

# 新型コロナウイルス(COVID-19)

## ロサンゼルス郡公衆衛生局 食品・飲食施設向けガイダンス

COVID-19（新型コロナウイルス）の発生に対し適切な措置を講じるため、ロサンゼルス郡衛生担当官は2020年3月21日に安全維持のための在宅命令を発令しました。公衆衛生局が発令したこの命令で、食料品店やレストランを含む小売食品・飲食施設には新たな要件が課されました。公衆衛生局は本ガイダンスを通し、小売食品・飲食施設がこの命令に遵守し顧客や従業員へのウイルス感染リスクを削減することを目的としています。

当該命令により小売食品・飲食施設に課された要件は以下の通りです。

### ソーシャル・ディスタンス（社会的距離措置）／リスク低下

- できるだけ人との距離を6フィート（2メートル）以上保つこと。家族であれば一緒に並んだり行動したりすることはできますが、他人とは6フィート以上の間隔を空けてください。
- 顧客が石けんと水を使って手を洗う設備や、アルコール濃度60%以上の手指消毒液を設置すること。
- 施設の入り口すべてに、発熱や咳を含む呼吸器疾患の症状がある場合、施設内に入らないよう指示する**標識を掲示**すること。
- 施設内の清掃・消毒を含む、ロサンゼルス郡公衆衛生局が発行する防疫推奨措置に従うこと。ガイダンスについてはこちらのサイトをご覧ください。

[www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/](http://www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/)

### 施設内にて食事を提供する施設

- すべてのレストランや小売食品・飲食施設において、室内や屋外にかかわらず、施設で食事をするための食事提供は許可されていません。テーブルサービスも禁止されています。
- レストランや小売食品・飲食施設は、宅配や持ち帰り、ドライブスルーによる食事提供を目的とした営業を続けることは可能です。
- 食品・飲食施設許可証を持たないバーは営業できません。
- 食品・飲食施設許可証を持つ醸造所またはワイナリーは、宅配や持ち帰りによる食事提供を目的とした営業を続けることは可能です。ワイナリーならびに醸造所はテイティングの提供はできませんが、非一般向けの卸売や生産業務を続けることは可能です。
- 持ち帰りや宅配で食事提供をする食品・飲食施設は、注文や持ち帰りのために並んで待つ顧客に対し、ソーシャル・ディスタンスの実施が必要とされます。
- 食料品のような商品（例：生の材料や商品など）を小売販売するレストランは、宅配または持ち帰り用のメニューにおいてのみ提供することが可能です。顧客自身が選べるように施設内に食料品店のような形態でこれらを設置することは、顧客に施設内での食事を禁止する本来の目的に反し、かつ、既存の許可証で認められていないため、許されません。
  - 公衆衛生局は便宜上、包装済の商品にラベルをつけることを施行する措置は取りません。ただし、顧客の要求に応じて材料などの情報を提供しなければなりません。
  - レストランは、危険度の高い包装をすることを厳しく禁止されています。
    - CDPHにより承認されていない低酸素包装
    - EPAに定められたラベルなしで販売されている殺菌消毒液ボトル

# 新型コロナウイルス(COVID-19)

## ロサンゼルス郡公衆衛生局 食品・飲食施設向けガイダンス

- レストランが食事スペースの一角を予備の非食品保管場所として使用している場合、顧客がこれらの製品を手にとれないようにしなければなりません。これらは宅配や持ち帰り用に提供される商品の一部として取り扱う必要があります。

**病院、介護施設などの施設内のカフェテリア、売店、レストランは、施設での消費禁止の対象ではありません。しかし、公衆衛生局はこうした施設を利用する人が必要なソーシャル・ディスタンス（他の顧客から6フィート離れること）を実施することを強く推奨します。**

### 食料品店・コンビニエンスストア

- 買い物かごの持ち手やショッピングカートを消毒する方法を提供すること。顧客が簡単に消毒用ウェットティッシュを利用できるようにするか、毎回それぞれの顧客が使用する前に従業員がこれらを消毒するようにプロセスを管理してください。
- ソーシャル・ディスタンスを実施できるように顧客の人数を監視すること。これは特にレジ前など並ぶ場所で重要です。顧客が多い場合は、会計待ちの列でそれぞれ顧客がスペースを空けて順番待ちをできるようにフロアにテープを貼るなどの措置を講じてください。
- 施設内で食事などの消費ができるスペースを持つ食料品店では、室内や屋外にかかわらず、施設での消費を目的とした食事提供はしないこと。
- 顧客がセルフサービスで包装されていない食品を手にとれるサービス（例：サラダバー、スーパバー、食品が容器に入って並べられているビュッフェスタイル）を提供している食料品店ならびにコンビニエンスストアにおいては、顧客のセルフサービスは停止すること。
- 商品の試食は禁止すること。

### 移動式食品・飲食施設（例：フードトラック、屋台）

- 有効な衛生許可を持つ移動式食品・飲食施設でのみ、施設外や持ち帰りで食品を提供することが認められています。
- ソーシャル・ディスタンスを実施できるように顧客の人数を監視すること。これは特に注文カウンターなどで列に並ぶときに重要です。

### カスタマーサービスの観点からの考慮事項

- 店舗内外に顧客の列ができるとき、ソーシャル・ディスタンスの要件を満たせるよう担当者を決めることを推奨します。顧客が多い場合は、会計待ちの列でそれぞれ顧客がスペースを空けて順番待ちをできるようにフロアにテープを貼るなどの措置を講じてください。
- 顧客が咳やくしゃみをするときに使用できるよう、普段より多めのナプキンやティッシュを提供することを推奨します。
- トイレに十分な量の石鹸、使い捨てのペーパータオル、またはハンドドライヤー、触ることなくゴミを捨てられるゴミ箱を設置してください。
- 顧客が施設に入るときに利用できるよう、アルコール濃度60%以上の手指消毒液を設置することを推奨します。
- リスクの高い顧客が来店しなくてもいいよう、無料宅配サービスの提供を検討してください。

# 新型コロナウイルス(COVID-19)

## ロサンゼルス郡公衆衛生局 食品・飲食施設向けガイダンス

- 従業員と顧客の間で、注文や会計時の会話をできるだけ少なくすることを推奨します。

### 食品・飲食施設の従業員

- 毎日、セルフチェックまたは雇用者によるチェックを実施して従業員が病気でないことを確認し、病気の従業員は自宅待機させてください。
- 発熱または呼吸器疾患のある従業員は、自宅待機し、回復後も3日（72時間）以上、職場に戻らないように促してください。回復とは解熱剤を使用しなくても熱がなく、呼吸器疾患症状に改善がみられ（例：咳や息切れ）、かつ、症状が現れてから7日以上経過していることを意味します。
- 従業員が出勤時に具合が悪かった、または勤務中に具合が悪くなった場合は、直ちに帰宅させてください。
- 従業員のうち誰かがCOVID-19と診断された場合にその拡散を防ぐため、シフト時間内の従業員を変更せず、同じ従業員が同じシフトで勤務することを推奨します。
- COVID-19により重症化するリスクの高い従業員は、一時的に顧客など外部の人との接触を制限する勤務への切り替えを検討してください。リスクの高い人には、高齢者、妊婦、免疫力の弱い人、または基礎疾患を持つ人が含まれます。
- 接客やレジ係に、できる限り顧客との間に6フィートの距離を保つように指示してください。

### COVID-19が確認された場合の要件

食品・飲食施設従業員がCOVID-19検査で陽性であることが明らかになった場合、またはCOVID-19に関連する症状があるため陽性が疑われる場合、当該食品・飲食施設の責任者は、以下に従ってください。

- 該当する従業員は食品・飲食施設には立ち入らず、COVID-19感染症対策のための衛生担当官命令（HOO）に遵守すること。  
[http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO\\_Coronavirus\\_BlanketIsolation\\_03.25.20.pdf](http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf)  
⇒ COVID-19の陽性が確認された場合の更なるガイダンスは、こちらをご覧ください。  
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>
- 可能性のあるすべての「濃厚接触者」を特定し、HOOの検疫命令に遵守すること。濃厚接触者には、当該従業員の家族、親密な接触をした人、当該従業員に症状が現れる48時間前から検疫期間が終了するまでの間 10分以上当該従業員と6フィート以内にいた方すべてが含まれます。さらに、当該従業員の体液、分泌物（当該従業員の咳やくしゃみによる飛沫がかかった、当該従業員と食器類を共用した、または唾液など）に触れた方も検疫対象となります。  
[http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO\\_Coronavirus\\_Blanket\\_Quarantine\\_03.25.20.pdf](http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_Blanket_Quarantine_03.25.20.pdf)  
⇒ 濃厚接触者についての更なるガイダンスはこちらをご覧ください。  
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>
- CDCガイダンスに従って施設を洗浄・消毒すること。<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>  
⇒ これまで通り、食品が接触する表面の洗浄・消毒に関する要件は有効です。
- 小売食品・飲食施設において、COVID-19で陽性が確認された従業員と濃厚接触したとされる人については、当該命令に遵守して最後の接触日から14日間の自己検疫が必要となるため、これにつ

# 新型コロナウイルス(COVID-19)

## ロサンゼルス郡公衆衛生局 食品・飲食施設向けガイダンス

いての診断書は必要ありません。

公衆衛生局の環境保健課では、食品・飲食施設責任者にガイダンスを提供し、すべて必要な措置が取られるよう協力致します。

### すべての従業員に対する手洗い指導

- 従業員が出勤したとき、トイレを使った後、食事の前後、さらに勤務時間内は頻繁に、[カリフォルニア州小売食品基準 \(CRFC\) 第113953.3項](#)に定められている通り、石けんとぬるま湯で手と腕を20秒以上洗うこと。目や鼻、口は触らないようにしてください。
- 各シフトに、手洗い用シンクに石けんやペーパータオルが常にあることを確認する担当者を定めることを推奨します。
- 手袋などを適切に使用することを追加手順として推奨しますが、手袋の着用は手洗いの代わりにはならず、手指衛生を実行することが重要です。

### 基本的な食品安全慣行の遵守

- 高温の食事は高温（135°F以上）、低温の食品は低温（41°F以下）に保つこと。
- CRFCに従い、食品を完全に調理すること。
- CRFCに記載されている頻度で調理器具を洗浄・消毒すること。
- 従業員の健康・衛生慣行を遵守すること。病気の場合は勤務せず、また上記で必要とされる頻度・場合において手洗いを実施すること。
- すべての食品ならびに食品材料が承認された食品源からのものであることを確認すること。

### 特別な考慮事項

- 顧客が飲み物や食べ物を入れるために持ち込める再利用可能な容器を使用しないこと。
- セルフサービスで使われた飲料ディスペンサーは頻繁に洗浄・消毒を実施すること。
- コップやカトラリー、皿、個別包装された調味料など、使い切りのものはカウンターの後ろに用意し、顧客の要求に応じて提供すること。

### 洗浄慣行の強化

- カウンターやテーブル、冷蔵庫のドアの取っ手、レジカウンター、クレジットカード機器、洗面所備品、トイレ、ドアノブ、ゴミ箱、電話などを含む、頻繁に複数の人が触る表面すべてを頻繁に洗浄・消毒する担当者を定めること。
- 消毒（ばい菌を除去する）や殺菌（ばい菌を死滅させる）には、環境保護庁（EPA）登録製品を使用すること。常に消毒・殺菌用製品のラベルにある指示に従ってください。

### 効果的な消毒・殺菌剤

- 漂白溶液を作るには、水 1 クォート（4カップ）に対し、漂白剤小さじ4杯を混ぜます。量を多く作るには、水 1 ロン（16カップ）に対し、漂白剤 1/3 カップを加えます。この溶液を20分以内に使用してください。塩素溶液（100 ppm）を試すための試験紙を使用してください。

# 新型コロナウイルス(COVID-19)

## ロサンゼルス郡公衆衛生局 食品・飲食施設向けガイダンス

- コロナウイルスに有効である場合、EPAが認可しているその他の消毒・殺菌剤を使用することができます。「COVID-19」への有効性について、消費者は製品ラベルに記載されている「1-800」から始まる電話番号に問い合わせてください。

### 消毒・殺菌剤、商品、廃棄物の取り扱いについて

- 換気の良い場所で化学品を使用してください。
- 互換性のない化学品同士を混ぜないでください（ラベルを参照）。
- 洗浄・消毒中に化学品が食品にかからないようにしてください。
- 廃棄物を安全に管理し、安全なゴミ箱に捨ててください。
- 承認されている方法で化学品を保管してください。

食品・飲食施設の場における感染症予防の詳細については、コンサルティングサービス (888-700-9995) にお問い合わせください。COVID-19の詳細については、こちらをご覧ください。

<http://publichealth.lacounty.gov>