

English	Thai
GUIDELINES FOR YOUR COVID SAFETY PLAN	แนวทางการเตรียมแผนความปลอดภัยจากโรค COVID สำหรับคุณ
<i>Updated 19 June 2020</i>	อัปเดตเมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2020
Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT.	ขอบคุณที่ร่วมทำงานกับเราเพื่อช่วยลดผลกระทบของ COVID-19 ใน ACT
This document provides guidance for the following businesses and undertakings that are required to develop a COVID Safety Plan:	เอกสารนี้ให้คำแนะนำสำหรับธุรกิจและการดำเนินงานที่จำเป็นต้องพัฒนาแผนความปลอดภัยจากโรค COVID (COVID Safety Plan) ดังต่อไปนี้
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Restaurants and cafés offering dine-in services - This includes hotel-based restaurants and cafés ➤ 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"> ➤ ร้านอาหารและร้านกาแฟที่มีบริการให้นั่งรับประทานได้ในร้าน ซึ่งรวมถึงบริการร้านอาหารและคาเฟ่ต่าง ๆ ที่เป็นส่วนหนึ่งของโรงแรมด้วย ➤ โรงยิม คลับสุขภาพ ศูนย์ฟิตเนส หรือศูนย์สุขภาพ ➤ สถานที่สำหรับการทำโยคะ บาร์เร พิลาทิส และปั่นจักรยานสปิน ➤ สระว่ายน้ำ ➤ การเข้าค่ายและครุฝึกส่วนตัว ➤ บริการส่วนบุคคล (ได้แก่ ร้านทำผม ร้านตัดผม ร้านทำเล็บ ร้านสักลาย หรือเจาะแปลงร่างกาย สปากลางวัน และบริการนวดที่ไม่เกี่ยวกับการรักษา (non-therapeutic)) ➤ ผู้จัดการงานแต่งงานและงานศพ ➤ การประมูลบ้าน ➤ ตัวแทนด้านอสังหาริมทรัพย์ที่ดำเนินการให้เข้าตรวจชมบ้านแบบเปิดหรือการประมูล ➤ ห้องสมุด

<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"> ➤ หอศิลป์ พิพิธภัณฑ์ สถาบันประจำชาติ หรือสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ ➤ คลับหรือสถานประกอบการที่มีใบอนุญาต ➤ โรงหนัง โรงภาพยนตร์ และโรงฉายหนังกลางแปลงแบบขับรถเข้าชม ➤ วงประสานเสียงและวงออร์เคสตรา ➤ ชั้นเรียนเต้นรำ ➤ สถานที่จัดคอนเสิร์ต โรงละครเวที เวทีการแสดง หอประชุม หรือสถานที่จัดแสดงกลางแจ้งต่าง ๆ ➤ สวนสนุกในร่ม อาเขต และศูนย์เครื่องเล่นต่าง ๆ ทั้งในอาคารหรือนอกอาคาร ➤ โรงแรม ➤ กีฬาที่มีการจัดขึ้น ➤ ร้านค้าตัวแทนการเล่นพนัน
<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>สำหรับศาสนสถานและสถานประกอบศาสนพิธีที่ต้องการเพิ่มจำนวนผู้ชุมนุมได้สูงสุดถึง 100 คนนั้น จำเป็นต้องมีแผนความปลอดภัยจากโรค COVID</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>ในการพัฒนาแผนความปลอดภัยจากโรค COVID ประชาชน ACT ไม่จำเป็นต้องใช้ต้นแบบเอกสารมาตรฐานสำหรับธุรกิจ ACT เนื่องจากเราต้องการทดลองและรักษาระดับความยืดหยุ่นให้กับธุรกิจต่าง ๆ หากมีการระบุถึงทุกเรื่องทีกล่าวในเอกสารแนวทางนี้เป็นลายลักษณ์อักษรหรือในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ที่ครบครัน และสามารถนำมาแสดงได้ระหว่างการตรวจสอบการปฏิบัติตามแนวทางแล้ว การทำเช่นนี้จะถือว่า เพียงพอที่จะจัดตั้งเป็นแผนความปลอดภัยจากโรค COVID สำหรับธุรกิจของคุณ</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>เขตการปกครองบางแห่งและหน่วยงานสูงสุดของภาคอุตสาหกรรมได้มีการพัฒนาต้นแบบเอกสารนี้ สำหรับธุรกิจที่กำลังมองหาต้นแบบเอกสาร อาจค้นหาได้จากเว็บไซต์ของรัฐบาลรัฐ NSW และเครือรัฐ (Commonwealth) ซึ่งอาจมีข้อมูลที่เป็นประโยชน์บางประการ หรืออาจติดต่อกับองค์กรระดับสูงสุดในอุตสาหกรรมของคุณ</p>
<p>NSW</p>	<p>รัฐ NSW</p>
<p>https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses</p>	<p>https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses</p>
<p>Commonwealth</p>	<p>เครือรัฐ</p>
<p>AIS Framework for Rebooting Sport in a COVID-19 Environment</p>	<p>AIS Framework for Rebooting Sport in a COVID-19 Environment ให้คำแนะนำเพื่อส่งเสริมกีฬาและนันทนาการให้กลับมาใหม่ในสภาพแวดล้อมแบบ COVID-19</p>
<p>https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport</p>	<p>https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport</p>
<p>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.</p>	<p>หมายเหตุ หากองค์กรกีฬาหรือสโมสรกีฬาของคุณมี 'แผนการกลับมาเล่นกีฬาในสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยจากโรค COVID' การทำเช่นนี้ จะถือว่า คุณได้ปฏิบัติตามแผนความปลอดภัยจากโรค COVID แล้ว ดังนั้น จึงไม่มีความจำเป็นต้องเตรียมแผนความปลอดภัยจากโรค COVID เพิ่มเติมอีก</p>
<p>When developing your COVID Safety Plan, 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.</p>	<p>ในเวลาที่พัฒนาแผนความปลอดภัยจากโรค COVID นั้น ให้คำนึงถึงข้อกำหนดตามแนวทางสาธารณสุข (Public Health Directions) และแนวทางการเตรียมแผนความปลอดภัยจากโรค COVID ของ ACT (<i>ACT COVID Safety Plan Guidelines</i>) รวมถึง ข้อกำหนดเฉพาะอื่น ๆ สำหรับภาคกิจการหรืออุตสาหกรรมเฉพาะสำหรับ ACT พร้อมกับข้อมูลและคำแนะนำที่ให้ไว้ในแนวทางเหล่านี้ด้วย</p>

<p>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.</p>	<p>นอกจากนี้ ยังมีเอกสารข้อเท็จจริง กรณีศึกษา และแหล่งข้อมูลที่มีประโยชน์อื่น ๆ อยู่ในชุดความรู้ทางธุรกิจ (Business Resource Kit) www.covid19.act.gov.au/resources</p>
<p>For the latest advice on restrictions go to www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do or call the COVID-19 helpline on (02) 6207 7244.</p>	<p>สำหรับคำแนะนำล่าสุดในเรื่องข้อจำกัดต่าง ๆ หาชมได้ที่เว็บไซต์ www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do หรือโทรหา COVID-19 helpline ที่ (02) 6207 7244</p>
<p>To discuss your business needs, call the Access Canberra Business Liaison Line on (02) 6205 0900.</p>	<p>หากต้องการปรึกษาความจำเป็นทางธุรกิจของคุณ กรุณาโทรหา Access Canberra Business Liaison Line ที่ (02) 6205 0900</p>
<p>Canberra Business Advice and Support Service Business owners can receive up to four hours of free, tailored advice and access online business development resources. Call (02) 6297 3121.</p>	<p>เจ้าของธุรกิจสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลออนไลน์ด้านการพัฒนาธุรกิจและรับคำแนะนำที่ปรับมาเป็นเฉพาะจาก Canberra Business Advice and Support Service ได้ฟรี 4 ชั่วโมง โทร (02) 6297 3121</p>
<p>Your obligations</p>	<p>ภาระหน้าที่ของคุณ</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>แนวทางฉุกเฉินโดยสาธารณสุข ACT ปี 2020 (ACT Public Health Emergency Direction 2020) (กิจกรรมที่จำกัด ได้แก่ การรวมกลุ่ม ธุรกิจหรือการดำเนินกิจการ(กำหนดข้อปฏิบัติเกี่ยวกับธุรกิจหรือการดำเนินกิจการหลายประเภทเพื่อพัฒนาและปฏิบัติตามแผนความปลอดภัยจากโรค 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>เอกสารข้อมูลนี้ให้แนวทางสำหรับข้อคำนึงด้านต่าง ๆ ที่คุณควรนำมาพิจารณาในเวลาที่พัฒนาแผนความปลอดภัยจากโรค COVID และให้แหล่งข้อมูลที่คุณสามารถเข้าถึงได้ในเวลาที่พัฒนาแผนของคุณ คุณจะได้รับการทราบดีต่อไป</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"> ➤ การให้ความใส่ใจด้านการรักษาระยะห่างทางกายภาพ ➤ กิจกรรมทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และกิจกรรมที่ถูกสุขอนามัย ➤ การปฏิบัติต่อพนักงานหรือลูกค้าที่มีอาการป่วย ➤ ข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับธุรกิจและองค์กรบางประเภท รวมถึง ประเภทที่ต้องขอข้อมูลการติดต่อจากลูกค้าหรือผู้มาเยือน และจัดบันทึก หากได้รับข้อมูลเหล่านั้น ➤ การปฏิบัติตามแนวทางและการบังคับใช้
<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>แผนความปลอดภัยจากโรค COVID จะต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษรและพร้อมที่จะนำออกมาแสดง หากได้รับการร้องขอโดยเจ้าหน้าที่กำกับดูแลด้านการปฏิบัติตามแนวทางและการบังคับใช้ แต่ไม่จำเป็นต้องส่งเพื่อขอการอนุมัติ</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>แผนความปลอดภัยจากโรค COVID ควรระบุความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากโรค COVID ให้แก่พนักงานของคุณ(รวมถึง ผู้รับเหมาและอาสาสมัคร(ธุรกิจ และลูกค้า และควรได้รับการชี้แจงจากรายการตรวจสอบนี้</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>ไม่ใช่ว่ารายการตรวจสอบเหล่านี้ทุกข้อจะนำไปใช้ได้กับธุรกิจทุกประเภท และรายการตรวจสอบนี้ก็ได้ไม่ได้มีจุดประสงค์ว่าจะต้องเป็นเอกสารฉบับสมบูรณ์ที่สุด</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>การพัฒนาแผนความปลอดภัยจากโรค COVID เป็นขั้นตอนสำคัญขั้นหนึ่งที่จะให้ความมั่นใจว่า คุณได้รักษาความปลอดภัยให้พนักงานและชุมชนในวงกว้าง คุณควรปรึกษากับพนักงานของคุณในขณะที่พัฒนาแผนความปลอดภัยจากโรค COVID เพื่อให้แน่ใจว่า พวกเขาตระหนักถึงความรับผิดชอบและสามารถดำเนินการตามแผนได้</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>แผนความปลอดภัยจากโรค COVID ของคุณควรได้รับการทบทวนและปรับปรุงให้ทันสมัยตามคำแนะนำด้านสาธารณสุขที่มีเพิ่มเติมและมีการเปลี่ยนแปลงไปจากแนวทางสาธารณสุข</p>

<p>Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p>	<p>การเตรียมแผนความปลอดภัยจากโรค COVID ที่แล้วเสร็จไม่ได้ทดแทนความรับผิดชอบของคุณภายใต้พระราชบัญญัติความปลอดภัยของสุขภาพในการทำงาน ค.ศ. 2011 ของ ACT (Work Health Safety Act 2011 (ACT)) แต่อย่างใด</p>
<p>Check if your venue can re-open</p>	<p>ตรวจสอบว่า สถานประกอบการของคุณสามารถกลับมาเปิดอีกได้หรือยัง</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>ก่อนจะกลับมาเปิดหรือเริ่มดำเนินการของคุณอีกครั้ง โปรดตรวจสอบว่ามี การเปลี่ยนแปลงอะไรบ้างต่อข้อกำหนดด้านธุรกิจและแนวทางสาธารณสุขที่ลิงก์ด้านล่างนี้ https://www.covid19.act.gov.au/</p>
<p>Ensure physical distancing</p>	<p>ให้แน่ใจว่า มีการรักษาระยะห่างทางกายภาพ</p>
<p>All businesses and undertakings should implement physical distancing as outlined in the Public Health Directions, including:</p>	<p>ธุรกิจและการดำเนินการทุกประเภทควรกระทำด้วยการรักษาระยะห่างทางกายภาพ ดังที่ระบุไว้ในแนวทางสาธารณสุข รวมถึง</p>
<p>➤ With the exception of staff in hospitality businesses only, there must be at least one person per 4 square metre of space available in an indoor or outdoor space.</p>	<p>➤ ยกเว้นพนักงานในธุรกิจด้านการต้อนรับเท่านั้น ธุรกิจอื่นอย่างน้อยจะต้อง ปฏิบัติตามหลัก 1 คนต่อพื้นที่ 4 ตารางเมตรของพื้นที่ใช้สอยในอาคารหรือนอกอาคาร</p>
<p>➤ 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.</p>	<p>➤ การวางมาตรการเว้นระยะห่างทางสังคมที่เหมาะสม รวมถึง การรักษา ระยะห่าง 1.5 เมตรระหว่างบุคคลให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้</p>
<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>ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับวิธีการใช้มาตรการรักษาระยะห่างทางกายภาพในสถานประกอบการของคุณ สามารถหาได้ที่เว็บไซต์ https://www.covid19.act.gov.au</p>

Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities	กิจกรรมทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และกิจกรรมที่ถูกล้างมือ
<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>ธุรกิจและการดำเนินการกิจการทุกประเภทจำเป็นต้องแสดงให้เห็นถึงสุขอนามัยของมือและระบบทางเดินหายใจที่เหมาะสม ธุรกิจยังควรตรวจสอบให้แน่ใจด้วยว่า มีการรักษาการปฏิบัติและการจัดหาวิธีด้านทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสม</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"> ➤ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการนำวิธีทำความสะอาดที่เหมาะสมออกใช้ คลิกที่นี่ ➤ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการนำวิธีด้านสุขอนามัยที่ดีในที่ทำงานออกใช้ คลิกที่นี่
Training	การฝึกอบรม
<p>It is strongly recommended that all people working within a business, whether they be owners, employees or contractors, undertake relevant training.</p>	<p>เราขอแนะนำเป็นอย่างยิ่งให้ทุกคนที่ทำงานในธุรกิจ ไม่ว่าจะเป็นเจ้าของ พนักงานหรือผู้รับเหมา ผ่านการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง</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"> ➤ นอกจากนี้ ยังมีตัวเลือกการฝึกอบรมที่หลากหลาย ซึ่งหลายส่วนเป็นที่รู้จักกันดีในระดับประเทศ อีกทั้งได้รับเงินอุดหนุนจากรัฐบาลหรือฟรีสำหรับผู้เข้าอบรม ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับตัวเลือกที่มีอยู่ สามารถหาได้ที่เว็บไซต์ https://www.covid19.act.gov.au/
Manage staff or patrons/visitors presenting with illness	การปฏิบัติต่อพนักงาน ลูกค้าหรือผู้มาเยือนที่มีอาการป่วย
<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>รัฐบาลกำลังเรียกร้องให้ทุกคนอยู่กับบ้าน หากพวกเขาไม่สบาย ซึ่งมีผลให้ใช้กับพนักงานและชุมชนในวงกว้าง ธุรกิจและการดำเนินการกิจการควรเตรียมพร้อมที่จะปฏิเสธลูกค้าหรือผู้มาเยือนไม่ให้เข้ามาในสถานที่ หากพวกเขาแสดงอาการป่วยอย่างชัดเจน</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"> ➤ ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการปฏิบัติต่อพนักงานหรือลูกค้าที่ไม่สบายสามารถหาได้ที่เว็บไซต์ https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety ➤ หากมีคำสั่งออกมาให้สถานที่ทำงานของคุณปิดทำการเนื่องจากมีกรณียืนยันของการปนเปื้อนเชื้อ COVID-19 คุณจะต้องแจ้ง WorkSafe ACT
<p>Additional Requirements</p>	<p>ข้อกำหนดเพิ่มเติม</p>
<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>ธุรกิจและองค์กรบางประเภทจะต้องให้ข้อมูลเพิ่มเติมในการปฏิบัติตามแผนความปลอดภัยจากโรค COVID-19 และจะต้องขอข้อมูลการติดต่อจากลูกค้าและผู้มาเยือน อีกทั้งยังต้องบันทึกรายละเอียดดังกล่าว หากได้รับข้อมูล</p>
<p>Businesses required to provide additional information</p>	<p>ธุรกิจที่จำเป็นต้องให้ข้อมูลเพิ่มเติม</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Restaurants, cafés and any business providing dine-in service ➤ Galleries, museums, national institutions and historic sites ➤ Outdoor attraction and amusements 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ร้านอาหาร คาเฟ่ และธุรกิจอื่นที่ให้บริการรับประทานอาหารในร้าน ➤ หอศิลป์ พิพิธภัณฑ์ สถาบันประจำชาติ และสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ ➤ สถานที่ท่องเที่ยวและสวนสนุกกลางแจ้ง
<p>Additional requirements for these businesses are in an attachment to this document</p>	<p>ข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับธุรกิจเหล่านี้มีแนบมาพร้อมกับเอกสารนี้แล้ว</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>แผนความปลอดภัยจากโรค COVID-19 สำหรับธุรกิจต่อไปนี้จะต้องรวมพันธะหน้าที่ในการขอชื่อและรายละเอียดการติดต่อและจดบันทึกไว้หากได้รับข้อมูล</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 ➢ 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"> ➢ โรงยิม ศูนย์สุขภาพ และสถานฟิตเนส ➢ สถานที่สำหรับการทำโยคะ บาร์เร พิลาทิส และปั่นจักรยานสปิน ➢ การเข้าค่ายฝึกอบรมและครูฝึกส่วนตัว ➢ บริการส่วนบุคคล (ได้แก่ ร้านทำผม ร้านตัดผม ร้านทำเล็บ ร้านสักลาย หรือเจาะแปลงร่างกาย สปากลางวัน และบริการนวดที่ไม่เกี่ยวกับการรักษา (non-therapeutic)) ➢ ผู้จัดการแต่งงานและงานศพ ➢ การประมูลบ้าน ➢ ตัวแทนด้านอสังหาริมทรัพย์ที่ดำเนินการให้เข้าตรวจชมบ้านแบบเปิดหรือการประมูล ➢ ร้านอาหาร คาเฟ่ และธุรกิจอื่นที่ให้บริการรับประทานอาหารในร้าน ซึ่งรวมถึงบริการร้านอาหารและคาเฟ่ที่เป็นส่วนหนึ่งของโรงแรมด้วย ➢ โรงแรม ➢ สถานประกอบการที่มีใบอนุญาต ➢ โรงหนังหรือโรงภาพยนตร์ ➢ โรงฉายหนังกลางแปลงแบบขับรถเข้าชม ➢ ศูนย์เครื่องเล่นหรือสวนสนุก/อาเขต ➢ ร้านค้าตัวแทนการเล่นพนัน ➢ สถานที่จัดคอนเสิร์ต โรงละครเวที เวทีการแสดง หรือหอประชุม ➢ สถานที่จัดแสดงวงประสานเสียง วงดนตรี หรือออเครสตรา ➢ ศาสนสถาน ซึ่งจะมีการชุมนุมเกิน 20 คน
<p>Information about how to collect and store private information will be available soon at www.covid19.act.gov.au.</p>	<p>ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการเก็บและรักษาข้อมูลส่วนบุคคล หาดูได้ในเร็ว ๆ นี้ที่เว็บไซต์ www.covid19.act.gov.au</p>

Compliance and enforcement	การปฏิบัติตามแนวทางและการบังคับใช้
<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>การพัฒนาและปฏิบัติตามแผนความปลอดภัยจากโรค COVID เป็นขั้นตอนที่สำคัญในการรักษาความปลอดภัยให้พนักงานของคุณ ลูกค้า และชุมชนในวงกว้าง ในขณะที่เราจัดการกับผลกระทบของการระบาดใหญ่อย่างต่อเนื่อง ความพยายามในการปฏิบัติตามแนวทางจะมุ่งเน้นไปที่การศึกษาและการสนับสนุน อย่างไรก็ตาม อาจมีการนำบทลงโทษออกใช้ และอาจนำไปใช้กับบุคคลที่ทำให้ชุมชนมีความเสี่ยงผ่านการละเมิดข้อกำหนดและภาระผูกพันทางกฎหมายอย่างร้ายแรงหรือการทำผิดซ้ำ ๆ</p>
Signage	การติดป้าย
<p>Consider displaying information to your customers and staff about your COVID Safety Plan</p>	<p>พิจารณาเรื่องการติดป้ายแสดงข้อมูลเพื่อแจ้งลูกค้าและพนักงานของคุณเกี่ยวกับแผนความปลอดภัยจากโรค COVID</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"> ➤ ต้นแบบเอกสารสำหรับแผ่นโปสเตอร์และการติดป้าย หาได้ที่เว็บไซต์ www.covid19.act.gov.au/resources ➤ พิจารณาเรื่องจัดแสดงแผนความปลอดภัยจากโรค COVID บนเว็บไซต์หรือบนหน้าเฟซบุ๊กของคุณ

<p>Review and monitor</p>	<p>ตรวจสอบและเฝ้าระวัง</p>
<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"> ➤ เอกสารนี้ให้ภาพรวมของความเสี่ยงที่น่าจะนำไปใช้ได้กับธุรกิจส่วนใหญ่หรือธุรกิจทั้งหมดในภาคส่วนนี้ คุณควรพิจารณาและจัดการกับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นเป็นเฉพาะต่อธุรกิจของคุณ ➤ ตรวจสอบนโยบายและขั้นตอนปฏิบัติงานของคุณเป็นประจำ เพื่อให้แน่ใจว่า สอดคล้องกับแนวทางและคำแนะนำที่มีให้มาในปัจจุบัน โดย ACT Health ➤ ตรวจสอบให้แน่ใจว่า คุณมีสำเนาของแผนความปลอดภัยจากโรค COVID ในสถานประกอบการที่เข้าถึงได้ หากคุณจะต้องแสดงต่อเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจากฝ่ายการปฏิบัติตามแนวทางและการบังคับใช้ ในกรณีที่มีการร้องขอ ซึ่งอาจรวมถึง การแสดงสำเนาอิเล็กทรอนิกส์ด้วย
<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>การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้อาจส่งผลให้มีบทลงโทษหนัก มีข้อสงสัยหรือไม่? ต้องการคำแนะนำหรือไม่? โทรหาสาย COVID-19 Helpline ได้ที่ (02) 6207 7244 ตั้งแต่เวลา 8.00-20.00 น. ทุกวัน</p>
<p>Additional Requirements – Cafés and Restaurants</p>	<p>ข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับร้านคาเฟ่และร้านอาหาร</p>
<p>The following checklist provides a guide for the types of measures that should be included in COVID Safety Plans for hospitality venues offering dine-in service. This checklist should be supplemented by the more general advice and other resources discussed above, and consideration of the risks specific to each business.</p>	<p>รายการตรวจสอบต่อไปนี้ เป็นการให้แนวทางสำหรับประเภทของมาตรการที่ควรรวมอยู่ในแผนความปลอดภัยจากโรค COVID สำหรับสถานประกอบการด้านการต้อนรับที่ให้บริการรับประทานในร้าน รายการตรวจสอบนี้ ควรเสริมด้วยคำแนะนำทั่วไปและแหล่งข้อมูลอื่น ๆ ที่กล่าวถึงข้างต้น อีกทั้งการคำนึงถึงความเสี่ยงเฉพาะที่มีต่อธุรกิจแต่ละประเภท</p>

<p>Ensure physical distancing</p>	<p>ให้แน่ใจว่า มีการรักษาระยะห่างทางกายภาพ</p>
<p>Implement controls to limit the number of people inside your business at any one time so that your business complies with the Public Health Directions. 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>ใช้การควบคุมเพื่อจำกัดจำนวนคนภายในสถานประกอบการของคุณในเวลาใดเวลาหนึ่ง เพื่อให้ธุรกิจของคุณปฏิบัติตามแนวทางสาธารณสุข แนวทางสาธารณสุขกำหนดให้การชุมนุมนั้นมีลูกค้าไม่เกิน 100 คนที่นั่งอยู่กับที่ใน พื้นที่ในอาคาร และลูกค้าไม่เกิน 100 คนที่นั่งอยู่กับที่ใน พื้นที่นอกอาคาร และที่ซึ่งต้องมีการเว้นระยะห่างทางสังคมให้ใช้หลักลูกค้า 1 คนต่อพื้นที่ 4 ตารางเมตรในพื้นที่ที่นั่งสาธารณะ โดยไม่นับรวมพนักงานจากการคิดคำนวณตามหลัก 1 คนต่อพื้นที่ 4 ตารางเมตร</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>การใช้หลัก 1 คนต่อ 4 ตารางเมตรคำนวณจากขนาดพื้นที่ที่จัดให้สำหรับลูกค้านั่งในร้าน ดังนั้น จึงไม่ควรนับรวมพื้นที่ทำงานหลังร้าน พื้นที่ครัวเตรียมอาหาร และเคาน์เตอร์บริการในการคำนวณตามหลักพื้นที่ 1 คนต่อ 4 ตารางเมตร เพื่อกำหนดจำนวนสูงสุดที่ให้อนุญาตลูกค้านั่งในร้านได้</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>ตามคำแนะนำในการบรรเทาความเสี่ยง (Risk Mitigation Guidance) ที่แนบมากับแนวทางสาธารณสุขนี้ ในพื้นที่ที่ให้ใช้สอยแต่ละแห่งควรมีความหนาแน่นไม่เกิน 1 คนต่อ 4 ตารางเมตรของพื้นที่อาคาร)โดยคำนึงถึงวัตถุและรายการที่อาจส่งผลกระทบต่อพื้นที่ว่างทั้งหมด(นั่นหมายความว่า สถานประกอบการจำเป็นต้องพิจารณารายการและวัตถุที่อาจมีผลกระทบต่อพื้นที่สำหรับให้ลูกค้านั่งได้ เช่น อุปกรณ์ติดตั้งถาวร) ตัวอย่างเช่น เสา โตะเคาน์เตอร์ ม้านั่ง และเครื่องเล่นเกมพนัน(</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>หมายเหตุ กรุณาอ้างอิงเอกสารข้อเท็จจริงสำหรับวิธีคำนวณตามหลัก 1 คนต่อ 4 ตารางเมตร สำหรับสถานประกอบการด้านการต้อนรับ คลิก ที่นี่ เพื่อไปดูเอกสารข้อเท็จจริง</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>ติดป้ายที่จุดทางเข้าเพื่อแจ้งลูกค้าไม่ให้เข้าไปในสถานประกอบการ หากพวกเขาไม่สบาย บนป้ายควรแสดงจำนวนลูกค้าที่ได้รับอนุญาตให้เข้านั่งในร้านได้อย่างชัดเจน บนป้ายยังควรแสดงข้อความว่า สถานประกอบการมีสิทธิ์ที่จะปฏิเสธการให้บริการหรือมิให้ลูกค้าเข้าร้าน บนป้ายยังควรแสดงข้อความว่า สถานประกอบการไม่สามารถรับลูกค้าเกินกว่าความจุตามที่กฎหมายอนุญาต และลูกค้าที่เพิกเฉยต่อกฎและคำแนะนำเหล่านี้ ยังอาจละเมิดแนวทางสาธารณสุขซึ่งอาจมีบทลงโทษอีก หากทำได้ให้ตั้งจุดทางเข้าออกแยกกัน รวมถึง จุดที่สั่งและรับสินค้าเพื่อให้มีการสัมผัสน้อยที่สุด</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>จำกัดจำนวนพนักงานให้บริการในพื้นที่ในอาคารหรือนอกอาคารเพียงแห่งเดียว ในกรณีที่ธุรกิจดำเนินการโดยมีพื้นที่ในอาคารและนอกอาคารมากกว่าหนึ่งแห่ง ควรสั่งการให้พนักงานบริการประจำพื้นที่อยู่เพียง 'ส่วน' เดียว เพื่อจำกัดการมีปฏิสัมพันธ์กับลูกค้า</p>
<p>Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.</p>	<p>สนับสนุนให้ลูกค้าจองทางออนไลน์และทางโทรศัพท์ และจำกัดจำนวนลูกค้าสัญจรที่ไม่ได้จองล่วงหน้า</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>อำนวยความสะดวกเรื่องการรักษาระยะห่างส่วนบุคคลด้วยการทำเครื่องหมายบนพื้นซึ่งลูกค้าใช้ยืนเข้าคิว เพื่อส่งเสริมระยะห่าง 1.5 เมตรระหว่างแต่ละคนในคิว</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>จัดวางโต๊ะด้วยวิธีที่ช่วยให้ลูกค้าได้นั่งตามโต๊ะที่ห่างกัน 1.5 เมตร และให้ลดจำนวนโต๊ะและความจุที่นั่งให้สอดคล้องกับแนวทางสาธารณสุข</p>

<p>Consider using physical barriers where practical, such as plexiglass around counters involving high volume interactions with customers.</p>	<p>พิจารณาการใช้สิ่งกีดขวางเพื่อแยกระยะห่างเท่าที่ทำได้ เช่น ใช้แผ่นกั้นกระจกใสรอบเคาน์เตอร์ที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับลูกค้าในปริมาณมาก</p>
<p>Space waiting area seating at least 1.5 metres apart. If this is not possible, the seating should be removed.</p>	<p>ที่นั่งในบริเวณพื้นที่รอคอยควรวางให้ห่างกัน 1.5 เมตร หากทำเช่นนี้ไม่ได้ ควรนำที่นั่งออกไป</p>
<p>Encourage customers to use pay wave and credit cards in preference to cash.</p>	<p>สนับสนุนให้ลูกค้าใช้การชำระเงินแบบแตะบัตรหรือใช้บัตรเครดิตแทนรูปแบบเงินสด</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>พิจารณาใช้วิธีแสดงเมนูของคุณในทางที่ลดความเสี่ยงลงให้น้อยที่สุด ทางเลือกต่าง ๆ รวมถึง การให้แน่ใจว่า เมนูมีการเคลือบพลาสติกและมีการฆ่าเชื้อหลังการใช้งานทุกครั้ง ใช้ป้ายทั่วไปที่ไม่ต้องมีการสัมผัสเพื่อแสดงเมนูของคุณ จัดเตรียมเมนูกระดาษแบบใช้ครั้งเดียวให้ลูกค้า สำหรับบริการซื้อกลับบ้าน ให้วางเมนูนอกสถานประกอบการ</p>
<p>Remove any self-service buffet style food service areas, communal snack bars, communal condiments, water/drink and utensil stations.</p>	<p>ขจัดพื้นที่บริการอาหารสไตล์บุฟเฟ่ต์บริการตนเอง เคาน์เตอร์อาหารวางที่ใช้ร่วมกัน โต๊ะเติมเครื่องปรุงส่วนรวม สถานีเติมน้ำและเครื่องดื่ม สถานีสำหรับช้อนส้อมไม่ให้มืออยู่ในร้าน</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>จัดเวลาให้สลับเข้าออก และจัดการกับระยะเวลาที่นั่งในร้านเพื่อควบคุมการหมุนเวียนของลูกค้า แนวทางสาธารณสุขแนะนำให้จำกัดเวลาไว้ที่สองชั่วโมง</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>ปรับเปลี่ยนกระบวนการทำงานหลังเคาน์เตอร์)รวมถึง ในครัวด้วย(เพื่อให้คนงานมีการสัมผัสใกล้ชิดกันน้อยที่สุดเท่าที่จะจำกัดได้ ตัวอย่างเช่น มอบหมายพนักงานให้ประจำสถานีทำงานเป็นเฉพาะเพื่อลดความจำเป็นในการเข้าไปพื้นที่อื่น นำกระบวนการที่ให้พนักงานหน้าร้านเก็บอาหารได้โดยไม่จำเป็นต้องเข้าไปในพื้นที่เตรียมอาหาร</p>
<p>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</p>	<p>กิจกรรมทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และกิจกรรมที่ถูกสุขอนามัย</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>ตรวจสอบให้แน่ใจว่า พนักงานทุกคนตระหนักถึงวิธีปฏิบัติในการจับต้องอาหาร และเน้นความสำคัญของนโยบายและขั้นตอนด้านสุขภาพและสุขอนามัย เช่น ความสำคัญของการรักษาสุขอนามัยของมือให้ดีและการทำให้พื้นผิวการเตรียมอาหาร อุปกรณ์เครื่องใช้ และบริเวณสำหรับลูกค้าและบริเวณรับประทานอาหาร ให้ปลอดภัยอยู่เสมอเป็นประจำ</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>พื้นที่ที่ใช้สำหรับการเตรียมและเสิร์ฟอาหารจำเป็นต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึง พื้นผิวบริเวณเตรียมอาหารและเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้งาน เพื่อให้แน่ใจว่า ไม่มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยด้านอาหาร</p>
<p>Increased frequency of cleaning for high touch areas or items (e.g. tables, chairs), and rest room facilities.</p>	<p>เพิ่มความถี่การทำความสะอาดพื้นที่หรือสิ่งของที่สัมผัสบ่อย)เช่น โต๊ะ เก้าอี้(และสิ่งอำนวยความสะดวกในห้องน้ำ</p>
<p>Clean packaged (sealed) food if required, before opening it.</p>	<p>ทำความสะอาดอาหารในบรรจุภัณฑ์)ปิดผนึก(ถ้าจำเป็น ก่อนเปิดนำมาใช้งาน</p>
<p>Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers).</p>	<p>ตรวจสอบดูว่า วัสดุบรรจุภัณฑ์อาหารในสต็อกทุกชั้นมีความสะอาด)เช่น ภาชนะบรรจุกลับบ้าน(</p>
<p>Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment.</p>	<p>ทำความสะอาดพื้นที่เตรียมอาหารอย่างทั่วถึง และทำความสะอาดพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร เครื่องใช้และอุปกรณ์ รวมถึง การทำให้ปลอดภัยทั้งหมดด้วย</p>

<p>Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry.</p>	<p>จัดเตรียมเจลล้างมือ ติดป้ายแสดงให้ประชาชนใช้งานได้อย่างชัดเจนที่จุดทางเข้า</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>อธิบายกระบวนการและขั้นตอนด้านสุขลักษณะให้พนักงานทราบทุกการเปลี่ยนเวรการทำงาน พวกเขาควรล้างมือเป็นประจำด้วยสบู่และน้ำอย่างน้อย 20 วินาที จัดแสดงป้ายคำแนะนำการล้างมือเหนืออ่างล้างมือทุกแห่ง</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>ให้แน่ใจว่า ไม่มีการกีดขวางต่อสิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือ และมีกระดาษเช็ดมือพร้อมสบู่ไว้ให้ใช้งาน สิ่งอำนวยความสะดวกเหล่านี้มีไว้เพื่อการล้างมือเท่านั้น หากใช้ถุงมือ ให้แน่ใจว่า มีการเปลี่ยนถุงมือเป็นประจำและให้ล้างมือทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนถุงมือ</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>ติดป้ายเพิ่มเติมในพื้นที่สำคัญ รวมถึง ด้านบนเหนือที่ล้างมือด้วย ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง โปสเตอร์เรื่องการล้างมือ และการป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค สามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์ https://www.covid19.act.gov.au/resources</p>
<p>Provide hand washing facilities for customers and patrons including clean running water, liquid soap, paper towels. If hand washing facilities are not readily available, provide an appropriate alcohol-based hand sanitiser.</p>	<p>ให้สิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือแก่ลูกค้าและผู้มาเยือน ซึ่งรวมถึง น้ำก็อกสะอาด สบู่เหลว และกระดาษเช็ดมือ หากไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือพร้อมให้ใช้งานได้ คุณต้องเตรียมเจลล้างมือที่เหมาะสมซึ่งมีส่วนผสมของแอลกอฮอล์เป็นหลัก</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>ถ้วยชาม ช้อนส้อม หรือแก้วน้ำที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้นั้น จะอนุญาตให้ใช้ได้เมื่อล้างทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง และล้างด้วยเครื่องล้างจานหรือเครื่องล้างแก้วน้ำเชิงพาณิชย์เท่านั้น ทำความสะอาดพื้นที่ที่ลูกค้าใช้งาน และทำความสะอาดถ้วยชามและช้อนส้อม รวมถึง การทำให้ปลอดภัยด้วย</p>
<p>Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or ensure strict table clearing guidelines requiring gloves.</p>	<p>หากเป็นไปได้ ให้ใช้ช้อนส้อมหรือแก้วน้ำแบบใช้แล้วทิ้งหรือรีไซเคิล หรือให้แน่ใจว่า มีแนวทางปฏิบัติด้านการเก็บโต๊ะที่ต้องใช้ถุงมืออย่างเคร่งครัด</p>

Reduce the sharing of equipment and tools.	ลดการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือร่วมกัน
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).	ใช้การทำให้ปลอดเชื้อกับพื้นผิวทั้งหมดให้บ่อยมากขึ้น)โดยเฉพาะพื้นผิวที่มีการจับต้องบ่อย ๆ(เครื่องเก็บเงิน EFT เคาน์เตอร์ มือจับรถเข็น พื้นที่ใช้บริการตนเอง มือจับตู้เย็น และห้องเย็น เป็นต้น
Surfaces used by customers, such as tables, must also be cleaned between clients.	พื้นผิวที่ลูกค้าใช้งาน เช่น โต๊ะ ต้องมีการทำความสะอาดทุกครั้งระหว่างลูกค้า
Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time	มาตรการเพิ่มเติมสำหรับธุรกิจภาคอาหารที่เปิดใหม่อีกเป็นครั้งแรก
If your business premise/building has been closed or operating minimally during the COVID-19 period, you need to take these extra checks:	หากสถานประกอบการของคุณปิดหรือมีการดำเนินการลดน้อยที่สุดในระหว่างช่วง COVID-19 คุณจำเป็นต้องใช้รายการตรวจสอบเพิ่มเติมดังต่อไปนี้
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.	ตรวจสอบว่า ความสะอาดของสถานประกอบการของคุณมีความเหมาะสมและความพร้อมสำหรับการจัดเตรียมหรือจับต้องอาหารแล้ว และให้แน่ใจได้ว่า ไม่มีสิ่งใดเกิดขึ้นในระหว่างการปิดหรือการลดการดำเนินการที่จะหยุดคุณไม่ให้เปิดทำการได้อย่างปลอดภัย
<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. 	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบว่า อาหาร อุปกรณ์ และพื้นผิวอื่นไม่ได้ถูกปนเปื้อนจากปัจจัย เช่น กิจกรรมการบำรุงรักษา หรือการรั่วไหล การพบเห็นกิจกรรมจากสัตว์รบกวน หรือการใช้งานที่ลดลงของสิ่งอำนวยความสะดวก • ให้แน่ใจว่า บริการที่คุณต้องใช้ไม่ว่าจะเป็นไฟฟ้า น้ำประปา และระบบระบายน้ำยังทำงานตามปกติที่ควรจะเป็น

- 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 watercoolers, especially if these haven't been turned off during restrictions.
- If power was off for more than four hours, or chillers were opened, potentially hazardous foods (such as foods that contain meat, poultry, seafood and dairy products) may have reached temperatures above 5°C and will need to be thrown away regardless of their current temperature.
- Perishable foods in the fridge/cool room may still be safe to use if these are not showing obvious signs of spoilage are within their Use-By date or Best Before date. Consider the suitability of all food that may have been compromised during any shutdown or reduced operation period.

- ตรวจสอบสภาพของบริการและอุปกรณ์ต่าง ๆ
- ให้แน่ใจว่า บริการ สิ่งอำนวยความสะดวก และอุปกรณ์เหล่านั้นยังทำงานได้อย่างสมบูรณ์
- ตรวจสอบสัญญาณการระบาดของสัตว์รบกวน เช่น แมลงสาบและสัตว์ฟันแทะ (หนูหรือมูลหนู ร่องรอยจากแมลงสาบ) รอยแทะเล็มที่อาหารหรือบรรจุภัณฑ์อาหาร
- ทำการควบคุมและกำจัดสัตว์รบกวนก่อนเปิดดำเนินการ
- ทิ้งอาหารหรือบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับความเสียหายจากสัตว์รบกวน
- ทิ้งอาหารอื่น ๆ ทั้งหมดในบรรจุภัณฑ์ที่ชำรุดหรือเปิดอยู่
- ทำความสะอาดสถานประกอบการ เครื่องใช้ และบรรจุภัณฑ์ (ตามความเหมาะสม) ก่อนเปิดดำเนินการ
- ตรวจสอบห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขอนามัยว่ายังใช้งานได้ดีอยู่
- ให้แน่ใจว่า ห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขอนามัยสำหรับพนักงานและลูกค้า (ถ้ามี) ยังใช้งานได้ดีอยู่ และมีน้ำอุ่น สบู่ และกระดาษเช็ดมือเตรียมพร้อมไว้
- ปลดล้างน้ำที่ขังอยู่ในเครื่องที่ต้องมีการปั้มน้ำเพื่อการใช้งานให้สะอาด เช่น เครื่องทำน้ำแข็ง เครื่องต้มน้ำ เครื่องชงกาแฟ เครื่องทำน้ำแข็งฝอย ปืนฉีดผสมเครื่องดื่ม เครื่องผสมน้ำอัดลมแบบบริการตัวเอง โดยเฉพาะหากอุปกรณ์พวกนี้ถูกปิดไว้ไม่ได้ใช้งานในช่วงระหว่างการจำกัดให้เปิดดำเนินการ
- หากมีการดับไฟฟ้ามานานกว่า 4 ชั่วโมง หรือมีการเปิดเครื่องทำความเย็นซิลเลอร์ไว้ อาหารที่อาจเป็นอันตรายได้ (เช่น อาหารที่มีส่วนผสมของเนื้อวัว เนื้อไก่ อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์จากนม) อาจมีอุณหภูมิเกิน 5 องศาเซลเซียส และจะจำเป็นต้องทิ้งไปโดยไม่คำนึงถึงอุณหภูมิในปัจจุบัน
- อาหารที่เน่าเสียได้ในตู้เย็นหรือในห้องเย็นอาจยังมีความปลอดภัยในการใช้งาน หากไม่แสดงสภาพอาหารเน่าเสียอย่างเห็นได้ชัด แต่ต้องอยู่ในช่วงเวลาก่อนหมดอายุการใช้งาน (Use-By date) หรือยังอยู่ในช่วงที่ใช้งานได้ดีที่สุด (Best-before date) พิจารณาความเหมาะสมของอาหารทุกอย่างที่อาจได้รับความเสียหายในช่วงระหว่างการปิดทำการหรือช่วงที่ลดการดำเนินการ

<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • หากตู้แช่แข็งเต็มและมีไฟฟ้าดับไปน้อยกว่า 24 ชั่วโมง หากไม่มีการเปิดตู้แช่แข็งนี้ในระหว่างการตัดไฟฟ้าและไม่มีหลักฐานที่แสดงว่า มีการละลายสิ่งของเหล่านี้ยังคงควรจะใช้งานได้อยู่ • แต่หากมีการเปิดตู้แช่แข็งในขณะที่มีการตัดไฟฟ้าและตู้แช่แข็งก็ไม่เต็มอีกทั้ง ยังมีหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่า สิ่งของได้ละลายไปหมดสิ้น หรือมีการละลายและแช่แข็งกลับมาอีก คุณต้องทิ้งอาหารพวกนี้ไป • อาหารที่ยังแช่แข็งอยู่และเป็นเกล็ดน้ำแข็งเต็มทั่วไปยังสามารถเก็บไว้ในตู้แช่แข็งต่อไปได้ หากคุณแน่ใจว่า ไม่มีการละลายแล้วถูกแช่แข็งกลับมาอีกเมื่อไฟฟ้ากลับคืนมา • อาหารที่แช่แข็งแล้วมีการละลายและถูกแช่แข็งกลับมาอีกเมื่อไฟฟ้ากลับคืนมาไม่ควรนำมาใช้ เพราะอาจสังเกตไม่ได้ชัดเจนเสมอไป แต่สัญญาณสำคัญของการละลายแล้วถูกแช่แข็งกลับมาอาจสังเกตได้จากรูปร่างผลิตภัณฑ์ที่เปลี่ยนไป หยดของเหลวจากบรรจุภัณฑ์ที่กลายเป็นน้ำแข็ง บรรจุภัณฑ์ที่เกาะติดกัน หรือกองของเหลวที่เป็นน้ำแข็งที่ใต้บรรจุภัณฑ์ปิดผนึก • ทิ้งอาหารทุกชนิดที่พ้นอายุการใช้งานไปแล้ว • ตรวจสอบว่า ยังมีอาหารชนิดใดที่ได้รับความเสียหายในระหว่างการเก็บรักษาหรือไม่ ทิ้งอาหารเหล่านี้ไป หากมีสัญญาณของความเสียหาย การปนเปื้อนหรือการเน่าเสีย หากสงสัยให้ทิ้งไป
<p>Deliveries, contractors and visitors attending the premises</p>	<p>การจัดส่งสินค้า ผู้รับเหมา และผู้มาเยือนสถานประกอบการ</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"> ➢ หากปฏิบัติได้ คนขับรถส่งสินค้าหรือผู้รับเหมารายอื่นที่มาเยือนสถานประกอบการ ให้รักษากรณีปฏิบัติทางกายภาพกับพนักงานให้น้อยที่สุด ➢ ใช้ระบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ หากปฏิบัติได้ หากจำเป็นต้องใช้ลายเซ็น ให้หาวิธีการใช้วิธียืนยันด้วยอีเมลหรือถ่ายภาพสินค้าที่ส่งถึงสถานที่เพื่อเป็นหลักฐานในการจัดส่งแทนการใช้ลายเซ็น ➢ ให้แน่ใจว่า คุณมีผู้จำหน่ายสินค้าหลายรายที่คุณสามารถปรึกษาสอบถามไม่ให้ขาดสินค้าจำพวกสบู่ล้างมือ กระดาษเช็ดมือ และน้ำยาฆ่าเชื้อ

Additional Requirements –Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites	ข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับหอศิลป์ พิพิธภัณฑ์ สถาบันประจำชาติ และสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์
<p>In addition to the general requirements of the COVID Safety Plan, galleries, museums, National Institutions and historic sites are required to:</p>	<p>เพิ่มเติมไปจากข้อกำหนดทั่วไปของแผนความปลอดภัยจากโรค COVID แล้ว หอศิลป์ พิพิธภัณฑ์ สถาบันประจำชาติ และสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ จะต้องปฏิบัติดังนี้</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"> ➢ หอศิลป์ พิพิธภัณฑ์ สถาบันประจำชาติ และสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์สามารถเปิดได้ หากมีความจุที่ไม่เกิน 1 คนต่อ 4 ตารางเมตร ตลอดทั่วทั้งสถานประกอบการ และสามารถเริ่มให้มีการนำเที่ยวได้ โดยให้ไกด์นำกลุ่มผู้เข้าชมได้มากที่สุด 20 คนต่อกลุ่ม (ไม่นับรวมไกด์นำเที่ยว) ➢ จัดระบบทางเข้าและทางออก (ด้วยจุดที่แยกกัน) ➢ จัดแยกทางเข้าของแต่ละกลุ่มตามเวลา ➢ เพิ่มความถี่ของการทำความสะอาดพื้นที่หรือสิ่งของที่สัมผัสบ่อย รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกในห้องน้ำ
Additional Requirements –Outdoor attractions and amusements	ข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับสถานที่ท่องเที่ยวและสวนสนุกกลางแจ้ง
<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"> ➢ จัดระบบการหมุนเวียนของกลุ่มลูกค้าอย่างระมัดระวังทั่วทั้งสถานประกอบการหรือพื้นที่บริการ จัดให้แต่ละกลุ่มมีจำนวนไม่เกิน 20 คน และปฏิบัติตามกฎการเว้นระยะห่างทางสังคมที่รวมเรื่องระยะ 1.5 เมตรระหว่างบุคคล และ 1 คนต่อ 4 ตารางเมตรสำหรับพื้นที่ที่พวกเขาใช้งานอยู่ ➢ ทุกกลุ่มต้องอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่า มีการบังคับใช้การเว้นระยะห่างทางสังคม และไม่มีการรวมตัวกันเกินกว่า 20 คน

<p>Keep up to date on restrictions through the ACT COVID19 website: www.covid19.act.gov.au</p>	<p>ติดตามข้อจำกัดที่ทันสมัยผ่านเว็บไซต์ ACT COVID19 www.covid19.act.gov.au</p>
<p>The Safe Work Australia website: www.safeworkaustralia.gov.au/</p>	<p>เว็บไซต์ของ 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>ต้นแบบเอกสาร “แผนความปลอดภัยจากโรค COVID สำหรับธุรกิจของฉันทัน” หาได้ที่เว็บไซต์ 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>สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องการทำงานอย่างความปลอดภัยและมีสุขภาพดีใน ACT หาได้ที่เว็บไซต์ www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015</p>
<p>For updates, visit www.covid19.act.gov.au</p>	<p>สำหรับการอัปเดต ดูได้ที่เว็บไซต์ www.covid19.act.gov.au</p>