

English	Thai
FACTSHEET	เอกสารข้อเท็จจริง
HOSPITALITY VENUES	สถานประกอบการด้านการต้อนรับ
<p>From 12 noon on Friday 19 June, hospitality venues can have up to 100 customers seated in any indoor space and 100 customers seated in any outdoor space, or one person per 4 square metres, whichever is lesser.</p>	<p>ตั้งแต่วันที่ 12.00 น. เทียงวันของวันศุกร์ที่ 19 มิถุนายน สถานประกอบการด้านการต้อนรับสามารถรับลูกค้าที่นั่งอยู่ในพื้นที่ในอาคารได้สูงสุด 100 ที่นั่ง และรับลูกค้าที่นั่งอยู่ในพื้นที่นอกอาคารได้ 100 ที่นั่ง หรือ 1 คนต่อ 4 ตารางเมตร ขึ้นอยู่กับจำนวนไหนจะน้อยกว่ากัน</p>
<p>Staff are excluded from both the patron limit and the one person per 4 square metre rule.</p>	<p>ไม่นับรวมพนักงานทั้งจากวิธีคำนวณจำนวนจำกัดลูกค้า และหลัก 1 คนต่อ 4 ตารางเมตร</p>
<p>The back of house, kitchen preparation and service counter areas are not included in the calculation of the one person per 4 square metre to determine your maximum allowable number of seated customers.</p>	<p>ไม่นับรวมพื้นที่ทำงานหลังร้าน พื้นที่ครัวเตรียมอาหาร และเคาน์เตอร์บริการในการคำนวณตามหลักพื้นที่ 1 คนต่อ 4 ตารางเมตร เพื่อกำหนดจำนวนสูงสุดที่ให้อนุญาตลูกค้าที่นั่งในร้านได้</p>
<p>The Risk Mitigation Guidance attached to the Public Health Directions provides that in a given occupied space, there be a density of no more than one person per 4 square metres of floor space (taking into account objects and items that may impact the total free space). This means that businesses need to consider items and objects that may impact space for seating patrons, such as permanent fixtures (for example pylons, countertops, benches and gaming machines).</p>	<p>ตามคำแนะนำในการบรรเทาความเสี่ยง (Risk Mitigation Guidance) ที่แนบมากับแนวทางสาธารณสุขนี้ ในพื้นที่ที่ให้ใช้สอยแต่ละแห่งควรมีความหนาแน่นไม่เกิน 1 คนต่อ 4 ตารางเมตรของพื้นที่อาคาร (โดยคำนึงถึงวัตถุและรายการที่อาจส่งผลกระทบต่อพื้นที่ว่างทั้งหมด) นั้นหมายความว่า สถานประกอบการจำเป็นต้องพิจารณารายการและวัตถุที่อาจมีผลกระทบต่อพื้นที่สำหรับให้ลูกค้านั่งได้ เช่น อุปกรณ์ติดตั้งถาวร (ตัวอย่างเช่น เสา โตะเคาน์เตอร์ ม้านั่ง และเครื่องเล่นเกมพนัน)</p>

<p>How to calculate the number of people allowed in your premises</p>	<p>วิธีคำนวณจำนวนของคนที่คุณอนุญาตให้เข้ามาในสถานที่ของคุณได้</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Measure the length of available space for seated customers. 2. Measure the width of available space for seated customers. 3. Multiply the length by the width to calculate the area of your space in square metres. 4. Divide the space (calculated in square metres) by four to calculate the maximum number of seated customers allowed (excluding staff). 5. Consider items and objects that may impact the total free space of the premise such as pylons and countertops. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วัดความยาวของพื้นที่ว่างสำหรับลูกค้าที่นั่งได้ 2. วัดความกว้างของพื้นที่ว่างสำหรับลูกค้าที่นั่งได้ 3. คูณความกว้างและความยาวเพื่อคำนวณหาพื้นที่ของคุณเป็นตารางเมตร 4. หารพื้นที่ (ที่คำนวณเป็นตารางเมตรไว้แล้ว) ด้วย 4 เพื่อคำนวณจำนวนสูงสุดของลูกค้าที่อนุญาตให้นั่งได้ (ไม่นับรวมพนักงาน) 5. พิจารณารายการและวัตถุต่าง ๆ ที่อาจมีผลกระทบต่อพื้นที่ว่างทั้งหมดในสถานที่ เช่น เสาและเคาน์เตอร์
<p>For example:</p>	<p>ยกตัวอย่างเช่น</p>
<p>10m wide x 18m long = 180 square metres. Divide 180 by 4 = 45</p>	<p>กว้าง 10 เมตร x ยาว 18 เมตร = 180 ตารางเมตร 180 หาร 4 = 45</p>
<p>Maximum people allowed: 45</p>	<p>จำนวนคนมากที่สุดที่อนุญาตได้ คือ 45</p>
<p>Always round down to the nearest whole number.</p>	<p>ปัดเศษลงเสมอเพื่อให้ได้จำนวนเต็ม</p>
<p>Remember to maintain physical distancing of 1.5 metres between tables and maintain good hand hygiene.</p>	<p>โปรดอย่างลืมที่จะรักษาระยะห่างทางกายภาพ 1.5 เมตร ระหว่างโต๊ะ และรักษาสุขอนามัยของมือให้ดี</p>

<p>How to determine how many people can get takeaway</p>	<p>วิธีกำหนดจำนวนคนที่สามารถซื้อสินค้ากลับบ้านได้</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. The number of people getting takeaway is unlimited as long as they can practise physical distancing safely. 2. Make sure anyone picking up takeaway is physically distanced from other people, including patrons who are dining in. 3. You may be able to have people wait outside on the footpath for a takeaway coffee or meal. 4. Ask people to wait outside if there is not enough space inside your premises for them. That is, if you have reached your limit for customers. 5. Consider floor markings to support queuing. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวนของคนที่ซื้อสินค้ากลับบ้านนั้นไม่จำกัด ตราบใดที่พวกเขาปฏิบัติตามหลักการเว้นระยะห่างทางกายภาพที่ปลอดภัย 2. ให้แน่ใจว่า ทุกคนที่จะรับสินค้ากลับบ้านนั้นอยู่ห่างจากคนอื่น ซึ่งรวมถึง ลูกค้าที่นั่งรับประทานอยู่ในร้านด้วย 3. คุณอาจสามารถให้มีคนรออยู่ด้านนอกบนทางเท้าสำหรับการซื้ออาหารหรือกาแฟกลับบ้านได้ 4. คุณควรขอให้ลูกค้ารออยู่ด้านนอก หากไม่มีพื้นที่ว่างพอภายในสถานที่ของคุณ นั่นก็คือ หากคุณถึงขีดจำกัดในการรับลูกค้าแล้ว 5. พิจารณาการทำเครื่องหมายบนพื้นเพื่อช่วยในการจัดคิว
<p>How to manage indoor and outdoor space</p>	<p>วิธีจัดการกับพื้นที่ในอาคารและนอกอาคาร</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Have a COVID Safety Plan. • Ask all patrons for their first name and phone number. If provided, record it along with the date and time they attended the venue. Details can be securely destroyed after 28 days. • Each indoor or outdoor space should have its own waitstaff if possible. • If possible, have separate restroom facilities for each dining area. • Manage bookings so patrons do not stay longer than two hours. • Increase cleaning of high touch areas and restroom facilities. 	<ul style="list-style-type: none"> • จะต้องมีการวางแผนความปลอดภัยจากโรค COVID • สอบถามลูกค้าทุกคนโดยให้แจ้งชื่อและหมายเลขโทรศัพท์ของพวกเขา หากให้รายละเอียดมาแล้ว จะต้องบันทึกวันและเวลาที่พวกเขามาถึงสถานประกอบการ รายละเอียดต่าง ๆ สามารถทำลายทิ้งอย่างปลอดภัยได้หลังจากผ่านไปแล้ว 28 วัน • พื้นที่ในอาคารและนอกอาคารควรมีพนักงานบริการเฉพาะพื้นที่ หากเป็นไปได้ • หากเป็นไปได้ ให้มีห้องน้ำแยกต่างหากสำหรับแต่ละพื้นที่ที่จัดให้รับประทานอาหาร • จัดการเรื่องการจองเพื่อไม่ให้ลูกค้าอยู่นานเกินกว่าสองชั่วโมง • เพิ่มการทำความสะอาดพื้นผิวที่มีการสัมผัสมากและสิ่งอำนวยความสะดวกในห้องน้ำ

<p>This information is correct as of 19 June 2020. For the latest advice on restrictions please check covid19.act.gov.au or call the COVID-19 helpline on (02) 6207 7244.</p>	<p>ข้อมูลนี้ถูกต้อง ณ วันที่ 19 มิถุนายน 2020 สำหรับคำแนะนำล่าสุดในเรื่องข้อจำกัดต่าง ๆ กรุณาดูที่เว็บไซต์ covid19.act.gov.au หรือโทรหา COVID-19 helpline ที่ (02) 6207 7244</p>
<p>The Business Resource Kit includes: guidelines for creating a COVID Safety Plan; posters for displaying in your business premises; fact sheets and case studies to provide up to date information and clear advice; and other useful resources. Find the kit at www.covid19.act.gov.au/resources</p>	<p>ชุดความรู้ทางธุรกิจ (The Business Resource Kit) ประกอบด้วย แนวทางสำหรับการเตรียมแผนความปลอดภัยจากโรค COVID โปสเตอร์สำหรับใช้แสดงในสถานประกอบการธุรกิจของคุณ เอกสารข้อเท็จจริง และกรณีศึกษาที่ให้ข้อมูลล่าสุดและคำแนะนำที่ชัดเจน อีกทั้งข้อมูลที่เป็นประโยชน์อื่น ๆ ค้นหาชุดความรู้นี้ได้ที่เว็บไซต์ www.covid19.act.gov.au/resources</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>Canberra Business Advice and Support Service: เจ้าของธุรกิจสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลออนไลน์ด้านการพัฒนาธุรกิจและรับ คำแนะนำที่ปรับมาเป็นเฉพาะได้ฟรี 4 ชั่วโมง โทร (02) 6297 3121</p>
<p>Information in this factsheet is for illustrative purposes only and is not an accurate representation of any particular business.</p>	<p>ข้อมูลในเอกสารข้อเท็จจริงนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อการนำเสนอเท่านั้นและไม่ได้เป็นตัวแทนที่ถูกต้องของธุรกิจ เฉพาะใด ๆ ทั้งสิ้น</p>
<p>For updates, visit covid19.act.gov.au</p>	<p>สำหรับการอัปเดต ดูได้ที่เว็บไซต์ covid19.act.gov.au</p>