

| English | Dari |
|--|--|
| GUIDELINES FOR YOUR COVID SAFETY PLAN | هدایات برای پلان مصونیتی کووید ۱۹ شما |
| <i>Updated 19 June 2020</i> | تجدید شده به روز ۱۹ جون ۲۰۲۰ |
| Thank you for working with us to reduce the impact of COVID-19 in the ACT. | تشکر بخاطر کارکردن با ما جهت کاهش دادن اثرات کووید ۱۹ در ACT. |
| This document provides guidance for the following businesses and undertakings that are required to develop a COVID Safety Plan: | این سند رهنمودی را برای تجار آنها و مشاغل ذیل فراهم میکند که مکلف هستند یک پلان مصونیتی کووید ۱۹ را تهیه کنند. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Restaurants and cafes offering dine-in - This includes hotel-based restaurants and cafes services • Gyms, health clubs, fitness or wellness centres • Yoga, barre, pilates, spin facilities • Swimming pools • Boot camps and personal trainers • Personal services (e.g. hairdressers, barbers, nail salons, tattoo or body modification studios, day spas, and non-therapeutic massage services) • Organisers of weddings and funerals • Auction houses • Real estate agencies conducting open home inspections or auctions • Libraries | <ul style="list-style-type: none"> • رستورانها و قهوه خانه های که غذا خوردن را در داخل محل عرضه میکنند – اینها شامل خدمات رستوران و قهوه خانه مستقر در هتلها میباشند. • ورزشگاه ها (جیمز)، کلویهای صحتی، مراکز تقویت بدنی و تندرستی • تأسیسات یوگا، باری، پیلاتیز، سپین • حوضهای آبیازی • کمپهای ورزش شدید (بوت کمپس)، و مربیان شخصی • خدمات شخصی (مثل آرایشگاه های موی، سلمانی ها، سالونهای آرایش ناخن، ستودیوهای خالکوبی و اصلاح بدن، اسپا های روزانه، و خدمات ماساژ غیردرمانی) • سازماندهندگان مراسم عروسی و جنازه • خانه ها و اماکن مزایده • ادارات معاملات املاک که دیدن و بازرسی از خانه های باز و مزایده ها را انجام میدهند • کتابخانه ها |

| | |
|---|--|
| <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, Choirs 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"> • نمایشگاه های آثار هنری (گالری ها)، موزیمها، مؤسسات ملی یا ساحات تاریخی • کلوپها و محلات دارای جواز • سینماها، تیاتر های قلم و سینماها در فضای باز قابل رفتن با موتر • دسته های آوازخوانی گروهی، گروه های موسیقی و آرکسترها • صنفهای رقص • سالونهای کنسرت، تیاترها، میدانها، آدیووریمها یا محلات سرباز • مراکز تفریحی سرپوشیده، آرکیدها، و مراکز بازی سرباز و سر بسته • هتلها • ورزشهای سازمان یافته • ادارات شرط بندی |
| <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>در مورد اماکن عبادت و مراسم مذهبی، یک پلان مصونیتی کووید برای آنهاست لازم است که میخوانند تجمعات شانرا به الی ۱۰۰ نفر افزایش دهند.</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>ACT استفاده از یک الگوی معیاری را از مشاغل ACT بخاطر استفاده از آن در هنگام تهیه پلان مصونیتی کووید نمیخواهد. چون ما سعی میکنیم تا یک مقدار انعطاف پذیری را برای تجارها و مشاغل حفظ کنیم. اگر به همه موضوعات شامل در این سند هدایات، در یک نوع کتبی یا الکترونیکی چنین پلانی، که در وقت تفیش پیروی از مقررات نشان داده شده بتواند، رسیدگی شده باشد، این کافی خواهد بود که پلان مصونیتی کووید شغل شما را تشکیل دهد.</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>بعضی حوزه ها و انجمن های عمده صنعتی الگوهای را ایجاد کرده اند. برای تجارها و مشاغلی که خواهان یک نمونه یا الگوی باشند، وبسایتهای حکومت نیوسوت ویلز و فدرال ممکن بعضی معلومات مفید داشته باشند. در غیر آن با انجمن نماینده شغل و صنعت تان به تماس شوید.</p> |

| | |
|--|---|
| NSW | NSW |
| https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses | https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses |
| Commonwealth | حکومت فدرال (کامنولت) |
| AIS Framework for Rebooting Sport in a COVID-19 Environment | چارچوب AIS برای آغاز مجدد ورزش در محیط کووید ۱۹ |
| https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport | https://www.sportaus.gov.au/return-to-sport |
| Note: If your sporting organisation or club has a 'Return to Play in a COVID Safe Environment Plan', this will meet the requirements of the COVID Safety Plan. Therefore, there is no requirement to produce an additional COVID Safety Plan. | یادداشت: اگر سازمان یا کلوب ورزشی تان یک "پلان بازگشت به بازی در محیط مصون از کووید" داشته باشد، این ایجابات پلان مصونیتی کووید را برآورده خواهد ساخت. نَباً ضرورتی برای تهیه یک پلان مصونیتی کووید دیگر ندارید. |
| 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. | در وقتی که پلان مصونیتی کووید تانرا تهیه میکنید، باید ایجابات هدایات صحت عامه و رهنمودهای پلان مصونیتی کووید ACT و هر نوع ایجابات مخصوص بخش یا صنعت تان در ACT همراه با معلومات و توصیه های فراهم شده در این رهنمودها در آن مدنظر گرفته شوند. |
| 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 . | یک سلسله اوراق حقایق، بررسی موارد و منابع مفید دیگر در بسته منابع تجارتي در وبسایت www.covid19.act.gov.au/resources موجود اند. |
| 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 . | برای آخرین توصیه ها درباره محدودیتها به وبسایت www.covid19.act.gov.au/what-you-can-do مراجعه کنید یا به تلفون امدادی کووید ۱۹ به شماره ۶۲۰۷۷۲۴۴ (۰۲) زنگ بزنید. |
| To discuss your business needs, call the Access Canberra Business Liaison Line on (02) 6205 0900 . | بخاطر صحبت درباره ضرورتهای شغل و تجارت تان به Access Canberra Business Liaison Line به شماره ۶۲۰۵۰۹۰۰ (۰۲) زنگ بزنید. |
| Business owners can receive up to four hours of free, tailored advice from Canberra Business Advice and Support Service and access online business development resources. Call (02) 6297 3121 . | صاحبان شغل و تجارت میتوانند تا چهار ساعت مشوره رایگان و مشخص را از اداره خدمات مشورتي و حمایتی تجارتي کنبرا حاصل کنند و به منابع انکشاف تجارتي انترنتی دسترسی حاصل کنند. به ۶۲۹۷۳۱۲۱ (۰۲) زنگ بزنید. |

| Your obligations | مکلفیتهای شما |
|---|--|
| <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>دستور صحت عامه ACT برای سال ۲۰۲۰ (Restricted Activities – Gatherings, Business or Undertakings) Emergency Direction الزامی را بر چندین دسته از تجارتهای و مشاغل تحمیل میکند تا یک پلان مصونیتی کووید را تهیه و تعقیب کنند.</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>این صفحه معلوماتی، طیف وسیعی از ملاحظاتی را که باید در وقت تهیه پروگرام مصونیتی کووید خود در نظر بگیرید و منابعی را که هنگام تهیه پلان تان به آنها دسترسی کرده میتوانید، تشریح می کند. معلومات ذیل از نظر شما خواهد گذشت:</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"> • تضمین فاصله گیری جسمانی • فعالیتهای پاک کاری، ضد عفونی کردن و نظافت • مدیریت کردن کارمندان یا مشتریان مبتلا به بیماری • ایجابات اضافی برای بعضی از مشاغل و سازمانها، بشمول آنهایی که معلومات تماس را از مشتریان و مراجعین می طلبند، و در صورت حاصل کردن حفظ میکنند • رعایت و تطبیق |
| <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>پلان مصونیتی کووید باید کتبی و برای نشان دادن حین درخواستی توسط مأمورین تطبیق قانون در دسترس باشد، ولی لازم نیست این پلان برای تصویب شدن تحویل داده شود.</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>پلان مصونیتی کووید باید خطراتی را تشخیص دهد که از ناحیه کووید ۱۹ متوجه کارمندان (بشمول قراردادی ها و داوطلبان)، شغل و مشتریان تان میباشد، و باید در مطابقت به هدایات این فهرست بررسی باشد.</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>همه نکات این فهرست بررسی در مورد هر شغل و تجارت قابل اجرا نیست، و منظور این نیست که این فهرست بررسی جامع باشد.</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>تهیه یک پلان مصونیتی کووید یک گام مهم برای مطمئن شدن از این است که شما کارمندان تان و کل جامعه را محفوظ نگه دارید. شما باید در وقتی که پلان مصونیتی کووید تانرا تهیه میکنید با کارمندان تان مشوره کنید تا اطمینان حاصل شود که ایشان از مسؤلیتهای خود آگاه اند و آنها را به سر میرسانند.</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>پلان مصونیتی کووید شما به تعقیب تجدید شدنهای بیشتر توصیه صحت عامه، و آمدن هرگونه تغییراتی در هدایات صحت عامه، باید مورد تجدید نظر و نوسازی قرار گیرد.</p> |
| <p>Completing a COVID Safety Plan does not replace your responsibilities under the Work Health Safety Act 2011 (ACT).</p> | <p>تکمیل یک پلان مصونیتی کووید جاگزین مسؤلیتهای شما تحت قانون Health Safety Act (ACT) 2011 نمیشود.</p> |
| <p>Check if your venue can re-open</p> | <p>بررسی کنید که آیا محل شما بازگشائی شده میتواند</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 از بازگشائی یا آغاز مجدد عملیات تان هر تغییری در محدودیتهای تجارتي و هدایات صحت عامه را از طریق رابطه ذیل بررسی کنید: https://www.covid19.act.gov.au/</p> |
| <p>Ensure physical distancing</p> | <p>از فاصله گیری جسمانی اطمینان حاصل کنید</p> |
| <p>All businesses and undertakings should implement physical distancing as outlined in the Public Health Directions, including:</p> | <p>همه تجارتهای و مشاغل باید فاصله گیری جسمانی را همانگونه که در هدایات صحت عامه بیان شده، مورد اجرا قرار دهند، بشمول:</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"> • به استثنای تنها کارمندان در مشاغل مهمانداری، در هر مساحت چهار متر مربع در ساحة موجود سربسته و سرگشاده باید حد اکثر یک نفر قرار داشته باشد. |
| <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"> • تدابیر مناسب فاصله گیری اجتماعی باید مورد اجرا باشد، بشمول حفظ فاصله ۱٫۵ متر بین مردم، تا جائیکه ممکن است و هر قدر که امکان داشته باشد. |

| | |
|--|--|
| <p>More information about measures how to implement physical distancing in your premises can be found at https://www.covid19.act.gov.au</p> | <p>معلومات بیشتر دربارهٔ تطبیق تدابیر فاصله‌گیری جسمانی در محل تان در https://www.covid19.act.gov.au پیدا شده می‌تواند.</p> |
| <p>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</p> | <p>فعالیت‌های پاک‌کاری، ضد عفونی کردن و نظافت</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>همهٔ تجارتهای و مشاغل مکلف اند نظافت مناسب دست و جهاز تنفسی را نشان دهند. مشاغل باید همچنان اطمینان حاصل نمایند که اجرات و تدرکات مناسب پاک کاری و ضد عفونی کردن را ادامه بدهند.</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"> برای معلومات بیشتر دربارهٔ انجام پاک کاری مناسب اینجا کلیک کنید برای معلومات بیشتر دربارهٔ اینکه در محل کار چطور پاک کاری نمائید اینجا کلیک کنید |
| <p>Training</p> | <p>آموزش</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>شدیداً توصیه می‌شود که همهٔ افرادی که در یک مرجع تجارتهای کار می‌کنند، چه صاحبان کار باشند یا مستخدمین یا قرار دادی ها، باید آموزش های مربوطه را انجام دهند.</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"> یک طیف وسیعی از گزینه های آموزشی موجود اند که بعضی شان به سطح ملی شناخته شده و به کمک مالی حکومت یا رایگان به آموزگاران فراهم میشوند. معلومات بیشتر دربارهٔ گزینه های موجود در https://www.covid19.act.gov.au/ پیدا شده می‌توانند. |

| | |
|---|--|
| <p>Manage staff or patrons/visitors presenting with illness</p> | <p>کارمندان یا مشتریان/مراجعین مبتلا به مریضی را مدیریت کنید</p> |
| <p>The Government is urging everyone to stay home if they are unwell. This applies to staff and the broader community. Businesses and undertakings should also be prepared to turn patrons or visitors away if they have clear symptoms of illness.</p> | <p>حکومت از همه می خواهد که اگر مریض باشند در خانه بمانند. این در مورد کارمندان و کل جامعه قابل اجرا میباشد. تجار آنها و مشاغل همچنان باید آماده باشند تا مشتریان و مراجعینی را که نشانه های واضحی مریضی داشته باشند، رد کرده و برگردانند.</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"> • معلومات بیشتر درباره اینکه چگونه میتوان کارمندان و مشتریان مریض را مدیریت کرد در وبسایت ذیل پیدا شده میتواند: https://www.covid19.act.gov.au/businesshub/workplace-health-and-safety • اگر یک هدایتی صادر شود که مستلزم بسته شدن محل کار تان به دلیل یک قضیه تأیید شده آلودگی کووید ۱۹ باشد، باید به WorkSafe ACT اطلاع بدهید. |
| <p>Additional Requirements</p> | <p>ایجابات اضافی</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>بعضی مشاغل و سازمانها مکلف خواهند بود تا یک پلان مصونیتی اضافی کووید را فراهم کنند و از مشتریان و مراجعین معلومات تماس شانرا بخواهند و اگر معلومات فراهم شود، حفظ اش کنند.</p> |
| <p>Businesses required to provide additional information</p> | <p>تجار آنها و مشاغلی که به فراهم کردن معلومات اضافی مکلف اند</p> |
| <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"> • رستورانها، قهوه ها و مشاغل فراهم کننده خدمات رفتن با موتر • نمایشگاه های آثار هنری (گالرها)، موزیمها، مؤسسات ملی و ساحات تاریخی • جاهای دیدنی تفریحی در فضای آزاد |
| <p>Additional requirements for these businesses are in an attachment to this document</p> | <p>ایجابات اضافی برای این مشاغل در ضمیمه این سند درج است</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>پلان مصونیتی این تجارتها و مشاغل باید شامل یک تعهدی برای پرسیدن نام اول و معلومات تماس و حفظ آن در صورت فراهم شدن باشد:</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"> • ورزشگاه ها (جیمز)، کلویهای صحتی، مراکز تقویت بدنی یا تندرستی • تأسیسات یوگا، باری، پیلاتیز، سپین • کمپهای ورزش شدید (بوت کمپس)، و مربیان شخصی • خدمات شخصی (مثل آرایشگاه های موی، سلمانی ها، سالونهای آرایش ناخن، ستودیوهای خالکوبی و اصلاح بدن، اسپا های روزانه، و خدمات ماساژ غیردرمانی) • سازماندهندگان مراسم عروسی و جنازه • خانه ها و اماکن مزایده • ادارات معاملات املاک که دیدن و بازرسی از خانه های باز و مزایده ها را انجام میدهند • رستورانها و قهوه خانه های که غذا خوردن را در داخل محل عرضه میکنند – اینها شامل خدمات رستوران و قهوه خانه مستقر در هتلها میباشد. • هتلها • محلات دارای جواز |
| <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"> • سینماها یا تیاتر های فلم • سینماها در فضای باز قابل رفتن با موتر • مراکز بازی یا آرکیدها/مراکز تفریحی • ادارات شرط بندی • سالونهای کنسرت، تیاترها، میدانها و آدیتوریمها • جاهای عبادت که در آنها تجمعات شامل بیشتر از ۲۰ نفر باشد |
| <p>Information about how to collect and store private information will be available soon at www.covid19.act.gov.au .</p> | <p>معلومات بیشتر درباره اینکه معلومات شخصی چطور جمع آوری و حفظ شود در وبسایت ذیل به زودی قابل دسترسی خواهد بود: www.covid19.act.gov.au</p> |

| | |
|--|--|
| Compliance and enforcement | رعایت و تطبیق |
| <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>تهیه و تعقیب یک پلان مصونیتی کووید قدم مهمی در جهت امن نگهداشتن کارمندان، مشتریان و کل جامعه در حالی میباشد که ما به کنترل کردن اثرات این شیوع همه گیر ادامه میدهم. تلاش های مربوط به رعایت مقررات بر آموزش و حمایت متمرکز خواهد بود. اما مجازات برای کسانی قابل اجرا خواهد بود و ممکن برایشان صادر شود که جامعه را با نقض جدی یا مکرر ایجابات و مکلفیتهای قانونی در خطر بیندازند.</p> |
| Signage | لوحه ها/علامات |
| <p>Consider displaying information to your customers and staff about your COVID Safety Plan</p> | <p>در مورد به نمایش گذاشتن معلومات درباره پلان مصونیتی کووید تان برای مشتریان و کارمند خود غور کنید.</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"> • نمونه های پوستر ها و لوحه ها در ویسایت ذیل قابل دسترسی اند: www.covid19.act.gov.au/resources • بر گذاشتن پلان مصونیتی کووید خود در ویسایت یا صفحه فیس بوک تان غور کنید |
| Review and monitor | بررسی و نظارت |
| <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"> • این سند یک اجمالی از خطراتی را فراهم میکند که احتمال دارد در مورد اکثر یا همه مشاغل در این بخش قابل تطبیق باشد. شما بر خطراتی غور و به آنها رسیدگی کنید که ممکن مخصوص شغل و تجارت خودتان باشد. • پالیسی ها و عملکردهای تانرا بصورت منظم بررسی کنید تا اطمینان حاصل شود که آنها با هدایات و توصیه های فعلی ارائه شده از جانب ACT Health در مطابقت باشد. • اطمینان حاصل کنید که یک نسخه از پلان مصونیتی کووید شما در محل موجود باشد، چون اگر از جانب یک مأمور مربوط رعایت و تطبیق قانون طلبیده شود باید نشان داده شود. این ممکن شامل نشان دادن یک نسخه الکترونیک باشد. |

| | |
|--|--|
| <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>مراعات نکردن هدایات ممکن به مجازات قابل ملاحظه منتج گردد. سوالی دارید؟ مشوره میخواهید؟ به تلفون امدادی کووید ۱۹ به شماره ۶۲۰۷۷۲۴۴ (۰۲) روزانه از ۸ صبح تا ۸ شام زنگ بزنید</p> |
| <p>Current as at 19 June 2020</p> | <p>جاری در ۱۹ جون ۲۰۲۰</p> |
| <p>Additional Requirements – Cafes and Restaurants</p> | <p>ایجابات اضافی – قهوه خانه ها و رستورانها</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>فهرست بررسی ذیل رهنمودی را برای آنگونه تدابیر فراهم میکند که باید در پلان مصونیتی کووید اماکن مهمانداری شامل باشد که خدمت غذا خوردن را در داخل محلات شان عرضه میکنند. این فهرست بررسی باید با توصیه عمومی تر و منابع دیگر که در فوق بیان شد، و با در نظر گرفتن خطرات خاص به هر شغل و تجارت تکمیل گردد.</p> |
| <p>Ensure physical distancing</p> | <p>از فاصله گیری جسمانی اطمینان حاصل کنید</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>تدابیر کنترول کننده را بخاطر محدود ساختن مردم در داخل محل شغل تان در هر وقت معین مورد اجرا قرار دهید تا شغل و تجارت شما با هدایات صحت عامه در مطابقت باشد. هدایات صحت عامه ایجاب میکند که تجمعات از ۱۰۰ مشتری نشسته در هر فضای سرپوشیده بیشتر نباشند و در آن بودن یک نفر در هر چهار متر مربع در ساحة نشستن مردم مراعات شود. کارمندان از محاسبه یک نفر در هر چهار متر مربع مستثنا هستند.</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>محاسبه یک نفر در هر چهار متر مربع بر ساحة موجود برای نشستن مشتریان مبتنی میباشد. بنأ ساحات عقب منزل، ترتیبات آشپزخانه و میز خدمات پذیرائی نباید در محاسبه یک نفر در هر چهار متر مربع برای معلوم کردن شمار حد اکثر مجاز مشتریان نشسته شما شامل باشند.</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>سند رهنمود کاهش خطر وابسته به مجموعه هدايات صحت عامه مشخص ميسازد که در هر فضای اشغال شده نبايد تراکم بیشتر از یک نفر در هر چهار متر مربع در ساحة کف محل موجود باشد (اشيا و چيزهای که ممکن بر مجموع ساحة آزاد اثر ميگذارد در نظر گرفته شود). اين بدان معناست که مشاغل بايد اشيا و چيزهای را در نظر بگیرند که ممکن بر جای برای نشانندن مشتریان تأثیر بگذارد ، مانند وسايل دائمی (طور مثال پيل پایه ها، ميزهای پذيرائی، دراز چوکی ها و ماشينهای بازی).</p> |
| <p>Note: Refer to the Fact Sheet for how to calculate the one person per 4 square metre rule for hospitality venues. Click <i>HERE</i> to go to the Fact Sheet.</p> | <p>يادداشت: بخاطر چگونگی محاسبه کردن مقررات یک نفر در هر چهار متر مربع برای محلات مهمانداری به صفحه حقایق مراجعه کنید. بخاطر مراجعه به صفحه حقایق اینجا کلیک کنید.</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>لوحه های را در نقاط ورودی بگذارید تا به مشتریان هدايت دهید که اگر مريض باشند، داخل نشوند. اين لوحه ها بايد با وضاحت شمار مشتریانی را بيان کند که اجازه نشستن دارند. آنها همچنان بايد اينرا بيان کنند که مشاغل حق دارند خدمت يا ورود را رد کنند. اين لوحه ها همچنان ميتوانند اينرا بيان کنند که مشاغل قانوناً به مردم بیشتر از ظرفيت محل شان اجازه داده نميتوانند، مشتریانی که اين مقررات و هدايات را نادیده ميگیرند ممکن از هدايات صحت عامه هم خلاف ورزی کنند که بخاطر آنها ممکن مجازات قابل اجرا باشند. اگر عملی باشد، نقاط جداگانه ورودی و خروجی و نقاط جداگانه فرمايش دادن و حصول خدمت را بخاطر تقليل تماس تأسيس کنید.</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>شمار کارمندی را محدود بسازید که در یک فضای واحد سرپوشیده یا سرباز خدمت میکنند. در جائیکه یک شغل و تجارتي با بیشتر از یک فضای سرپوشیده یا سرباز اجرات میکند، خدمتگاران بايد در یک بخش مؤظف شوند تا تعامل با مشتریان محدود شود.</p> |
| <p>Encourage online and phone bookings and limit the number of walk-in diners.</p> | <p>رزرو کردن (بوکینگ) آنلاین را تشويق کنید و شمار غذا خوران با آمدن بدون بوکینگ را محدود بسازید.</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>فاصله گیری جسمانی را با نشانی کردن محلی که مشتریان در آن در قطار می ایستند، آسان بسازید تا فاصله گیری ۱،۵ متر بین هر شخص در قطار تشویق شود.</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>میزها را به طریقه قرار دهید تا اطمینان حاصل شود که مشتریان در این میزها به فاصله ۱،۵ متر از همدیگر می نشینند و شمار میزها و ظرفیت کرسی ها را در هماهنگی با هدایات صحت عامه تقلیل دهید.</p> |
| <p>Consider using physical barriers where practical, such as plexiglass around counters involving high volume interactions with customers.</p> | <p>در جائیکه عملی باشد بر استفاده از موانع جسمانی غور کنید، مثل قرار دادن plexiglass در اطراف میزهای پذیرائی با میزان بلند تعامل با مشتریان.</p> |
| <p>Space waiting area seating at least 1.5 metres apart. If this is not possible, the seating should be removed.</p> | <p>بین کرسی های محل غذاخوری حداقل ۱،۵ متر فاصله بگذارید. اگر این ممکن نباشد، کرسی ها باید برداشته شوند.</p> |
| <p>Encourage customers to use pay wave and credit cards in preference to cash.</p> | <p>مشتریان را تشویق کنید که از pay wave یا کریدت کارتها بجای پرداختن پول نقد استفاده کنند.</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>بر این فکر کنید که منیوی تانرا چگونه به نمایش بگذارید تا خطر تقلیل بیابد. گزینه ها شامل اینها اند: برای به نمایش گذاشتن منیوی تان از لوحه های عمومی غیر قابل تماس استفاده کنید؛ منیوهای کاغذی قابل یکبار استفاده را در دسترس داشته باشید. برای خدمات غذای قابل بردن با خود (takeaway) منیوهای تانرا در بیرون محل بگذارید.</p> |
| <p>Remove any self-service buffet style food service areas, communal snack bars, communal condiments, water/drink and utensil stations.</p> | <p>هرگونه ساحات خدمات خودی نوع بوفه، بارهای عمومی خوراک مختصر، تسهیلات عمومی چاشنی ها، آب و نوشابه و وسایل آشپزی را از بین بردارید.</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>بخاطر کنترل جریان مشتریان، وقت نشستن مشتریان را تدریجی و نوبتی بسازید و مدت زمان نشستن را مدیریت کنید. هدایات صحت عامه محدود ساختن مدت زمان به دو ساعت را توصیه میکند.</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>اجرات عقب میز پذیرائی (بشمول آشپزخانه) را تغییر دهید تا مجبوریت کارمندان به در تماس نزدیک بودن تا اندازه که عملی باشد، کم شود. طور مثال: کامندان را به جاهای مشخص کار مؤظف بسازید تا ضرورت رفتن به محلات دیگر تقلیل بیابد؛ روشهای را مورد اجرا قرار دهید تا کارمندان بخش جلو منزل، غذا را بدون ضرورت رفتن به ساحات تهیه غذا گرفته بتوانند.</p> |
| <p>Cleaning, Sanitising and Hygiene Activities</p> | <p>فعالیت‌های پاک‌کاری، ضد عفونی کردن و نظافتی</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>اطمینان حاصل کنید که همه کارمندان از اجرات مصونانه برخورد با مواد غذایی و از مقررات و پالیسی‌های افزایش یافته صحتی و نظافتی، مثلاً از اهمیت اجرای نظافت خوب دستها و ضد عفونی کردن سطوح و تجهیزات برای آماده کردن غذا و ساحات مشتریان و غذاخوردن آگاه باشند.</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>جاهای که برای تهیه و فراهم کردن غذا مورد استفاده قرار میگیرند باید کاملاً پاک و سطوح تهیه غذا و ظروف آشپزی باید قبل از استفاده تمیز و ضد عفونی شوند تا اطمینان حاصل شود که هیچ خطری به مصون بودن غذا موجود نباشد.</p> |
| <p>Increased frequency of cleaning for high touch areas or items (e.g. tables, chairs), and rest room facilities.</p> | <p>دفعات پاک کردن جاها و اشیای با تماس فراوان (مثل میزها و چوکی‌ها)، و تسهیلات مستراح یا تشناب را افزایش دهید.</p> |
| <p>Clean packaged (sealed) food if required, before opening it.</p> | <p>بسته های غذا را اگر لازم باشد، قبل از باز کردن پاک کنید.</p> |
| <p>Check all stocks of food packaging materials are clean (e.g. takeaway containers).</p> | <p>بررسی کنید که همه ذخیره های مواد بسته بندی غذا پاک باشند (مثل ظروف غذای بردنی "takeaway").</p> |
| <p>Clean all food areas and clean and sanitise food surfaces, utensils and equipment.</p> | <p>همه جاهای مواد غذایی را پاک و سطوح تهیه غذا، ظروف آشپزی و تجهیزات را تمیز و ضد عفونی کنید.</p> |
| <p>Provide hand sanitiser, clearly labelled for public use only at points of entry.</p> | <p>مواد ضد عفونی دستها همراه با پرجسپ واضح "تنها برای استفاده عموم" را در نقاط ورودی فراهم کنید.</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>با کارمندان خود در هر نوبت کار درباره روندها و اجرات نظافتی صحبت کنید. آنها باید دستهای شانرا اکثر اوقات با صابون و آب برای حداقل ۲۰ ثانیه بشویند. در بالای هر جای دستشویی هدایات دست شستن را نصب کنید.</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>اطمینان حاصل کنید که در دسترسی به تسهیلات دست شویی تان موانعی موجود نباشد و مقدار کافی دستمال کاغذی و صابون داشته باشید؛ از این تسهیلات باید صرف برای شستن دستها استفاده شود. اگر از دستکشها استفاده میشود، باید اطمینان حاصل شود که آنها بصورت منظم تبدیل شوند و دستها بین تبدیل کردن دستکشها شسته شوند.</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>لوحة های اضافی را در جاهای اساسی، بشمول بالای تسهیلات دست شویی، همراه با روشهای درست بگذارید. پوسترها درباره شستن دستها و جلوگیری از انتشار میکروبها از وبسایت ذیل دوند شده میتوانند: 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>تسهیلات دست شستن بشمول آب پاک جاری، صابون مایع و دستمال کاغذی را برای مشتریان و مراجعین فراهم کنید. اگر تسهیلات دست شستن به راحتی در دسترس نباشد، مواد ضد عفونی مناسب مبتنی بر الکل را فراهم کنید.</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>ظروف/قاشق و پنجه/ظروف شیشه ای غیرقابل دور انداختن صرف در صورتی مجاز اند که پس از هر دور استفاده پاک شده و با استفاده از صابون ظرف شویی یا گیلان شویی با درجه تجارتي شسته شوند. جاهای مشتریان را پاک و ظروف و قاشق و پنجه و غیره را تمیز و ضد عفونی کنید.</p> |
| <p>Use disposable/recyclable cutlery/glassware when available, or ensure strict table clearing guidelines requiring gloves.</p> | <p>از قاشق و پنجه/گیلاسهای در صورت موجودیت شان استفاده کنید، یا از رهنمودهای پاک کاری دقیق میزها مستلزم پوشیدن دست کشها استفاده کنید.</p> |
| <p>Reduce the sharing of equipment and tools.</p> | <p>شریک ساختن تجهیزات و ابزارها را کاهش دهید.</p> |
| <p>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).</p> | <p>ضد عفونی کردن مکرر تر همه سطوح (بخصوص سطوحی که اغلب دست زده میشود: ماشینهای EFT، میزهای پذیرائی، دستگیره های کراچی ها، جاهای سلف سرویس، یخچالها و دستگیره های سردخانه و غیره) را انجام دهید.</p> |
| <p>Surfaces used by customers, such as tables, must also be cleaned between clients.</p> | <p>سطوح استفاده شده توسط مشتریان، مثل میزها، هم در بین استفاده آنها از طرف مشتریان مختلف پاک شوند.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Extra Measures for Food Businesses Reopening for the First Time</p> | <p>تدابیر اضافی برای مشاغل تهیه غذا که برای اولین بار بازگشایی میشوند</p> |
| <p>If your business premise/building has been closed or operating minimally during the COVID-19 period, you need to take these extra checks:</p> | <p>اگر محل/عمارت تجارتي شما در دوران کووید ۱۹ بسته شده یا فعالیت کم داشته، باید این بررسی های اضافی را انجام دهید:</p> |
| <p>Check that the cleanliness of your premises is suitable and ready for preparing or handling food and make sure that nothing has happened during the closure or reduced operation that stops you from operating safely.</p> | <p>بررسی کنید که پاک بودن محل تان برای تهیه یا رسیدگی به غذا آماده باشد و اطمینان حاصل کنید که در جریان بسته بودن و اجرات کم چیزی واقع نشده که مانع کار و اجرات مصونانه شما گردد.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Check that food, equipment and other surfaces have not become contaminated from issues such as maintenance activities, or leaks, increased pest activity or reduced use of the facility. • Make sure the services you need for power; water supply and drainage are working as intended. • Check the condition of the services and equipment. • Make sure that services, facilities and equipment are fully functioning. • Check for any signs of pest infestation e.g. cockroaches and rodents (rat or mice droppings, cockroach spotting), gnawed food and food packaging. • Carry out pest control before opening. • Throw out food or packaging damaged by pests. • Throw out all other food in damaged or open packaging. • Clean premises, utensils and packaging (where appropriate) before opening. • Check toilets and hygiene facilities are working. | <ul style="list-style-type: none"> • بررسی کنید که مواد غذایی، تجهیزات و سطوح دیگر از اثر مسایل مربوط فعالیت های حفظ و مراقب، یا چکک، افزایش فعالیت حشرات یا استفاده کم از محل، آلوده نشده باشد. • اطمینان حاصل کنید که خدماتی را که شما برای برق، آبرسانی، و بدرفت ضرورت دارید، به گونه مطلوب کار کنند. • وضعیت این خدمات و تجهیزات را بررسی کنید. • اطمینان حاصل کنید که خدمات، تسهیلات و تجهیزات بصورت کامل کار کنند. • هر نوع نشانه از پیدا شدن حشرات مثل مادر کیکها و موشها (دیدن مواد فضله موشها، مادر کیکها)، غذا یا بسته های جویده شده را (در صورتیکه مناسب باشد) قبل از باز کردن شغل بررسی کنید • قبل از بازکردن کنترل (دوا پاشی) حشرات را انجام دهید • غذای تخریب شده توسط حشرات را بیرون بیندازید • همه غذای دیگر در بسته های آسیب دیده و باز شده را بیرون بیندازید • قبل از باز کردن محل، ظروف و بسته بندی را (در صورت لزوم) پاک کنید • بررسی کنید که تشنابها و تسهیلات نظافتی کار کنند |

- 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.
- 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

- اطمینان حاصل کنید که تشنابها و تسهیلات شستن دستها کار کنند
- اطمینان حاصل کنید که تشنابها و تسهیلات شستن دستها برای کارمندان و مشتریان (در صورت کاربرد) به خوبی کار کنند و آب جاری گرم، صابون و دستمال کاغذی داشته باشند.
- آب پاک را از بین ماشینهای که به منبع آبرسانی وصل اند مثل ماشین یخ، چشمه های آبنوشی، ماشینهای قهوه، ماشینهای ساختن یخ میده، ماشین مخلوط کردن، ماشینهای سلف سرویس نوشابه های غیر الکولی و سردکننده های آب، با فشار بگزانید، بخصوص اگر اینها در دوران محدودیتها خاموش نشده باشند.
- اگر برق برای مدت بیش از چهار ساعت قطع شده باشد، یا یخ کننده ها باز بوده باشند، غذای احتمالاً خطرناک (مثل غذائی که گوشت حیوانات، گوشت مرغ، غذای بحری یا محصولات لبنیات) ممکن به حرارت بالاتر از ۵ درجه رسیده باشند و لازم خواهد بود که قطع نظر از حرارت موجود به دور انداخته شود.
- مواد غذائی قابل خراب شدن در یخچال/سردخانه ممکن هنوز هم قابل استفاده باشند اگر اینها علایم واضح فاسد شدن را نشان نمیدهند و در حدود آخرین تاریخ استفاده یا تاریخ بهترین حالت شان باشند. درباره مناسب بودن غذاهای غور کنید که ممکن در جریان بسته بودن یا دوران کاهش کار در خطر خراب شدن قرار گرفته باشند.
- اگر یخدان (freezer) پر بوده، برق برای کمتر از ۲۴ ساعت قطع شده، یخدان در وقت قطع بودن برق باز نشده و شواهدی از ذوب شدن یخ موجود نباشد، مواد غذائی باید برای استفاده خوب باشند.
- اگر یخدان در وقت قطع بودن برق باز بوده، یخدان پر نبوده، نشانه از ذوب شدن کامل محتویات موجود باشد، یا محتویات ذوب و دوباره یخ شده باشند، همه مواد غذائی را بیرون بیندازید.
- مواد غذائی یخ زده با بلورهای یخ بر همه بخشهای آنها هنوز هم بصورت یخزده نگهداری شده میتواند اگر شما متیقن باشید که این مواد ذوب و پس از آمدن برق دوباره یخزده نشده اند.
- مواد غذائی یخزده که یخ آنها آب شده و وقتی که برق دوباره آمده باز یخ زده شده باشد، نباید مورد استفاده قرار بگیرند. این همیشه معلوم نخواهد بود، ولی نشانه های مهمی آب شدن یخ و دوباره یخ زدن ممکن تغییر شکل محصولات ، قطراتی چکیده از بسته بندی ها که یخ زده شده اند، بسته های بهم چسبیده، یا تجمع مایعات یخ زده در زیر محصولات در بسته ها، باشند.
- هر غذای که تاریخ استفاده آن گذشته باشد باید بیرون انداخته شود.

| | |
|---|--|
| <p>become frozen; packages stuck together; or pooling of frozen fluids in the bottom of sealed packages.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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"> • بررسی کنید تا ببینید که آیا کدام مواد غذایی در زمان ذخیره کردن آلوده شده یا نی – اگر نشانه از آسیب، آلودگی یا فاسد شدن موجود باشد، آنرا بیرون بیندازید. اگر شک هم دارید، آنرا بیرون بیندازید. |
| <p>Deliveries, contractors and visitors attending the premises</p> | <p>تحويل دهنده ها، قرارداد کنندگان و مراجعینی که به محل کار می آیند</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"> • در صورتیکه عملی باشد، رانندگان تحويل دهی یا قرارداد کنندگان دیگری که به محل کار می آیند باید تعامل جسمانی با کارگران را تقلیل دهند. • تا حدی که عملی باشد از امور اداری الکترونیک استفاده کنید. اگر نیازی به امضا باشد، بجای آن درباره تصدیق کردن با یک ایمیل صحبت کنید، یا طور سند تحويلی، عکسی اموال را در محل بگیرید. • از داشتن یک تعداد تدارک کنندگان اطمینان حاصل کنید تا مقدار کافی ذخیره صابون دست شویی، دستمال کاغذی و مواد ضد عفونی را نگهداری کرده بتوانید. |
| <p>Additional Requirements – Galleries, Museums, National Institutions, and Historic Sites</p> | <p>ایجابات اضافی – نمایشگاه های آثار هنری (گالری ها)، موزیمها، مؤسسات ملی و ساحات تاریخی</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>نمایشگاه های آثار هنری (گالری ها)، موزیمها، مؤسسات ملی و ساحات تاریخی بر علاوه ایجابات عمومی پلان مصونیتی کووید مکلف اند به اینکه:</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"> • نمایشگاه های آثار هنری (گالری ها)، موزیمها، مؤسسات ملی و ساحات تاریخی باز شده میتوانند بشرطی که در سراسر محل در هر چهار متر مربع بیش از یک نفر نباشد، و تورهای همراه با راهنما برای دسته های تا ۲۰ نفری (به استثنای راهنما) را آغاز کرده میتوانند. • ورود و خروج از محل را مدیریت کنند (با نقاط جداگانه) • ورود دسته ها با وقت جدا ساخته شود. • دفعات پاک کردن ساحات یا اشیای با تماس فراوان و تسهیلات مستراح افزایش داده شود. |
| <p>Additional Requirements – Outdoor attractions and amusements</p> | <p>ایجابات اضافی برای جاهای جالب و دیدنی و تفریحی سرباز</p> |
| <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"> • مدیریت محتاطانه جریان دسته ها در سراسر محل یا ساحه. دسته ها تا ۲۰ نفری باشند، مقررات فاصله گیری اجتماعی بشمول ۱،۵ متر فاصله بین مردم و یک نفر در هر چهار متر مربع در ساحه که در آن میباشند، رعایت شود. • همه دسته ها باید ترتیبات نظارتی داشته باشند تا اطمینان حاصل گردد که فاصله گیری اجتماعی تطبیق میشود و دسته های با بیشتر از ۲۰ نفر تشکیل نمیشوند. |
| <p>Keep up to date on restrictions through the ACT COVID19 website: www.covid19.act.gov.au</p> | <p>از تازه ترین مسایل درباره محدودیتها از طریق وبسایت کووید ۱۹ ACT آگاه بمانید: www.covid19.act.gov.au</p> |
| <p>The Safe Work Australia website: www.safeworkaustralia.gov.au/</p> | <p>وبسایت The 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>الگوی “My business’ COVIDSafe Plan” https://pmc.gov.au/sites/default/files/files/my-business-covidsafe-plan.pdf</p> |

| | |
|--|---|
| For further information on work health and safety in the ACT: www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015 | برای معلومات بیشتر دربارهٔ صحت و مصونیت کار در ACT وبسایت www.accesscanberra.act.gov.au/app/answers/detail/a_id/5015 را ببینید. |
| For updates, visit www.covid19.act.gov.au | برای معلومات تازه به www.covid19.act.gov.au مراجعه کنید. |