχείριση προσωπικού ή πελατών που παρουσιάζουν ασθένεια ➤ Πρόσθετες απαιτήσεις για ορισμένες επιχειρήσεις και οργανισμούς, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που απαιτούνται για να ζητήσουν πληροφορίες από πελάτες ή επισκέπτες και την καταγραφή τους εάν αυτές ληφθούν ➤ Συμμόρφωση και επιβολή.
<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>Το Σχέδιο Ασφαλείας COVID πρέπει να είναι γραπτό και διαθέσιμο να υποβληθεί κατόπιν αιτήματος από υπαλλήλους συμμόρφωσης και επιβολής, αλλά δεν χρειάζεται να υποβληθεί για έγκριση.</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>Το Σχέδιο Ασφαλείας COVID πρέπει να προσδιορίζει τους κινδύνους που ενέχει το COVID-19 για το προσωπικό σας (συμπεριλαμβανομένων των εργαζομένων και εθελοντών), των επιχειρήσεων και των πελατών, και πρέπει να καθοδηγείται από αυτήν τη λίστα ελέγχου.</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>Δεν θα ισχύουν όλα τα σημεία σε αυτήν τη λίστα ελέγχου για κάθε επιχείρηση και αυτή η λίστα ελέγχου δεν προορίζεται να είναι εξαντλητική.</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>Η ανάπτυξη ενός Σχεδίου Ασφάλειας COVID είναι ένα σημαντικό βήμα για να διασφαλίσετε ότι διατηρείτε ασφαλές το προσωπικό σας και την ευρύτερη κοινότητα. Θα πρέπει να συμβουλευτείτε το προσωπικό σας καθώς αναπτύσσετε το Σχέδιο Ασφαλείας COVID για να βεβαιωθείτε ότι γνωρίζει τις ευθύνες του και ότι είναι σε θέση να τις εκτελέσει.</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>Το Σχέδιο Ασφαλείας COVID θα πρέπει να επανεξεταστεί και να ενημερωθεί μετά από περαιτέρω ενημερώσεις στις συμβουλές για τη δημόσια υγεία και τυχόν αλλαγές στις Οδηγίες για τη Δημόσια Υγεία.</p>
<p>Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p>	<p>Η ολοκλήρωση ενός Σχεδίου Ασφαλείας COVID δεν αντικαθιστά τις ευθύνες σας σύμφωνα με το Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p>
<p>Check if your venue can re-open</p>	<p>Ελέγξτε αν ο χώρος σας μπορεί να ανοίξει ξανά</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>Πριν ανοίξετε ξανά ή ξεκινήσετε ξανά τις εργασίες σας, ελέγξτε για τυχόν αλλαγές στους επιχειρηματικούς περιορισμούς και τις Οδηγίες Δημόσιας Υγείας μέσω του παρακάτω συνδέσμου: https://www.covid19.act.gov.au/</p>

Ensure physical distancing	Διασφαλίστε την σωματική αποστασιοποίηση
All businesses and undertakings should implement physical distancing as outlined in the Public Health Directions, including:	Όλες οι επιχειρήσεις και οι εργολαβίες πρέπει να εφαρμόζουν σωματική αποστασιοποίηση όπως περιγράφεται στις Οδηγίες για τη Δημόσια Υγεία, συμπεριλαμβανομένων:
<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"> ➤ Με εξαίρεση το προσωπικό μόνο σε επιχειρήσεις εστίασης, πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον ένα άτομο ανά 4 τετραγωνικά μέτρα σε εσωτερικούς ή εξωτερικούς χώρους.
<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"> ➤ Πρέπει να θεσπιστούν κατάλληλα μέτρα κοινωνικής αποστασιοποίησης, συμπεριλαμβανομένης της διατήρησης απόστασης 1,5 μέτρου μεταξύ ανθρώπων, όπου είναι δυνατόν και όσο το δυνατόν περισσότερο.
More information about how to implement physical distancing measures in your premises can be found at https://www.covid19.act.gov.au	Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο εφαρμογής των μέτρων σωματικής αποστασιοποίησης στις εγκαταστάσεις σας μπορείτε να βρείτε στη διεύθυνση https://www.covid19.act.gov.au
Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities	Ενέργειες καθαρισμού, απολύμανσης και υγιεινής
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.	Όλες οι επιχειρήσεις και οι εργολαβίες οφείλουν να επιδεικνύουν κατάλληλη υγιεινή χεριών και αναπνευστικού. Οι επιχειρήσεις πρέπει επίσης να διασφαλίζουν ότι διατηρούν τις κατάλληλες προμήθειες καθώς και πρακτικές και καθαρισμού και απολύμανσης.
<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"> ➤ Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο εφαρμογής του σωστού καθαρισμού click here ➤ Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο εφαρμογής καλής υγιεινής στο χώρο εργασίας click here

Training	Κατάρτιση
<p>It is strongly recommended that all people working within a business, whether they be owners, employees or contractors, undertake relevant training.</p>	<p>Συνιστάται ανεπιφύλακτα όλα τα άτομα που εργάζονται σε μια επιχείρηση, είτε είναι ιδιοκτήτες, υπάλληλοι ή εργολάβοι, να περνούν από σχετική κατάρτιση.</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>➤ Διατίθεται μια σειρά επιλογών κατάρτισης, μερικές από τις οποίες αναγνωρίζονται σε εθνικό επίπεδο, οι οποίες επιδοτούνται από την κυβέρνηση ή διατίθενται δωρεάν για τον εκπαιδευόμενο. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις διαθέσιμες επιλογές μπορείτε να βρείτε στη διεύθυνση https://www.covid19.act.gov.au/</p>
<p>Manage staff or patrons/visitors presenting with illness</p>	<p>Διαχειριστείτε το προσωπικό ή τους πελάτες / επισκέπτες που παρουσιάζουν ασθένεια</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>Η κυβέρνηση παροτρύνει όλους να μείνουν στο σπίτι, αν δεν είναι καλά. Αυτό ισχύει για το προσωπικό και την ευρύτερη κοινότητα. Οι επιχειρήσεις και εργολαβίες πρέπει επίσης να έτοιμες να απομακρύνουν τους πελάτες ή τους επισκέπτες, εάν έχουν σαφή συμπτώματα ασθένειας.</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>➤ Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο διαχείρισης του προσωπικού ή των πελατών που είναι αδιάθετοι μπορείτε να βρείτε στη διεύθυνση: https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety</p> <p>➤ Εάν εκδοθεί οδηγία που απαιτεί το χώρο εργασίας σας να κλείσει λόγω επιβεβαιωμένης περίπτωσης μόλυνσης από COVID19, πρέπει να ειδοποιήσετε την WorkSafe ACT.</p>

Additional Requirements	Πρόσθετες απαιτήσεις
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.	Ορισμένες επιχειρήσεις και οργανισμοί θα πρέπει να παρέχουν πρόσθετες πληροφορίες στα Σχέδια Ασφάλειας COVID και να ζητούν στοιχεία επικοινωνίας από τους πελάτες και τους επισκέπτες και να καταγράφουν αυτές τις λεπτομέρειες εάν παρέχονται.
Businesses required to provide additional information	Επιχειρήσεις που πρέπει να παρέχουν πρόσθετες πληροφορίες
<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"> ➤ Εστιατόρια, καφετέριες και οποιαδήποτε επιχείρηση παρέχει υπηρεσία φαγητού ➤ Γκαλερί, μουσεία, εθνικά ιδρύματα και ιστορικές τοποθεσίες ➤ Επιχειρήσεις σε εξωτερικούς χώρους και ψυχαγωγικά κέντρα.
Additional requirements for these businesses are in an attachment to this document	Πρόσθετες απαιτήσεις για αυτές τις επιχειρήσεις είναι συνημμένες σε αυτό το έγγραφο
COVID Safety Plans for the following businesses must include a commitment to request first name and contact details and record if provided:	Τα σχέδια ασφάλειας COVID για τις ακόλουθες επιχειρήσεις πρέπει να περιλαμβάνουν την δέσμευση να ζητούν πρώτα το όνομα και στοιχεία επικοινωνίας επισκεπτών και αυτά να καταγραφούν εάν παρέχονται:
<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) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Γυμναστήρια, κέντρα υγείας, γυμναστήρια ή κέντρα ευεξίας ➤ Εγκαταστάσεις, γιόγκα, μπαρ α τερ, πιλάτες, σπίνινγκ ➤ Χώροι ομαδικής προπόνησης και προσωπικοί εκπαιδευτές ➤ Προσωπικές υπηρεσίες (π.χ. κομμωτήρια, κουρεία, σαλόνια νυχιών, τατουάζ ή στούντιο τροποποίησης σώματος, σπα και μη θεραπευτικές υπηρεσίες μασάζ)

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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"> ➤ Διοργανωτές γάμων και κηδειών ➤ Οίκοι δημοπρασιών ➤ Μεσιτικά γραφεία που διενεργούν παρουσίαση σπιτιών ή δημοπρασίες ➤ Εστιατόρια, καφετέριες και οποιαδήποτε επιχείρηση παρέχει υπηρεσίες φαγητού. Αυτό περιλαμβάνει εστιατόρια και καφετέριες που βρίσκονται σε ξενοδοχεία ➤ Ξενοδοχεία ➤ Χώροι με άδεια πώλησης αλκοόλ
<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"> ➤ Κινηματογράφοι ή κινηματοθέατρα ➤ Υπαίθριοι κινηματογράφοι ➤ Κέντρα παιχνιδιού ή κέντρα ψυχαγωγίας / παιχνιδιών arcade ➤ Πρακτορεία στοιχημάτων ➤ Χώροι συναυλιών, θέατρα, αρένες ή αμφιθέατρα ➤ Χώροι λατρείας όπου οι συγκεντρώσεις θα ξεπερνούν τα 20 άτομα
<p>Information about how to collect and store private information will be available soon at www.covid19.act.gov.au .</p>	<p>Πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο συλλογής και αποθήκευσης προσωπικών πληροφοριών θα είναι διαθέσιμες σύντομα στη διεύθυνση www.covid19.act.gov.au .</p>
<p>Compliance and enforcement</p>	<p>Συμμόρφωση και επιβολή</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>Η ανάπτυξη και η παρακολούθηση ενός Σχεδίου Ασφάλειας COVID είναι ένα σημαντικό βήμα για τη διατήρηση της ασφάλειας του προσωπικού, των πελατών και της ευρύτερης κοινότητας καθώς συνεχίζουμε να διαχειριζόμαστε τις επιπτώσεις της πανδημίας. Οι προσπάθειες συμμόρφωσης θα επικεντρώνονται στην εκπαίδευση και την υποστήριξη. Ωστόσο, θα μπορούσαν να επιβληθούν κυρώσεις και ενδέχεται να εκδοθούν για όσους θέσουν την κοινότητα σε κίνδυνο λόγω σοβαρών ή επαναλαμβανόμενων παραβιάσεων νομικών απαιτήσεων και υποχρεώσεων.</p>

Signage	Σήμανση
Consider displaying information to your customers and staff about your COVID Safety Plan	Εξετάστε το ενδεχόμενο να παρουσιάσετε πληροφορίες στους πελάτες και το προσωπικό σας σχετικά με το Σχέδιο Ασφαλείας COVID
<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"> ➤ Πρότυπα για αφίσες και σήμανση διατίθενται στη διεύθυνση: www.covid19.act.gov.au/resources ➤ Εξετάστε το ενδεχόμενο να τοποθετήσετε το Σχέδιο Ασφαλείας COVID στην ιστοσελίδα σας ή στη σελίδα σας στο Facebook
Review and monitor	Επανεξέταση και παρακολούθηση
<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"> ➤ Αυτό το έγγραφο παρέχει μια επισκόπηση των κινδύνων που ενδέχεται να ισχύουν για τις περισσότερες ή όλες τις επιχειρήσεις αυτού του τομέα. Θα πρέπει να λάβετε υπόψη και να αντιμετωπίσετε κινδύνους που ενδέχεται να αφορούν συγκεκριμένα την επιχείρησή σας. ➤ Ελέγχετε τακτικά τις πολιτικές και τις διαδικασίες σας για να βεβαιωθείτε ότι είναι συνεπείς με τις τρέχουσες οδηγίες και συμβουλές που παρέχονται από την ACT Health. ➤ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ένα διαθέσιμο προσβάσιμο αντίγραφο του Ασφαλούς Σχεδίου COVID στην ιστοσελίδα σας, καθώς πρέπει να παραχθεί εάν ζητηθεί από σχετικό υπεύθυνο συμμόρφωσης και επιβολής. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει την παραγωγή ενός ηλεκτρονικού αντιγράφου.
<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>Η μη συμμόρφωση με τις οδηγίες μπορεί να οδηγήσει σε σημαντικές κυρώσεις. Έχετε ερωτήσεις; Ψάχνετε συμβουλές; Καλέστε τη γραμμή βοήθειας COVID-19 στο (02) 6207 7244 από τις 8 π.μ. έως 8 μ.μ. καθημερινά</p>

Current as at 19 June 2020	Ισχύει από τις 19 Ιουνίου 2020
Additional Requirements – Cafes and Restaurants	Πρόσθετες απαιτήσεις - Καφετέριες και εστιατόρια
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.	Η ακόλουθη λίστα ελέγχου παρέχει έναν οδηγό για τους τύπους μέτρων που πρέπει να περιλαμβάνονται στα Σχέδια Ασφαλείας COVID για χώρους φιλοξενίας που προσφέρουν υπηρεσία φαγητού. Αυτή η λίστα ελέγχου πρέπει να συμπληρώνεται από τις γενικότερες συμβουλές και άλλους πόρους που συζητήθηκαν παραπάνω και από την εξέταση των ειδικών κινδύνων για κάθε επιχείρηση.
Ensure physical distancing	Διασφαλίστε την σωματική αποστασιοποίηση
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.	Εφαρμόστε ελέγχους για να περιορίσετε τον αριθμό των ατόμων εντός της επιχείρησής σας ανά πάσα στιγμή, ώστε η επιχείρησή σας να συμμορφώνεται με τις Οδηγίες για τη Δημόσια Υγεία. Οι Οδηγίες για τη Δημόσια Υγεία απαιτούν οι συγκεντρώσεις να μην ξεπερνούν τους 100 καθισμένους πελάτες σε οποιονδήποτε εσωτερικό χώρο και τους 100 καθισμένους πελάτες σε οποιονδήποτε εξωτερικό χώρο και όπου παρατηρείται κοινωνική αποστασιοποίηση ενός πελάτη ανά 4 τετραγωνικά μέτρα σε δημόσιο χώρο. Το προσωπικό εξαιρείται από τον υπολογισμό του ενός ατόμου ανά 4 τετραγωνικά μέτρα.
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.	Ο υπολογισμός ενός ατόμου ανά 4 τετραγωνικά μέτρα βασίζεται στον διαθέσιμο χώρο για καθισμένους πελάτες. Ως εκ τούτου, δεν πρέπει να συμπεριλαμβάνονται στον υπολογισμό ενός ατόμου ανά τετραγωνικό μέτρο οι χώροι προεργασίας, κουζίνας και ταμείων για τον καθορισμό του μέγιστου επιτρεπόμενου αριθμού καθισμένων πελατών.

<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>Η Καθοδήγηση για τον Μετριασμό Κινδύνων που επισυνάπτεται στις Οδηγίες Δημόσιας Υγείας προβλέπει σε έναν δεδομένο κατειλημμένο χώρο, να υπάρχει πυκνότητα όχι μεγαλύτερη από ένα άτομο ανά 4 τετραγωνικά μέτρα εμβαδού δαπέδου (λαμβάνοντας υπόψη αντικείμενα που μπορεί να επηρεάσουν τον συνολικό ελεύθερο χώρο) . Αυτό σημαίνει ότι οι επιχειρήσεις πρέπει να λαμβάνουν υπόψη είδη και αντικείμενα που μπορεί να επηρεάσουν το χώρο για τους καθήμενους πελάτες, όπως μόνιμα φωτιστικά (για παράδειγμα πυλώνες, πάγκους, τραπέζια και μηχανήματα τυχερών παιχνιδιών).</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>Σημείωση: Ανατρέξτε στο ενημερωτικό δελτίο για τον τρόπο υπολογισμού του κανόνα ενός ατόμου ανά τετραγωνικό μέτρο για χώρους φιλοξενίας. Κάντε κλικ <i>ΕΔΩ</i> για να πάτε στο ενημερωτικό δελτίο.</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>Τοποθετήστε πινακίδες στα σημεία εισόδου για να δώσετε εντολή στους πελάτες να μην εισέλθουν στις εγκαταστάσεις εάν δεν είναι καλά. Η πινακίδα πρέπει να αναφέρει με σαφήνεια τον αριθμό των πελατών που επιτρέπεται να καθίσουν. Η πινακίδα πρέπει επίσης να αναφέρει ότι οι επιχειρήσεις έχουν το δικαίωμα να αρνηθούν την υπηρεσία ή είσοδο. Η πινακίδα μπορεί επίσης να δηλώνει ότι η επιχείρηση δεν μπορεί από το νόμο να επιτρέψει περισσότερα άτομα από την διαθεσιμότητα της, και ότι οι πελάτες που αγνοούν αυτούς τους κανόνες και τις οδηγίες ενδέχεται επίσης να παραβούν τις Οδηγίες Δημόσιας Υγείας για τις οποίες ενδέχεται να ισχύουν κυρώσεις. Εάν είναι εφικτό, ρυθμίστε ξεχωριστά σημεία εξόδου και εισόδου και ξεχωριστά σημεία παραγγελίας και συλλογής για να ελαχιστοποιήσετε την επαφή.</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.	Περιορίστε τον αριθμό του προσωπικού που εξυπηρετεί έναν ενιαίο εσωτερικό ή εξωτερικό χώρο. Όταν μια επιχείρηση λειτουργεί με περισσότερους από έναν εσωτερικούς ή εξωτερικούς χώρους, οι σερβιτόροι πρέπει να τοποθετούνται σε ένα «τμήμα», για να περιορίζεται η επαφή με τους πελάτες.
Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.	Ενθαρρύνετε τις διαδικτυακές και τις τηλεφωνικές κρατήσεις και περιορίστε τον αριθμό των επισκεπτών.
Facilitate physical distancing by marking standing areas where customers queue to encourage a 1.5 metre spacing between each person in the queue.	Διευκολύνετε τη φυσική αποστασιοποίηση σηματοδοτώντας περιοχές για όρθιους όπου οι πελάτες περιμένουν στην ουρά για να ενθαρρύνετε την απόσταση 1,5 μέτρων μεταξύ τους.
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.	Τοποθετήστε τραπέζια με τρόπο που να διασφαλίζει ότι οι πελάτες που κάθονται σε αυτά τα τραπέζια απέχουν 1,5 μέτρο και μειώστε τον αριθμό των τραπεζιών και των καθισμάτων σύμφωνα με τις Οδηγίες Δημόσιας Υγείας.
Consider using physical barriers where practical, such as plexiglass around counters involving high volume interactions with customers.	Εξετάστε το ενδεχόμενο να χρησιμοποιήσετε φυσικά εμπόδια όπου είναι πρακτικό, όπως plexiglass σε πάγκους που συνήθως μαζεύουν πολλούς πελάτες.
Space waiting area seating at least 1.5 metres apart. If this is not possible, the seating should be removed.	Τοποθετήστε τα καθίσματα σε χώρους αναμονής σε απόσταση τουλάχιστον 1,5 μέτρου. Εάν αυτό δεν είναι δυνατό, τα καθίσματα πρέπει να αφαιρεθούν.
Encourage customers to use pay wave and credit cards in preference to cash.	Ενθαρρύνετε τους πελάτες να χρησιμοποιούν ανέπαφες πληρωμές και πιστωτικές κάρτες έναντι μετρητών.
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.	Σκεφτείτε πώς να παρουσιάσετε το μενού σας με τρόπο που ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο, οι επιλογές περιλαμβάνουν τα εξής: Βεβαιωθείτε ότι τα μενού είναι πλαστικοποιημένα και απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιήστε ανέπαφη γενική σήμανση για να παρουσιάσετε το μενού σας. Έχετε διαθέσιμα χάρτινα μενού χαρτιού μίας χρήσης. Για υπηρεσίες takeaway τοποθετήστε μενού έξω από τον χώρο.

Remove any self-service buffet style food service areas, communal snack bars, communal condiments, water/drink and utensil stations.	Καταργήστε οποιοσδήποτε περιοχές εξυπηρέτησης φαγητού σε σιτλ μπουφέ, κοινόχρηστα σνακ μπαρ, κοινόχρηστα καρυκεύματα, σταθμούς νερού / ποτών και μαχαιροπήρουνων.
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.	Σταθεροποιήστε τους χρόνους φαγητού και διαχειριστείτε τη διάρκεια τους για να ελέγξετε τη ροή των πελατών. Οι Οδηγίες Δημόσιας Υγείας συνιστούν περιορισμό της διάρκειας σε δύο ώρες.
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.	Τροποποιήστε τις διαδικασίες πίσω από τον πάγκο (συμπεριλαμβανομένης της κουζίνας) για να περιορίσετε τους εργαζομένους που πρέπει να βρίσκονται σε στενή επαφή, όσο είναι εφικτό. Για παράδειγμα: αναθέστε στους εργαζομένους συγκεκριμένους σταθμούς εργασίας για να ελαχιστοποιήσετε την ανάγκη εισόδου σε άλλους χώρους. Εφαρμόστε διαδικασίες έτσι ώστε οι εργαζόμενοι που έρχονται σε επαφή με πελάτες να συλλέγουν τα φαγητά χωρίς να χρειάζεται να περάσουν από τους χώρους προετοιμασίας φαγητών.
Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities	Ενέργειες καθαρισμού, απολύμανσης και υγιεινής
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.	Βεβαιωθείτε ότι όλο το προσωπικό είναι ενήμερο για τις ασφαλείς πρακτικές χειρισμού τροφίμων και τονίστε τις πολιτικές και τις διαδικασίες υγείας και υγιεινής, όπως τη σημασία της καλής υγιεινής των χεριών και της τακτικής απολύμανσης των επιφανειών προετοιμασίας τροφίμων, του εξοπλισμού, των περιοχών που βρίσκονται πελάτες και της τραπεζαρίας.
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.	Οι περιοχές που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία και το σερβίρισμα φαγητού θα πρέπει να καθαρίζονται διεξοδικά και οι επιφάνειες και τα σκεύη προετοιμασίας τροφίμων να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται πριν τη χρήση για να διασφαλίζεται ότι δεν υπάρχει κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων.

Increased frequency of cleaning for high touch areas or items (e.g. tables, chairs), and rest room facilities.	Αυξημένη συχνότητα καθαρισμού σε περιοχές ή αντικείμενα υψηλής αφής (π.χ. τραπέζια, καρέκλες) και τουαλέτες.
Clean packaged (sealed) food if required, before opening it.	Καθαρίστε τα συσκευασμένα (σφραγισμένα) τρόφιμα, εάν απαιτείται, πριν τα ανοίξετε.
Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers).	Βεβαιωθείτε ότι όλα τα αποθέματα των υλικών συσκευασίας τροφίμων είναι καθαρά (π.χ. κουτιά διανομής φαγητού).
Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment.	Καθαρίστε όλες τις περιοχές τροφίμων και καθαρίστε και απολυμάνετε τις επιφάνειες, τα σκεύη και τον εξοπλισμό των τροφίμων.
Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry.	Παρέχετε απολυμαντικό χεριών, με σαφή σήμανση αποκλειστικά για δημόσια χρήση στα σημεία εισόδου.
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.	Ενημερώστε το προσωπικό σας σχετικά με τις διαδικασίες υγιεινής, σε κάθε βάρδια. Πρέπει να πλένει τα χέρια τους συχνά με σαπούνι και νερό για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα. Τοποθετήστε τις οδηγίες πλύσης χεριών πάνω από κάθε νεροχύτη.
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.	Βεβαιωθείτε ότι οι εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών δεν έχουν εμπόδια και ότι διαθέτουν επαρκή αποθέματα σαπουνιού και χαρτιού. Αυτές οι εγκαταστάσεις πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για πλύσιμο χεριών. Εάν χρησιμοποιούνται γάντια, βεβαιωθείτε ότι αλλάζονται τακτικά και ότι πλένετε τα χέρια μεταξύ των αλλαγών γαντιών.
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	Τοποθετήστε επιπρόσθετη σήμανση σε βασικούς τομείς, όπως πάνω από την τοποθεσία πλύσης χεριών, με σωστές διαδικασίες. Μπορείτε να κατεβάσετε αφίσες με οδηγίες για πλύσιμο χεριών και ήγια την αποτροπή της εξάπλωσης μικροβίων στο https://www.covid19.act.gov.au/resources

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.	Παρέχετε εγκαταστάσεις πλύσης χεριών για πελάτες και επισκέπτες, με καθαρό τρεχούμενο νερό, υγρό σαπούνι, χαρτοπετσέτες. Εάν οι εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών δεν είναι άμεσα διαθέσιμες, παρέχετε ένα κατάλληλο απολυμαντικό χεριών με βάση το αλκοόλ.
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.	Τα πιατικά / μαχαιροπήρουνα / γυάλινα σκεύη μιας χρήσης επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο όταν καθαρίζονται μετά από κάθε γεύμα και πλένονται σε πλυντήριο πιάτων ή πλυντήριο ποτηριών εμπορικής χρήσης. Καθαρίστε τις περιοχές των πελατών και καθαρίστε και απολυμάνετε πιατικά, μαχαιροπήρουνα κ.λπ.
Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or ensure strict table clearing guidelines requiring gloves.	Χρησιμοποιήστε μαχαιροπήρουνα / γυάλινα σκεύη μίας χρήσης / ανακυκλώσιμα όταν είναι διαθέσιμα ή διασφαλίστε αυστηρές οδηγίες επιτραπέζιου καθαρισμού που απαιτούν γάντια.
Reduce the sharing of equipment and tools.	Μειώστε την κοινή χρήση εξοπλισμού και εργαλείων.
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).	Εφαρμόστε συχνότερη απολύμανση όλων των επιφανειών (ιδιαίτερα συχνά χειρισμένες επιφάνειες: μηχανήματα ΕΦΤ, πάγκους, λαβές καροτσιών σουπερμάρκετ, αυτοεξυπηρετούμενους χώρους, ψυγεία και δωματίων ψύξης κ.λπ.).
Surfaces used by customers, such as tables, must also be cleaned between clients.	Οι επιφάνειες που χρησιμοποιούνται από πελάτες, όπως τραπέζια, πρέπει επίσης να καθαρίζονται μεταξύ πελατών.
Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time	Επιπλέον μέτρα για την πρώτη επανέναρξη επιχειρήσεων τροφίμων
If your business premise/building has been closed or operating minimally during the COVID-19 period, you need to take these extra checks:	Εάν το κατάστημα / το κτίριό της επιχείρησής σας έχει κλείσει ή λειτουργεί ελάχιστα κατά τη διάρκεια της περιόδου COVID-19, πρέπει να πραγματοποιήσετε αυτούς τους επιπλέον ελέγχους:

<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>Βεβαιωθείτε ότι οι χώροι σας έχουν κατάλληλη καθαριότητα και είναι έτοιμοι για προετοιμασία ή χειρισμό φαγητού και βεβαιωθείτε ότι δεν έχει συμβεί τίποτα κατά τη διάρκεια του κλεισίματος ή της μειωμένης λειτουργίας που σας εμποδίζει να λειτουργείτε με ασφάλεια.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Check that food, equipment and other surfaces have not become contaminated from issues such as maintenance activities, or leaks, increased pest activity or reduced use of the facility. • Make sure the services you need for power; water supply and drainage are working as intended. • Check the condition of the services and equipment. • Make sure that services, facilities and equipment are fully functioning. • Check for any signs of pest infestation e.g. cockroaches and rodents (rat or mice droppings, cockroach spotting), gnawed food and food packaging. • Carry out pest control before opening. • Throw out food or packaging damaged by pests. • Throw out all other food in damaged or open packaging. • Clean premises, utensils and packaging (where appropriate) before opening. • Check toilets and hygiene facilities are working. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα, ο εξοπλισμός και άλλες επιφάνειες δεν έχουν μολυνθεί από πράγματα όπως δραστηριότητες συντήρησης ή διαρροές, αυξημένη δραστηριότητα από παράσιτα ή μειωμένη χρήση της εγκατάστασης. • Βεβαιωθείτε ότι οι υπηρεσίες που χρειάζονται ενέργεια, παροχή νερού και αποχέτευση λειτουργούν όπως πρέπει. • Ελέγξτε την κατάσταση των υπηρεσιών και του εξοπλισμού. • Βεβαιωθείτε ότι οι υπηρεσίες, οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός λειτουργούν πλήρως. • Ελέγξτε για τυχόν σημάδια προσβολής από παράσιτα π.χ. κατσαρίδες και τρωκτικά (περιπτώματα αρουραίων ή ποντικών, σημάδια από κατσαρίδες), ροκανισμένα τρόφιμα και συσκευασίες τροφίμων. • Πραγματοποιήστε έλεγχο παρασίτων πριν ανοίξετε. • Πετάξτε τρόφιμα ή συσκευασίες που έχουν υποστεί ζημιά από παράσιτα. • Πετάξτε όλα τα άλλα τρόφιμα που έχουν κατεστραμμένη ή ανοιχτή συσκευασία. • Καθαρίστε τους χώρους, τα σκεύη και τη συσκευασία (όπου χρειάζεται) πριν ανοίξετε. • Ελέγξτε ότι οι τουαλέτες και οι εγκαταστάσεις υγιεινής λειτουργούν. • Βεβαιωθείτε ότι οι τουαλέτες και οι εγκαταστάσεις πλυσίματος των χεριών για το προσωπικό και τους πελάτες (εάν υπάρχουν) είναι σε καλή κατάσταση και ότι έχετε ζεστό τρεχούμενο νερό, σαπούνι και χαρτοπετσέτες.

- If power was off for more than four hours, or chillers were opened, potentially hazardous foods (such as foods that contain meat, poultry, seafood and dairy products) may have reached temperatures above 5°C and will need to be thrown away regardless of their current temperature.
- Perishable foods in the fridge/cool room may still be safe to use if these are not showing obvious signs of spoilage are within their Use-By date or Best Before date. Consider the suitability of all food that may have been compromised during any shutdown or reduced operation period.
- If a freezer was full, power was off for less than 24 hours, the freezer was not opened during the power cut AND there is no evidence of thawing, contents should be OK to use.
- If the freezer was opened during the power cut, the freezer was not full, there is any evidence that contents have completely thawed, or have thawed then refrozen, throw this food out.
- Food still frozen with ice crystals throughout it can continue to be kept frozen if you are sure it did not thaw out and then re-freeze when the power came back on.
- Frozen food that has defrosted and was refrozen when the power was restored should not be used. This will not always be obvious, but important signs of defrosting and refreezing may be miss shaped products; drip from packaging that has 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.

- Ξεπλύνετε με καθαρό νερό το εσωτερικό μηχανημάτων που είναι συνδεδεμένα με την παροχή νερού, όπως μηχανήματα πάγου, σιντριβάνια, καφετιέρες, μηχανές γρανίτας, , αντλίες με σιρόπι αναψυκτικών, μηχανές αυτοεξυπηρέτησης αναψυκτικών και ψυγεία νερού, ειδικά εάν αυτά δεν είχαν απενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια περιορισμών.
- Εάν η τροφοδοσία ήταν απενεργοποιημένη για περισσότερες από τέσσερις ώρες, ή τα δωμάτια ψύξης ήταν ανοιχτά, πιθανά επικίνδυνα τρόφιμα (όπως τρόφιμα που περιέχουν κρέας, πουλερικά, θαλασσινά και γαλακτοκομικά προϊόντα) μπορεί να έχουν φτάσει σε θερμοκρασίες πάνω από 5 ° C και θα πρέπει να πεταχτούν ανεξάρτητα από την τρέχουσα θερμοκρασία τους.
- Τα ευπαθή τρόφιμα στο ψυγείο / το δωμάτιο ψύξης μπορεί να εξακολουθούν να είναι ασφαλή στη χρήση, εάν δεν εμφανίζουν εμφανή σημάδια αλλοίωσης και βρίσκονται εντός της Ημερομηνίας Χρήσης Έως ή πριν την Ημερομηνίας Λήξης. Εξετάστε την καταλληλότητα όλων των τροφίμων που ενδέχεται να έχουν χαλάσει κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε διακοπής λειτουργίας ή μειωμένης περιόδου λειτουργίας.
- Εάν ο καταψύκτης ήταν γεμάτος, η τροφοδοσία ρεύματος είχε διακοπεί για λιγότερο από 24 ώρες, ο καταψύκτης δεν είχε ανοιχθεί κατά τη διακοπή ρεύματος ΚΑΙ δεν υπάρχει ένδειξη απόψυξης, το περιεχόμενο πρέπει να είναι εντάξει για χρήση.
- Εάν ο καταψύκτης άνοιξε κατά τη διάρκεια της διακοπής ρεύματος, ο καταψύκτης δεν ήταν γεμάτος, υπάρχουν ενδείξεις ότι τα περιεχόμενα έχουν αποψυχθεί, ή έχουν αποψυχθεί και μετά ξαναπαγώσει, πετάξτε τα.
- Φαγητό που εξακολουθεί να είναι κατεψυγμένο με κρυστάλλους πάγου μέσα του, μπορεί να συνεχίσει να διατηρείται κατεψυγμένο εάν είστε βέβαιοι ότι δεν ξεπάγωσε και έπειτα ξαναπάγωσε όταν επανήλθε η τροφοδοσία.

	<ul style="list-style-type: none"> • Κατεψυγμένα τρόφιμα που είχαν ξεπαγώσει και ξαναπάγωσαν όταν αποκαταστάθηκε η τροφοδοσία δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται. Αυτό δεν θα είναι πάντα προφανές, αλλά τα σημαντικά σημάδια της απόψυξης και της επαναψύξης μπορεί να είναι ότι τα προϊόντα έχουν αλλάξει σχήμα, να έχει παγώσει και κάποια πιθανή διαρροή από τη συσκευασία, τα πακέτα να κολλημένα μεταξύ τους, ή να υπάρχει συγκέντρωση κατεψυγμένων υγρών κάτω από τις σφραγισμένες συσκευασίες. • Πετάξτε οποιοδήποτε φαγητό μετά την Ημερομηνία Λήξης του. • Ελέγξτε εάν έχουν μολυνθεί τρόφιμα κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης - πετάξτε τα εάν έχουν σημάδια καταστροφής, μόλυνσης ή φθοράς. Εάν έχετε αμφιβολίες, πετάξτε τα.
<p>Deliveries, contractors and visitors attending the premises</p>	<p>Διανομείς, εργολάβοι και επισκέπτες που παρευρίσκονται στις εγκαταστάσεις</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"> ➤ Όπου είναι πρακτικό, οι οδηγοί διανομής ή οι άλλοι εργολάβοι που επισκέπτονται τις εγκαταστάσεις να ελαχιστοποιούν τη φυσική επαφή με τους εργαζόμενους. ➤ Χρησιμοποιήστε ηλεκτρονικά έγγραφα όπου είναι πρακτικό. Εάν απαιτείται υπογραφή, συζητήστε να παράσχετε ένα μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου επιβεβαίωσης ή τραβήξτε μια φωτογραφία των αγαθών επιτόπου ως απόδειξη παράδοσης. ➤ Εξασφαλίστε μια λίστα προμηθευτών, ώστε να μπορείτε να διατηρείτε επαρκή αποθέματα σαπουνιού για τα χέρια, χαρτοπετσετών, απολυμαντικών.

Additional Requirements – Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites	Πρόσθετες Απαιτήσεις - Γκαλερί, Μουσεία, Εθνικά Ιδρύματα και Ιστορικές τοποθεσίες
<p>In addition to the general requirements of the COVID Safety Plan, galleries, museums, National Institutions and historic sites are required to:</p>	<p>Εκτός από τις γενικές απαιτήσεις του Σχεδίου Ασφάλειας COVID, γκαλερί, μουσεία, Εθνικά Ιδρύματα και ιστορικοί χώροι έχουν επιπρόσθετες υποχρεώσεις.</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"> ➤ Οι γκαλερί, τα μουσεία, τα εθνικά ιδρύματα και οι ιστορικοί χώροι μπορούν να ανοίξουν υπό την προϋπόθεση ότι δεν υπάρχουν περισσότερα από ένα άτομα ανά 4 τετραγωνικά μέτρα σε ολόκληρο τον χώρο και μπορούν να ξεκινήσουν ξεναγήσεις για ομάδες έως 20 ατόμων (εκτός του ξεναγού). ➤ Διαχείριση εισόδου και εξόδου (με ξεχωριστά σημεία). ➤ Η είσοδος των ομάδων πρέπει να διαχωρίζεται ανά ώρα. ➤ Αυξημένη συχνότητα καθαρισμού για χώρους ή αντικείμενα υψηλής αφής και εγκαταστάσεις ανάπαυσης.
Additional Requirements – Outdoor attractions and amusements	Πρόσθετες Απαιτήσεις - Υπαίθρια αξιοθέατα και χώροι ψυχαγωγίας
<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"> ➤ Προσεκτική διαχείριση της ροής των ομάδων σε όλο το χώρο ή την εγκατάσταση. Οι ομάδες πρέπει να είναι έως και 20, να συμμορφώνονται με τους κανόνες κοινωνικής αποστασιοποίησης, συμπεριλαμβανομένων 1,5 μέτρου μεταξύ ανθρώπων και ενός ατόμου ανά τετραγωνικό μέτρο για τον χώρο στο οποίο βρίσκονται. ➤ Όλες οι ομάδες πρέπει να επιβλέπονται από επόπτη για να διασφαλίζεται η επιβολή της κοινωνικής αποστασιοποίησης και ότι δεν σχηματίζονται ομάδες άνω των 20 ατόμων.

<p>Keep up to date on restrictions through the ACT COVID19 website: www.covid19.act.gov.au</p>	<p>Μείνετε ενημερωμένοι σχετικά με τους περιορισμούς μέσω της ιστοσελίδας ACT COVID19: www.covid19.act.gov.au</p>
<p>The Safe Work Australia website: www.safeworkaustralia.gov.au/</p>	<p>Η ιστοσελίδα της 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>Πρότυπο “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>Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την υγεία και την ασφάλεια στην εργασία στην ACT: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015</p>
<p>For updates, visit www.covid19.act.gov.au</p>	<p>Για ενημερώσεις, επισκεφτείτε το www.covid19.act.gov.au</p>