

English	Arabic
GUIDELINES FOR YOUR COVID SAFETY PLAN	إرشادات لخطة السلامة الخاصة بك بشأن COVID
<i>Updated 19 June 2020</i>	تم التحديث في 19 حزيران/يونيو 2020
Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT.	نشكرك للعمل معنا للحد من تأثير COVID-19 في ACT (مقاطعة العاصمة الأسترالية).
This document provides guidance for the following businesses and undertakings that are required to develop a COVID Safety Plan:	توفر هذه الوثيقة إرشادات للمؤسسات والتعهدات التجارية التالية المطلوبة لإعداد خطة سلامة بشأن 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 • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • المطاعم والمقاهي التي تقدم خدمات تناول الطعام في الموقع - وهذا يشمل المطاعم والمقاهي الموجودة في الفنادق • صالات الجمنازيوم والنوادي الصحية ومراكز اللياقة البدنية أو العافية • مرافق ممارسة اليوغا والباري وبيلاتيس والدوران (التدريب على الدراجات الثابتة) • أحواض السباحة • مجموعات التدريب والمدربين الشخصيين • الخدمات الشخصية (مثل مصففي الشعر والحلاقين وصالونات الأظافر واستديوهات الوشم أو تعديل الجسم ومنتجات السبا وخدمات التدليك غير العلاجي) • منظمو حفلات الزفاف والجنائزات • بيوت المزادات • الوكالات العقارية التي تجري معاينات بفتح المساكن المعروضة للبيع أو مزاداتها • المكتبات • صالات العرض والمتاحف والمؤسسات الوطنية والمواقع التاريخية • النوادي والأماكن المرخصة • دور السينما والمسارح وساحات السينما الخارجية للسيارات • الجوقات والفرق الموسيقية والأوركسترا • دروس الرقص • أماكن الحفلات الموسيقية أو المسارح أو الساحات أو صالات العروض أو الأماكن الخارجية

<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • مراكز التسلية الداخلية والأروقة ومراكز اللعب الخارجية أو الداخلية • الفنادق • الرياضة المنظمة • وكالات المراهنات
<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>بالنسبة لأماكن العبادة والاحتفالات الدينية، يلزم وجود خطة سلامة بشأن COVID لمن يرغب في زيادة التجمعات حتى 100 شخص.</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>لا تفرض ACT نموذج قياسي للمؤسسات في ACT لاستخدامه عند إعداد خطة السلامة الخاصة بها بشأن COVID، حيث نتطلع إلى محاولة الحفاظ على مستوى من المرونة للمؤسسات التجارية. إذا تم تغطية جميع الأمور الواردة في وثيقة الإرشادات هذه في شكل مكتوب أو إلكتروني يمكن إبرازه أثناء التدقيق في الامتثال، فسيكون هذا كافيًا بمثابة خطة سلامة بشأن COVID لمؤسستك.</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>وقد طورت بعض الأماكن الولائية والهيئات العليا في القطاعات نماذج لهذا الغرض. وبالنسبة للمؤسسات التجارية التي تسعى إلى استخدام نموذج، قد تحتوي مواقع حكومتي نيو ساوث ويلز وحكومة الكومنولث على بعض المعلومات المفيدة. وبدلاً من ذلك، يمكنك الاتصال بالهيئة العليا في القطاع الذي تعمل ضمنه.</p>
<p>NSW</p>	<p>نيو ساوث ويلز</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>الكومنولث</p>
<p>AIS Framework for Rebooting Sport in a COVID-19 Environment</p>	<p>إطار عمل AIS لإعادة تنشيط الرياضة في بيئة 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>ملاحظة: إذا كان لدى منظمتك أو ناديك الرياضي 'خطة عودة للعب في بيئة آمنة من COVID'، فسيفي ذلك بمتطلبات خطة السلامة الخاصة بـ COVID، ولذلك لا يُفرض إعداد خطة سلامة إضافية بشأن COVID.</p>
<p>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.</p>	<p>عند وضع خطة سلامة بخصوص COVID الخاصة بك يجب أن تأخذ بالاعتبار توجيهات الصحة العامة وإرشادات خطة السلامة من COVID في ACT وأية متطلبات محددة أخرى لقطاعك / صناعتك الخاصة بـ ACT، إلى جانب المعلومات والنصائح المقدمة في هذه الإرشادات.</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>هناك أيضاً مجموعة من نشرات المعلومات ودراسات الحالات والموارد المفيدة الأخرى الواردة في رزمة موارد المؤسسات التجارية 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>للاطلاع على آخر النصائح بشأن القيود توجّه إلى www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do أو اتصل بخط المساعدة الخاص بـ COVID-19 على الرقم (02) 6207 7244.</p>
<p>To discuss your business needs, call the Access Canberra Business Liaison Line on (02) 6205 0900.</p>	<p>لمناقشة ما تحتاج مؤسستك التجارية إلى عمله، اتصل بـ Access Canberra Business Liaison Line على الرقم (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>خدمة نصائح ودعم المؤسسات التجارية في كنبيرا يمكن لأصحاب المؤسسات التجارية الحصول على ما يصل إلى أربع ساعات من النصائح المجانية المخصصة والوصول إلى موارد لتنمية تجارتها عبر الإنترنت. اتصل على الرقم (02) 6297 3121.</p>
<p>Your obligations</p>	<p>التزاماتك</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>يفرض توجيه الحالات الطارئة (الأنشطة المقيدة - التجمعات أو المؤسسات أو التجمعات التجارية) (Restricted Activities – Gatherings, Business or Undertakings) (Emergency Direction) لعام 2020 شرطاً على عدة فئات من المؤسسات أو التجمعات التجارية يتمثل في إعداد خطة سلامة بشأن COVID والتقيّد بها.</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>تحدد نشرة المعلومات هذه مجموعة من الاعتبارات التي يجب أن تراعيها عند تطوير خطة سلامة بشأن COVID والموارد التي يمكنك الوصول إليها عند إعداد خطتك. سيتم إرشادك في مجالات:</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"> • ضمان التباعد الشخصي • أنشطة التنظيف والتعقيم والنظافة الصحية • إدارة الموظفين أو الزبائن الذين يعانون من المرض • متطلبات إضافية لبعض المؤسسات التجارية والمنظمات، بما في ذلك تلك المطلوب منها أخذ تفاصيل الاتصال من الزبائن • معلومات من الزبائن أو الزوار وتسجيلها إذا تم تقديمها • الامتثال والإنفاذ.
<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>يجب أن تكون خطة سلامة COVID كتابية ومتاحة ليتم إبرازها عند الطلب من قبل مسؤولي الامتثال والتنفيذ، ولكن لا يُطلب تقديمها للموافقة عليها.</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>يجب أن تحدد خطة سلامة COVID المخاطر التي يفرضها COVID-19 على موظفيك (ومنهم المقاولون والمتطوعون) والمؤسسة التجارية والزبائن، ويجب أن تسترشد بقائمة المراجعة هذه.</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>لن تنطبق جميع النقاط في قائمة المراجعة هذه على كل مؤسسة تجارية، وليس المقصود أن تكون قائمة المراجعة هذه شاملة.</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>يعد وضع خطة سلامة COVID خطوة مهمة لضمان الحفاظ على سلامة موظفيك والمجتمع الأوسع. يجب عليك التشاور مع موظفيك أثناء تطوير خطة سلامة COVID للتأكد من أنهم على دراية بمسؤولياتهم وقادرين على تنفيذها.</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>يجب إعادة النظر في خطة سلامة COVID الخاصة بك وتحديثها بعد إجراء مزيد من التحديثات على نصائح الصحة العامة وأية تغييرات في توجيهات الصحة العامة.</p>
<p>Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p>	<p>لا يؤدي استكمال خطة سلامة COVID إلى استبدال مسؤولياتك بموجب Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p>
<p>Check if your venue can re-open</p>	<p>تحقق مما إذا كان يمكن إعادة فتح مؤسستك</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>قبل إعادة الفتح أو إعادة بدء العمليات، تحقق من أية تغييرات في قيود العمل وتوجيهات الصحة العامة من خلال الرابط التالي: https://www.covid19.act.gov.au/</p>
<p>Ensure physical distancing</p>	<p>تأكد من تطبيق التباعد الشخصي</p>
<p>All businesses and undertakings should implement physical distancing as outlined in the Public Health Directions, including:</p>	<p>يجب على جميع المؤسسات والتعهدات التجارية تنفيذ التباعد الشخصي على النحو المبين في توجيهات الصحة العامة، بما في ذلك ما يلي:</p>
<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"> فيما عدا الموظفين في مؤسسات الضيافة فقط، يجب أن يكون هناك شخص واحد على الأكثر لكل 4 أمتار مربعة من المساحة المتاحة في منطقة داخلية أو خارجية.
<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"> يجب اتخاذ تدابير مناسبة للتباعد الاجتماعي، بما في ذلك الحفاظ على مسافة 1.5 متر بين كل شخصين، حيثما أمكن ذلك وبأكبر قدر ممكن.

<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>يمكن العثور على مزيد من المعلومات حول كيفية تنفيذ تدابير التباعد الشخصي في مؤسستك في https://www.covid19.act.gov.au</p>
<p>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</p>	<p>أنشطة التنظيف والتعقيم والنظافة الصحية</p>
<p>All businesses and undertakings are required to demonstrate appropriate hand and respiratory hygiene. Businesses should also ensure they maintain appropriate cleaning and sanitising practices and supplies.</p>	<p>مطلوب من جميع المؤسسات والتعهدات التجارية عرض كيفية تنفيذ النظافة الصحية المناسبة لليدين والجهاز التنفسي. يجب على المؤسسات أيضاً التأكد من الحفاظ على ممارسات وإمدادات التنظيف والتعقيم المناسبة.</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"> • لمزيد من المعلومات حول كيفية تنفيذ التنظيف المناسب ، انقر هنا • لمزيد من المعلومات حول كيفية تطبيق النظافة الجيدة في مكان العمل ، انقر هنا
<p>Training</p>	<p>التدريب</p>
<p>It is strongly recommended that all people working within a business, whether they be owners, employees or contractors, undertake relevant training.</p>	<p>يوصى بشدة أن يقوم جميع الأشخاص الذين يعملون في أية مؤسسة تجارية بالتدريب المناسب، سواء كانوا مالكيين أو موظفين أو مقاولين.</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"> • تتوفر مجموعة من خيارات التدريب، بعضها معترف به على الصعيد الوطني أو مدعوم من الحكومة أو مجاني للمتعلم. يمكن العثور على مزيد من المعلومات حول الخيارات المتاحة في https://www.covid19.act.gov.au/

Manage staff or patrons/visitors presenting with illness	إدارة الموظفين أو الزبائن / الزوار الذين يعانون من المرض
<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>تحت الحكومة الجميع على البقاء في منازلهم إذا كانوا متوَعِّكين. وينطبق هذا على الموظفين والمجتمع الأوسع. يجب أن تكون المؤسسات والتعهدات التجارية مستعدة أيضاً لإبعاد الزبائن أو الزائرين إذا كانت لديهم أعراض واضحة للمرض.</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"> • يمكن العثور على مزيد من المعلومات حول كيفية إدارة الموظفين أو الزبائن المتوَعِّكين في: https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety • إذا تم إصدار توجيهه يتطلب إغلاق مكان عملك بسبب حالة مؤكدة للإصابة بـ COVID19، يجب عليك إخطار WorkSafe ACT.
Additional Requirements	متطلبات إضافية
<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>سيُطلب من بعض المؤسسات التجارية والمنظمات تقديم معلومات إضافية في خطط سلامة COVID الخاصة بها وطلب معلومات الاتصال من الزبائن والزوار وتسجيل مثل هذه التفاصيل إذا تم تقديمها.</p>
Businesses required to provide additional information	المؤسسات التجارية المطلوب منها تقديم معلومات إضافية
<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"> • المطاعم والمقاهي وأية مؤسسة تقدم خدمة تناول الطعام في موقعها • صالات العرض والمتاحف والمؤسسات الوطنية والمواقع التاريخية • أماكن الجذب والملاهي في الهواء الطلق
<p>Additional requirements for these businesses are in an attachment to this document</p>	<p>توجد متطلبات إضافية لهذه المؤسسات التجارية في مرفق بهذه الوثيقة</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>يجب أن تتضمن خطط سلامة COVID للمؤسسات التجارية التالية التزامًا بطلب الاسم الأول وتفصيل الاتصال وتسجيل هذه المعلومات إذا تم تقديمها:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Gyms, health clubs, fitness or wellness centres • Yoga, barre, pilates, spin facilities • Boot camps and personal trainers • Personal services (e.g. hairdressers, barbers, nail salons, tattoo or body modification studios, day spas, and non-therapeutic massage services) • Organisers of weddings and funerals • Auction houses • Real estate agencies conducting open home inspections or auctions • Restaurants, cafes and any business providing dine-in services. This includes hotel-based restaurants and cafes • Hotels • Licensed venues 	<ul style="list-style-type: none"> • صالات الجمنازيوم والنوادي الصحية ومراكز اللياقة البدنية أو العافية • مرافق ممارسة اليوغا والباري وبيلا تيس والدوران (التدريب على الدراجات الثابتة) • مجموعات التدريب والمدربين الشخصيين • الخدمات الشخصية (مثل مصففي الشعر والحلاقين وصالونات الأظافر واستديوهات الوشم أو تعديل الجسم ومنتجات السبا وخدمات التدليك غير العلاجي) • منظمو حفلات الزفاف والجنازات • بيوت المزادات • الوكالات العقارية التي تجري معاينات بفتح المساكن المعروضة للبيع أو مزاداتها • المطاعم والمقاهي التي تقدم خدمات تناول الطعام في الموقع - وهذا يشمل المطاعم والمقاهي الموجودة في الفنادق • الفنادق • الأماكن المرخصة
<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"> • دور السينما أو المسارح • ساحات السينما الخارجية للسيارات • مراكز اللعب أو أروقة / مراكز التسلية • وكالات المراهنات • أماكن الحفلات الموسيقية أو المسارح أو الساحات أو صالات العروض • أماكن العبادة حيث سيتجاوز عدد الحاضرين فيها 20 شخصًا
<p>Information about how to collect and store private information will be available soon at www.covid19.act.gov.au .</p>	<p>ستتوفر قريبًا معلومات حول كيفية جمع المعلومات الخاصة وتخزينها في www.covid19.act.gov.au</p>

Compliance and enforcement	الامتثال والإنفاذ
<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>إن وضع خطة سلامة بشأن COVID واتباعها خطوة مهمة في الحفاظ على سلامة موظفيك وزبائنك والمجتمع الأوسع خلال استمرارنا بإدارة نتائج هذه الجائحة. وستركز جهود الامتثال على التعليم والدعم. إلا أنه يمكن فرض عقوبات ويمكن إصدارها لمن يعرض المجتمع للخطر من خلال الانتهاكات الخطيرة أو المتكررة للمتطلبات والالتزامات القانونية.</p>
Signage	الملفتات
<p>Consider displaying information to your customers and staff about your COVID Safety Plan</p>	<p>فكر في عرض معلومات حول خطة السلامة الخاصة بـ COVID لزيائتك وموظفيك</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"> • تتوفر نماذج للملصقات والملفتات في الموقع www.covid19.act.gov.au/resources • فكر في إمكانية وضع خطة سلامة COVID الخاصة بك في موقعك الإلكتروني أو صفحة فايسبوك
Review and monitor	المراجعة والمراقبة
<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"> • تقدم هذه الوثيقة لمحة عامة عن المخاطر التي من المحتمل أن تنطبق على معظم المؤسسات التجارية في هذا القطاع أو جميعها. يجب عليك مراعاة ومعالجة المخاطر التي قد تكون خاصة بمؤسستك. • قم بمراجعة سياساتك وإجراءاتك بانتظام للتأكد من أنها متسقة مع التوجيهات الحالية والمشورة المقدمة من ACT Health. • تأكد من وجود نسخة يمكن الوصول إليها من خطة سلامة COVID المتوفرة في الموقع حيث يجب أبراها إذا طلب ذلك أحد مسؤولي الامتثال والإنفاذ المعنيين. وقد يشمل ذلك إعداد نسخة إلكترونية.

<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>قد يؤدي عدم الامتثال للتوجيهات إلى عقوبات كبيرة. هل لديك سؤال؟ هل تبحث عن نصيحة؟ اتصل بخط المساعدة الخاص بـ COVID-19 على الرقم (02) 6207 7244 من الساعة 8 صباحاً حتى 8 مساءً يوميًا</p>
<p>Current as at 19 June 2020</p>	<p>المعلومات سارية المفعول بتاريخ 19 حزيران/يونيو 2020</p>
<p>Additional Requirements – Cafes and Restaurants</p>	<p>متطلبات إضافية - المقاهي والمطاعم</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>توفر قائمة التحقق التالية دليلاً لأنواع التدابير التي يجب تضمينها في خطط سلامة COVID لأماكن الضيافة التي تقدم خدمة تناول الطعام في مواقعها. يجب أن يُضاف إلى قائمة المراجعة النصائح الأعمّ والموارد الأخرى التي نوقشت أعلاه والنظر في المخاطر الخاصة بكل مؤسسة.</p>
<p>Ensure physical distancing</p>	<p>تأكد من تطبيق التباعد الشخصي</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>نقذ ضوابط للحد من عدد الأشخاص داخل مؤسستك في وقت واحد بحيث تتقيّد مؤسستك بتوجيهات الصحة العامة. تتطلب توجيهات الصحة العامة ألا تتجاوز التجمعات 100 زبون يجلسون في أية مساحة داخلية و 100 زبون يجلسون في أية مساحة خارجية وأن يتمّ التقيّد بالتباعد الاجتماعي على أساس زبون واحد لكل 4 أمتار مربعة من مساحة الجلوس المتاحة لعموم الناس. يتم استثناء الموظفين من حساب الشخص الواحد لكل 4 أمتار مربعة.</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>يعتمد حساب الشخص الواحد لكل 4 أمتار مربعة على المساحة المتاحة للزبائن الجالسين. لذلك لا ينبغي تضمين الجزء الخلفي من المؤسسة والمطبخ ومناطق الخدمة في حساب الشخص الواحد لكل 4 أمتار مربعة لتحديد الحد الأقصى المسموح به من الزبائن الجالسين.</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>تنص إرشادات الحد من المخاطر الملحقة بتوجيهات الصحة العامة على أنه في مساحة مشغولة معينة، ينبغي ألا تكون هناك كثافة تزيد عن شخص واحد لكل 4 أمتار مربعة من المساحة الأرضية (مع حساب الأشياء والعناصر التي قد تؤثر على إجمالي المساحة الحرة) . وهذا يعني أن المؤسسات التجارية بحاجة إلى النظر في العناصر والأشياء التي قد تؤثر على المساحة المتاحة للزبائن الذين يريدون الجلوس، مثل التركيبات الدائمة (على سبيل المثال الأعمدة، والمناضد (الكاونتر)، وطاولات الخدمة وآلات الألعاب).</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>ملاحظة: ارجع إلى نشرة المعلومات لمعرفة كيفية حساب قاعدة الشخص الواحد لكل 4 أمتار مربعة لأماكن الضيافة. انقر هنا للانتقال إلى صحيفة الحقائق.</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>ضع لافتات عند نقاط الدخول لتوجيه الزبائن إلى عدم دخول المبنى إذا كانوا متوَعَّكين. يجب أن تحدد اللافتة بوضوح عدد الزبائن المسموح لهم بالجلوس. ويجب أن تنص اللافتة أيضًا على حق المؤسسات التجارية في رفض الخدمة أو الدخول. يمكن أن تشير اللافتة أيضًا إلى أنه لا يمكن للمؤسسة بموجب القانون أن تسمح بأشخاص أكثر من طاقة استيعابها، وأن الزبائن الذين يتجاهلون هذه القواعد والتعليمات قد ينتهكون أيضًا توجيهات الصحة العامة التي قد تطبق عليها عقوبات. إذا كان ممكنًا عمليًا، قم بإعداد نقاط خروج ودخول منفصلة ونقاط منفصلة لطلب الطعام وأخذة لتقليل الاتصال.</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>قلّل من عدد الموظفين الذين يخدمون مساحة داخلية أو خارجية واحدة. عندما تكون المؤسسة التجارية أكثر من مساحة داخلية أو خارجية واحدة، يجب تعيين موظفي خدمة لكل 'قسم' على حدة للحد من التعامل مع الزبائن.</p>
<p>Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.</p>	<p>شجّع الحجوزات عبر الإنترنت والهاتف والحد من عدد الزبائن الذين يدخلون بدون موعد مسبق.</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>سهّل التباعد الشخصي عن طريق وضع إشارة تبيّن المكان المخصّص للوقوف حيث يصطف الزبائن وذلك لتشجيع التباعد لمسافة 1.5 متر بين الزبائن المصطفين.</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>ضع الطاولات بطريقة تضمن أن يجلس المرتادون على تلك الطاولات على بعد 1.5 متر وتقليل عدد الطاولات وسعة المقاعد بما يتماشى مع توجيهات الصحة العامة.</p>
<p>Consider using physical barriers where practical, such as plexiglass around counters involving high volume interactions with customers.</p>	<p>فكّر في استخدام الحواجز المادية حيثما يكون ذلك عملياً، مثل الزجاج الشفاف (plexiglass)، حول المناضد (الكاونتر) التي يكثر فيها التعامل مع الزبائن.</p>
<p>Space waiting area seating at least 1.5 metres apart. If this is not possible, the seating should be removed.</p>	<p>ورّع المقاعد في منطقة الانتظار بحيث تكون متباعدة بمسافة 1.5 متر على الأقل. إذا لم يكن ذلك ممكناً، فيجب إزالة المقاعد.</p>
<p>Encourage customers to use pay wave and credit cards in preference to cash.</p>	<p>شجّع الزبائن على الدفع بواسطة pay wave وبطاقات الائتمان بدلاً من النقد.</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>فكّر في كيفية عرض قائمة الطعام الخاصة بك بطريقة تقلل من المخاطر، وتشمل الخيارات: ضمان تصفيح القوائم وتعقيمها بعد كل استخدام؛ استخدام لافتات لا تحتاج إلى لمس لعرض قائمة الطعام؛ توفير قوائم ورقية للاستخدام مرة واحدة. وفيما يتعلق بخدمات الوجبات الجاهزة (تايلك أواي)، ضع القوائم خارج المحل.</p>
<p>Remove any self-service buffet style food service areas, communal snack bars, communal condiments, water/drink and utensil stations.</p>	<p>قم بإلغاء أية أماكن لتقديم الطعام على أساس بوفيه الخدمة الذاتية وأية محطات عامة للمياه / الشرب / أدوات الطعام.</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>اجعل أوقات الجلوس على أساس التباعد بينها وقم بإدارة مدد جلوس الزبائن للتحكم في دخولهم إلى المؤسسة. توصي توجيهات الصحة العامة بتحديد المدة بساعتين.</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>عدّل الإجراءات خلف المنضدة (الكاونتر) (بما في ذلك في المطبخ) للحد من اتصال العمال اللصيق قدر الإمكان. على سبيل المثال: عيّن عمالاً لمحطات عمل محددة لتقليل الحاجة للذهاب إلى أماكن أخرى؛ نفذ عمليات تمكّن العمال في مقدمة المحل من جمع الطعام بدون الحاجة للذهاب إلى مناطق إعداد الطعام.</p>
<p>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</p>	<p>أنشطة التنظيف والتعقيم والنظافة الصحية</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>تأكد من أن جميع الموظفين على دراية بممارسات مناولة الأغذية بأمان وعزز سياسات وإجراءات الصحة والنظافة الصحية مثل أهمية ممارسة نظافة اليدين الجيدة والتعقيم المنتظم لأسطح ومعدات تجهيز الطعام وأماكن الزبائن وتناول الطعام.</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>يجب تنظيف الأماكن المستخدمة لإعداد الطعام وتقديمه تنظيفاً جيداً، كما يجب تنظيف وتعقيم أسطح وأدوات إعداد الطعام قبل الاستخدام للتأكد من عدم وجود مخاطر على سلامة الغذاء.</p>
<p>Increased frequency of cleaning for high touch areas or items (e.g. tables, chairs), and rest room facilities.</p>	<p>زد عدد المرات التي تنظف فيها الأماكن أو الأشياء الكثيرة للمس. على سبيل المثال، الطاولات والكراسي ومرافق غرف الحمام.</p>
<p>Clean packaged (sealed) food if required, before opening it.</p>	<p>قم بتنظيف الطعام المعبأ (المختوم) إذا لزم الأمر ، قبل فتحه.</p>
<p>Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers).</p>	<p>تحقق من أن جميع مخزون مواد تغليف المواد الغذائية نظيفة (مثل حاويات الوجبات الجاهزة).</p>
<p>Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment.</p>	<p>نظّف جميع مناطق الطعام وقم بتنظيف وتعقيم الأسطح والأواني والمعدات.</p>

Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry.	وقر معقم اليدين مع ملصقة واضحة بأنها للاستخدام العام فقط عند نقاط الدخول.
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.	أطلع موظفيك على عمليات وإجراءات النظافة الصحية، في كل نوبة. ويجب عليهم غسل اليدين كثيرًا بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل. اعرض تعليمات غسل اليدين فوق كل مغسلة.
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.	تأكد من أنه لا توجد عوائق للوصول إلى مرافق غسل اليدين الخاصة بمؤسستك وأن فيها ما يكفي من مناشف ورقية وصابون؛ ويجب استخدام هذه المرافق لغسل اليدين فقط. إذا تم استخدام القفازات، فتأكد من تغييرها بانتظام وغسل اليدين بين تغييرات القفازات.
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	ضع لافتات إضافية في المناطق الرئيسية، بما في ذلك فوق مرافق غسل اليدين، باستخدام الإجراءات الصحيحة. يمكن تنزيل ملصقات عن غسل اليدين ومنع انتشار الجراثيم من 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.	وقر مرافق غسل اليدين للزبائن ومرتادي المؤسسة بما في ذلك المياه الجارية النظيفة والصابون السائل والمناشف الورقية. إذا لم تكن مرافق غسل اليدين متاحة بسهولة، فقم بتوفير معقم يدين مناسب يحتوي على الكحول.
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.	لا يمكنك استخدام الأواني الفخارية / أدوات المائدة / الأواني الزجاجية التي ليست للاستعمال مرة واحدة إلا إذا تم جمعها بعد كل استعمال وغسلها باستخدام غسالة أطباق أو غسالة أواني زجاجية من الدرجة التجارية. قم بتنظيف الأماكن التي يستخدمها الزبائن وتنظيف وتعقيم الأواني الفخارية وأدوات المائدة وغيرها.
Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or ensure strict table clearing guidelines requiring gloves.	استخدم أدوات المائدة / الأواني الزجاجية التي يمكن التخلص منها / القابلة لإعادة التدوير عندما تكون متاحة، أو تأكد من وجود إرشادات صارمة لتنظيف الطاولات مع شرط استخدام قفازات.
Reduce the sharing of equipment and tools.	قلل من مشاركة استخدام المعدات والأدوات.
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).	تعد التعقيم المتكرر لجميع الأسطح (خاصة الأسطح التي يكثر استخدامها بشكل متكرر: ماكينات EFT ، والمناضد (الكاونتر)، ومقابض العربات، ومناطق الخدمة الذاتية، ومقابض الثلاجة وغرفة التبريد إلخ).

Surfaces used by customers, such as tables, must also be cleaned between clients.	يجب أيضًا تنظيف الأسطح التي يستخدمها الزبائن، مثل الطاولات، بعد كل استخدام من جانب الزبائن.
Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time	الإجراءات الإضافية لإعادة افتتاح مؤسسات الطعام للمرة الأولى
If your business premise/building has been closed or operating minimally during the COVID-19 period, you need to take these extra checks:	إذا كانت مؤسستك التجارية مغلقة أو مفتوحة للتشغيل المخفض خلال فترة COVID-19، فعليك إجراء هذه الفحوص الإضافية:
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.	تأكد من أن نظافة المباني الخاصة بك مناسبة وجاهزة لإعداد الطعام أو مناولته وتأكد من أنه لم يحدث أي شيء خلال فترة الإغلاق أو التشغيل المخفض يمنعك من العمل بأمان.

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

- تحقق من أن الطعام والمعدات والأسطح الأخرى لم تصبح ملوثة من أشياء مثل أعمال الصيانة أو التسرب أو زيادة نشاط الآفات أو انخفاض استخدام المنشأة.
- تأكد من أن الخدمات التي تحتاجها للطاقة وإمدادات المياه والصرف تعمل على النحو المطلوب.
- تأكد من حالة الخدمات والمعدات.
- تأكد من أن الخدمات والمرافق والمعدات تعمل بشكل كامل.
- افحص المكان للتأكد من عدم وجود أية علامات لوجود آفات، مثل الصراصير والقوارض (روث الفئران أو الجرذان أو الصراصير)، والأطعمة وغلقاتها المقضومة.
- قم بمكافحة الآفات قبل فتح المؤسسة.
- تخلص من الأطعمة أو العبوات التي لحقتها ضرر الآفات.
- تخلص من جميع الأطعمة الأخرى الموجودة في عبوات تالفة أو مفتوحة.
- نظف المباني والأواني ومواد التغليف والتعليب (عندما يكون ذلك مناسباً) قبل فتح المؤسسة.
- تحقق من عمل المراحيض ومرافق النظافة الصحية.
- تأكد من أن المراحيض وأحواض غسل الأيدي للموظفين والزبائن (إن انطبق ذلك) في حالة صالحة للعمل ومن وجود مياه جارية دافئة وصابون ومناشف ورقية.
- قم بدفق مياه نظيفة عبر الآلات المتصلة بأنابيب إمداد المياه، مثل آلات صنع الثلج، ونوافير الشرب، وآلات صنع القهوة، وآلات صنع الثلج، ورشاشات ما بعد الخلط، وآلات المشروبات الغازية ومبردات المياه الموجودة للخدمة الذاتية، خاصة إذا لم تكن هذه مغلقة خلال تطبيق القيود.
- إذا انقطع التيار الكهربائي لأكثر من أربع ساعات، أو إذا كانت المبردات مفتوحة، فقد تكون الأطعمة التي يحتمل أن تكون خطرة (مثل الأطعمة التي تحتوي على اللحوم والدواجن والأطعمة البحرية ومنتجات الألبان) قد وصلت إلى درجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية ويجب التخلص منها حتى إذا كانت درجة حرارتها الحالية جيدة.
- قد تكون الأطعمة القابلة للتلف في الثلاجة / غرفة التبريد ما تزال آمنة للاستخدام إذا لم تظهر عليها علامات واضحة للتلف وكانت ضمن تاريخ انقضاء صلاحية الاستخدام أو تاريخ انقضاء فترة أفضل استخدام لها. ففكر فيما إذا كان الطعام الذي قد يكون تعرض لمشاكل خلال الإغلاق أو التشغيل المخفض مناسباً.
- إذا كان جهاز التجميد ممتلئاً، وانقطع التيار الكهربائي لمدة تقل عن 24 ساعة ولم يتم فتح جهاز التجميد خلال فترة انقطاع التيار الكهربائي ولا يوجد دليل على أن الجليد قد ذاب عن الطعام، فلا بد أن تكون المحتويات صالحة للاستخدام.

- 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.

- إذا تم فتح جهاز التجميد خلال فترة انقطاع التيار الكهربائي ولم يكن ممثلًا وهناك أي دليل على أن المحتويات قد ذابت تمامًا أو أنها قد ذابت ثم تجمدت مرة أخرى، فتخلص من هذا الطعام.
- يمكن الاستمرار في إبقاء الطعام الذي لا يزال مجمدًا مع بلورات الثلج موجودة فيه في وضع التجميد إذا كنت متأكدًا من أنه لم يذوب ثم تجمد ثانية عند عودة الطاقة.
- يجب عدم استخدام الأطعمة المجمدة التي ذابت ثم تجمدت عند عودة الطاقة. هذا الأمر لن يكون واضحًا دائمًا، ولكن قد تكون العلامات المهمة للذوبان وإعادة التجمد أن شكل المنتجات قد يكون تغير، أو قد تكون هناك قطرات خرجت من العبوة بعد تجمدها، أو التصاق العبوات ببعضها، أو تجمع السوائل المجمدة في قاع العبوات محكمة الغلق.
- تخلص من أي طعام بعد انقضاء تاريخ صلاحية استخدامه.
- تحقق لمعرفة ما إذا كانت هناك أية أطعمة قد تلوثت خلال خزنها - تخلص من الطعام إذا ظهرت عليه علامات التلف أو التلوث أو الفساد. إذا كنت في شك، تخلص منه.

<p>Deliveries, contractors and visitors attending the premises</p>	<p>عمليات التسليم والمقاولين والزوار الذين يحضرون إلى المبنى</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"> • يجب أن يحاول سائقو التوصيل والمقاولون الآخرون تقليل الاتصال الجسدي بالعمال عندما يكونون في مؤسستك، حيثما يكون ذلك ممكنًا عمليًا. • استخدام المستندات الإلكترونية حيثما يكون ذلك ممكنًا عمليًا. وإذا كان التوقيع مطلوبًا، ناقش تقديم تأكيد التسليم بواسطة البريد الإلكتروني بدلاً من ذلك، أو التقط صورة للبضائع في الموقع كدليل على التسليم. • تأكد من وجود عدد من الموردين بحيث يمكنك دائمًا الحصول على ما يكفي من صابون اليد والمناشف الورقية والمعقمات.
<p>Additional Requirements – Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites</p>	<p>متطلبات إضافية - صالات العرض والمتاحف والمؤسسات الوطنية والمواقع التاريخية</p>
<p>In addition to the general requirements of the COVID Safety Plan, galleries, museums, National Institutions and historic sites are required to:</p>	<p>بالإضافة إلى المتطلبات العامة لخطة سلامة COVID، على صالات العرض والمتاحف والمؤسسات الوطنية والمواقع التاريخية القيام بما يلي:</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"> • يمكن فتح المعارض والمتاحف والمؤسسات الوطنية والمواقع التاريخية بشرط عدم وجود أكثر من شخص واحد لكل 4 أمتار مربعة في جميع أنحاء المكان، ويمكن أن تبدأ الجولات المصحوبة بمرشدين لمجموعات تصل إلى 20 شخصًا (باستثناء الدليل السياحي). • قم بإدارة الدخول والخروج (بنقاط منفصلة). • يجب فصل دخول المجموعات حسب الوقت. • زد من عدد عمليات التنظيف للمناطق أو الأشياء التي يكثر لمسها، ومرافق الحمام.

Additional Requirements – Outdoor attractions and amusements	متطلبات إضافية - أماكن الجذب السياحي والتسلية الخارجية
<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 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"> عليك التحكم بحرص في عدد الأشخاص والمجموعات في المكان أو الموقع. يجب أن يصل عدد أفراد المجموعات إلى 20 شخصاً فقط، بما يتوافق مع قواعد التباعد الاجتماعي بما في ذلك 1,5 متر بين الأشخاص وشخص واحد لكل 4 أمتار مربعة في المكان الذي يتواجدون فيه. يجب أن يكون مع جميع المجموعات موظف للتأكد من بقاء الأشخاص على بعد 1,5 متر بين شخص وآخر وأن لا يزيد عدد أفراد المجموعة عن 20 شخصاً.
Keep up to date on restrictions through the ACT COVID19 website: www.covid19.act.gov.au	ابق على اطلاع بالقيود من خلال موقع ACT الخاص بـ COVID19: www.covid19.act.gov.au
The Safe Work Australia website: www.safeworkaustralia.gov.au/	الموقع الإلكتروني التابع لمؤسسة العمل الآمن أستراليا: www.safeworkaustralia.gov.au/
“My business’ COVIDSafe Plan” template https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf	نموذج My business’ COVIDSafe Plan https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf
For further information on work health and safety in the ACT: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015	للمزيد من المعلومات عن الصحة والسلامة في العمل في ACT: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015
For updates, visit www.covid19.act.gov.au	لمعرفة التحديثات، قم بزيارة www.covid19.act.gov.au