

飲食施設向け手順：追記 I

最近の更新：（変更部分は黄色で強調表示）

2020/8/11: 顧客が利用できるようになっていたトイレは引き続き利用可能にしなければならないことを明確にしました。

新型コロナウイルス (COVID-19) の急速な感染拡大が続く中、コミュニティの中で重症化のリスクのある人を保護するため、屋外での食事、デリバリー、ドライブスルー、テイクアウトのみに食事を準備および提供する飲食店など、その他の飲食施設に制限する州の公衆衛生担当官の命令に準じよう、この手順は更新されました。飲食店などその他の飲食施設の屋内での食事は禁止されています。飲食施設は州知事が課す条件に加え、従業員の安全と感染対策の手順にも準拠する必要があります。

下記に特定される場合を除き、クラフトビールを提供するパブ、バー、醸造所とワイナリーの試飲室、およびクラフト蒸留所の施設内での飲食は、郡の衛生担当官によって運営の変更または完全な再開が許可されるまで引き続き閉鎖されます。クラフトビールを提供するパブ、バー、醸造所とワイナリーの試飲室、およびクラフト蒸留所は、営業を再開するために食品販売業者と契約することは禁止されています。クラフトビールを提供するパブ、醸造所、試飲室、およびクラフト蒸留所での小売販売および製造は許可されており、その場合、該当する手順に準拠する必要があります。

中リスクまたは高リスクのレストランの公衆衛生許可証を所有するレストラン、バー、またはクラフトビールを提供するパブは、本手順に準拠していることを前提に、屋外での着席式での食事を引き続き提供することを衛生担当官命令で許可されています。バーカウンターは閉鎖することが求められています。レストランやその他の食品施設は、可能な限り持ち帰りや配達サービスを引き続き提供し、これを推奨する必要があります。

本手順は飲食施設を備えたコンサート、パフォーマンス、またはエンターテイメント会場を対象としたものではありません。これらの飲食施設は、特定の再開命令によって変更または完全な運営を再開できるようになるまで引き続き閉鎖されます。

注：本文書は、追加情報やリソースが入手され次第更新されることがあるため、定期的にロサンゼルス郡のウェブサイト <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> をアクセスして、本文書の内容の更新および関連ガイダンスについてご確認ください。

本チェックリストの内容

- (1) 職場における従業員の健康を保護するための方針と実践
- (2) 物理的距離を確保するための対策
- (3) 感染防止対策
- (4) 従業員および市民とのコミュニケーション
- (5) 重要なサービスへの平等なアクセスを確保するための対策

施設が再開手順に取り組む際、これら5つの重要点を考慮する必要があります。

本ガイダンスの対象となるすべてのレストランは、以下に記載されているすべての適用可能な対策を実

施し、対策が実施されていない場合は、それが適用されない理由を説明する必要があります。

企業名: _____

施設住所: _____

以前の最大収容人数: _____

投稿日: _____

A. 職場における従業員の健康を保護するための方針と実践（施設に該当するものをすべて選択）

- 在宅勤務で職務を果たせる従業員には、在宅勤務が指示されている。
- 重症化のリスクのある（65歳以上、妊娠中、慢性疾患のある）人には、可能な限り在宅勤務で行うことができる作業を割り当てる。職場復帰を検討する際は、懸念事項について医療従事者や産業保健サービスに相談し、適切に判断する。
- すべての従業員は、病気の場合、またはCOVID-19感染者に接触した場合、出勤しないように指示される。
- 従業員には、受給資格により経済的に自宅待機しやすくなる、雇用者または行政が提供する休暇給付金に関する情報が提供されている。[ファミリーファーストコロナウイルス対策法](#)に基づく従業員の病気休暇の権利、労災補償給付金における従業員の権利、および[州知事令N-62-20](#)に基づくCOVID-19の労働関連の推定を含む、[COVID-19における病気休暇および労災補償を支援する行政のプログラム](#)に関する追加情報を参照する。
- 一名以上の従業員がCOVID-19（症例）に対して陽性反応が出た場合や、一致する症状が出たことを知らされた際、雇用主は感染者の自宅隔離を促し、職場で接触した全従業員の即時自己検疫を促す計画または手順を準備している。雇用主の計画は、追加のCOVID-19管理対策が必要となりえる職場での追加の接触があったかを判断するため、検疫中の全従業員がCOVID-19検査へのアクセスや、検査を受ける手順を検討する必要がある。
- 14日間以内に職場内で3件以上の症例が確認された場合、オーナー、マネージャーまたは運営者はこの発生を公衆衛生局 (888) 397-3993または(213) 240-7821に報告する。クラスターが職場で特定された場合、公衆衛生局は、感染対策の指示と推奨事項、技術的支援、および職場固有の対策の提供を含むクラスターへの対応を開始する。公衆衛生局のケースマネージャーがクラスターの調査の担当に割り当てられ、施設の対応への指示を行う。
- 従業員が職場に入る前に[症状の確認](#)を行っている。症状の確認には咳、息切れ、呼吸困難、発熱または悪寒、その他の症状、および従業員が過去14日間にCOVID-19への感染が判明している人との接触があったかどうかを含む必要がある。これらの確認は遠隔か、従業員の出勤時に直接行うことができる。可能であれば職場で検温も行う。
- 勤務中に他者と接触する従業員に鼻と口を覆う布製フェイスマスクを無料で提供している。就業中他者と接触するまたはその可能性がある従業員は常時フェイスマスクを着用する。個人オフィスや立った時の高さよりも高い仕切りで仕切られた作業スペースに一人で勤務する従業員は布製フェイスマスクを着用する必要はない。
- 従業員は、フェイスマスクを毎日洗濯する必要性を含め、フェイスマスクの適切な使用について指示されている。
- 飲食をするために布製のフェイスマスクを着用していない顧客にサービスを提供する従業員が着用で

るようフェイスシールドを提供している。フェイスシールドは、布製のフェイスカバーに加えて着用する。布製のフェイスカバーは、着用者の飛沫から他者を保護し、フェイスシールドは、他者の飛沫から着用者を保護する。

- フェイスシールドは、製造元の指示に従って着用、洗浄および消毒している。
- 従業員は、頻繁な手洗い、手指消毒剤の使用、適切な手袋の着用など、手指衛生の実践を遵守するように指示されている。
- 従業員は石鹸と水で手を洗うために頻繁に時間をとることが許可されている。
- 従業員に咳やくしゃみをティッシュで覆うよう促している。使用済みのティッシュはゴミ箱に捨て、石鹸と温水で20秒以上手を洗う。
- 従業員は職場で指定された休憩室以外の飲食施設内での飲食を禁じられている。
- すべての従業員、ベンダー、および配達担当者には、物理的距離の確保、および他者が周囲にいる際のフェイスカバーの着用に関する指示がされている。
- 賃金と勤務時間の規定に準拠して、従業員が休憩室で常に6フィート以上の距離を維持できるように、休憩時間をずらしている。
- 休憩室、トイレ、その他の共用エリアは以下のスケジュールに従って頻繁に消毒されている。
 - 休憩室 _____
 - トイレ _____
 - その他 _____
- 従業員は消毒剤および関連用品を以下の場所で利用できる。

- すべての従業員はCOVID-19に対して効果的な手指消毒液を以下の場所で利用できる。

- 本手順のコピーをすべての従業員に配布している。
- オプション - その他の対策の説明

B. 物理的距離を確保するための対策

- 可能であれば、布製のフェイスカバーを着用したスタッフを最も近い顧客から少なくとも6フィートの距離を保ちつつドアの近くに配置し、物理的距離措置が実践されているかどうかを監視する。
- 物理的距離を確保するための対策は、顧客または従業員が順番を待つ場所にて実践される。これには、レジや精算所、デリカカウンターとその列、トイレ、エレベーターロビー、受付カウンターと待合エリア、バレットパーキングサービスおよび顧客が集まるその他のエリアが含まれる。
 - 顧客が並ぶ列の始まりとその列に加わる他の顧客との間隔が6フィートであるという、目印となるようにテープまたは他のもので印をつけている。
 - 可能であれば、歩く方向を定めた通路を設定して、従業員と顧客がすれ違わないようにする。
- 食品の持ち帰りオプションまたは配達を提供する食品施設は、注文時または持ち帰りの際に列に並んでいる顧客に対して、物理的距離を確保するための措置を確実に実装する。
- 屋外で着席して使用する各テーブルの顧客間の物理的距離の要件は6フィートを維持するものとする。
 - アルコール飲料の提供を目的に使用されるバーカウンターは、カウンターでの食事および飲料の提供を禁止する。
 - 屋内のフードコート内での着席を禁止する。

- エンターテインメントの実施を禁止する。ディスクジョッキーや生演奏などのエンターテインメントが含まれるが、これらだけに限定されない。
- 飲食店はレセプションや宴会などその他の大規模な集会は開催できない。
- 可能であれば、地域のプランニングおよび区画コードに準拠して、屋外の座席を拡張する。
- 可能であれば、人と人とのやり取りを減らすために、モバイル注文やメニュータブレット、座席到着時のテキスト、非接触型決済オプションのような技術的解決策を実装する。
- 物理的距離を考慮して、顧客、配達ドライバー、従業員間が連携できるように方法を考える。
 - 顧客、配達ドライバー、または他者が待つ可能性のあるエリアのレストラン内外の床に、物理的距離をとれるよう印をつける。
 - 可能な場合は、持ち帰りまたは配送のための非接触型のプロセスの使用と、顧客とのやり取りのためのその他の電子システムを実装する。
 - 配膳または他の従業員と顧客とのやり取りは、可能な場合、1回あたりに最大5分間に制限する。
- 可能であれば、予約による施設の屋外での飲食、または事前に電話で屋外の座席・収容人数を確認するよう顧客に通知する。事業運営の通常の過程で実行可能である場合、グループの連絡先情報を予約時または来店時に収集し、必要に応じて接触者を追跡可能にする。
 - 顧客が列に並んだり車内で待つ場合、電話、テキストメッセージ、または他の方法を用いてテーブルの準備ができていることを顧客に通知する電話予約システムの導入を検討する。
- 施設に収容能力があり、施設内で注文を受けることを選択した場合、注文を容易にするために顧客にメニュー（掲示または使い捨ての配布資料）を提供する。注文内容をまとめ、品物を包装し、顧客はこれできるだけ早くピックアップする。顧客にはあらかじめ、ピックアップ予定時刻を知らせる。品物を待つ顧客は、施設内に集まるのではなく、車内にとどまるか、注文の品をピックアップするために適切な時間に施設内に戻る。
- 屋外の1つのテーブルにつくゲストの数を制限する。同じテーブルに着席する同じグループの人々は6フィートの間隔を取る必要はない。グループのすべての人が集まるまでテーブルには着席できない。接客係はグループ全体を一度にテーブルに案内する。
 - 飲食施設の屋外の1つのテーブルにつくことができるのは、同じグループの6名以下に制限される。
- 配膳スタッフと顧客との接触を制限する。
 - 6フィートの物理的距離を維持することが困難な会計、ホストスタンド、注文カウンターなどに、パーティションやプレキシガラス（透明ガラス）などの物理的な仕切りを設置する。
 - 個々のグループにサービスを提供する従業員の数を制限する。
- トイレ、通路、バーエリア、予約およびクレジットカード端末などの人混みの多いエリアに、従業員や顧客が集まらないように促す。
 - 従業員に、物理的距離の実践に反する握手や類似の挨拶を避けるように求める。
- 仕切りを使用するか、テーブル・椅子間の距離を広げて、休憩室内にいる従業員を分離する。可能であれば、日陰のカバーと座席を備えた屋外休憩エリアを作成し、物理的距離を確保する。
- 従業員間の物理的距離を確保するために、可能な場合は業務内容を再編成する。
 - 厨房やその他の従業員のみが出入りする施設内の床には、物理的距離の要件を強化するための印が付けられている。
- 物理的距離措置は、オフィスエリア、厨房、パントリー、ウォークインフリーザー、または他の高密度に人が行き来する従業員エリアで実施する必要がある。
 - 偶発的な接触が予想されるが、可能であればこれを15分未満、できれば10分に制限することを目標とする。従業員は常にフェイスカバーを着用する。

C. 感染防止対策

営業再開前

- 空調システムは正常に機能し、可能な限り換気量を増やしている。
 - ポータブル高効率空気清浄機の設置、建物の空気フィルターを可能な限り最高効率のものへアップグレード、外気量を増やし職場内の換気を増やすためにその他の変更を加えることを検討する。
- しばらく稼働していなかった施設の場合は、営業再開する前に5分間温水器具と冷水器具に通水して、施設の配管内の古い水を新鮮で安全な給水に入れ換える。
- 特に施設が完全に閉鎖されていた場合は、COVID-19に対する使用が承認された製品を使用して、施設を完全に洗浄および消毒している。
 - 必要に応じて、増大する清掃への需要を補助するために、第三者の清掃会社を利用するオプションもある。
- ダイニングルーム、ホストスタンド、厨房などのスペースには、顧客に直接接客するすべての従業員のために、手指消毒剤や消毒用ワイブなどの適切な衛生用品を装備している。
 - 衛生設備が常に稼働し、在庫を確保していることを確認し、必要に応じて追加の石鹸、ペーパータオル、手指消毒剤を提供する。
 - 手指消毒剤、ソープ、およびペーパータオル用のタッチレスディスペンサーやゴミ箱ディスペンサーの設置が推奨される。
- 品物の引き渡し場所は、交通量の多いエリアから離れた場所に配送するように指定する。商品配送の際の人と人との接触は可能な限り排除する。

食品の安全性に関する考慮事項

- カリフォルニア州小売業食品コード (CRFC) で概説されているすべての食品安全対策が守られ、維持されている。
 - 高温の食品は高温（135°F以上）に、低温の食品は低温（41°F以下）に保存する。
 - CRFCの規定に沿って食品を完全に調理する。
 - CRFCで概説されている必要とされる頻度で、調理器具と機器を清掃および消毒する。
 - 従業員の健康と衛生習慣を遵守する：病気の場合は勤務しない。頻繁に手を洗う。CRFCの規定に沿い、必要に応じて手袋を着用する。
 - 食品および食品成分が承認された食品源から製造されたものであることを確認する。
 - 食品調理の従業員は、就業中に他のワークステーションに変更または入室することはできない。
- ソーダやフローズンヨーグルトマシンなどのセルフサービスマシンは、従業員によって操作され、頻繁に清掃および消毒されている。
- 顧客が集まったり、他の顧客が使用する可能性のある食料品や食器に触れたりするエリアを閉鎖している。これらのアイテムは個別に顧客に提供し、使用後は必要に応じて廃棄、または洗浄および消毒している。これには以下のものが含まれるが、これらに限定されるものではない。
 - 調味料入れ、調理器具入れ、ナプキン、蓋、ストロー、持ち帰り用コンテナなどのセルフサービスエリア。
 - サルサバー、サラダバー、ビュッフェ式スタイルなど、食品のサンプリングを含むセルフサービスの食品エリア。
 - 食品の選択カートやコンベヤーベルト、ワカモレ（アボカドのディップ）の準備など、テーブルサイドでの食品の準備とプレゼンテーション。

- 食後のミントキャンディー、スナック、つまようじ。これらは請求書と一緒に提供するか、リクエストに応じてのみ提供する。
- 複数の従業員が顧客が使用する前にむき出しの銀器を取り扱うのではなく、顧客に提供する前に食卓用銀器を包む担当の従業員を指定する。
- テーブルでの共有コンテナ（ピッチャー、カラフ、デカンター、ボトルなど）からの飲料の補充は許可されない。清潔なグラスを、顧客のお替り用に提供する。

施設に関する考慮事項

- **以前より一般に開放されていたトイレは、引き続き一般に開放する。**
- 必要に応じて、勤務シフトごとに追加の消毒手順を監督および実施する食品担当従業員を指定している。
- 頻繁に触れる部分とアクセスエリアの洗浄と消毒計画を作成し、それに従っている。
 - 顧客のピックアップに関連する共通エリアと頻繁に触れる部分（たとえば、テーブル、ドアノブまたは手すり、クレジットカードリーダー）は、EPAが承認した消毒剤を使用して、営業時間中に一時間ごとに消毒している。
 - すべての支払いポータル、ペン、およびスタイラス（尖筆）は、別の人が使用するたびに消毒している。
- 施設は毎晩徹底的に清掃され、消毒されている（COVID-19への効果が承認された製品を使用）。可能な限り清掃完了を監視するために清掃記録を取る。
- オーディオヘッドセットやその他の機器は、使用後に機器が適切に消毒されない限り、従業員間で共有していない。適切な消毒手順を決定するために機器の製造元に相談する。
- 多用途の顧客用食器を洗う皿洗い係には、目、鼻、口を水しぶきによる汚染から保護するためのフェイスカバー、保護メガネ、フェイスシールドを組み合わせて着用できるように、これらの装備を提供している。皿洗い係には不浸透性のエプロンを提供しており、頻繁に交換している。フェイスシールドや眼鏡などの再利用可能な保護具は、使用の合間に適切に消毒する必要があります。
- トイレは定期的にチェックして、承認されたEPA消毒剤を使用して一時間ごとに清掃および消毒している。
- 顧客が利用できるよう手指消毒剤とゴミ箱を施設の入り口または入り口付近に設置している。

カスタマーサービス・屋外のダイニングエリア

- 顧客は、ドアストッパーで開いた状態のドア（これは、全体的な害虫の接触も懸念されるため承認が検討される）または可能な場合は自動ドアから入店する。ドアノブに触れる必要のある顧客のために、手指消毒剤を用意する。
- 飲食をしていない時は、布製のフェイスカバーを着用する必要があることを顧客に説明している。これには、施設への入店時、施設内を移動するとき、およびトイレを使用するときが含まれる。これは、すべての成人と2歳以上の子供に適用される。慢性呼吸器疾患または他の医学的問題を持つ個人のみが、この要件を免除される。従業員と他の顧客の安全をサポートするために、フェイスカバーを持参していない顧客が利用できるものを用意する。
 - 顧客は、テーブルにつき、飲食している間は布製のフェイスカバーを取り外すことができる。
 - 布製のフェイスカバーの着用を拒む顧客へのサービスは拒否し、退去を求める。
- 子供を連れて来店する顧客は、子供が親の隣から離れないことを確認し、他者の物や自分の物ではない物に触れないようにして、年齢によってはフェイスカバーを着用させる。

- ❑ 顧客が施設に入る前に症状の確認を行う。症状の確認には咳、息切れ、呼吸困難、発熱または悪寒、その他の症状、これらの確認は、直接行うか、オンラインチェックインシステム、またはこれらの症状のある顧客は施設内に入場してはならないことを通告する看板を施設の入口に掲示するなどの方法で行う。
- ❑ 配膳係、給仕人、および顧客が使用するアイテム（汚れたカップ、皿、ナプキンなど）を運んだり、ゴミ袋を取り扱うその他の従業員が着用する使い捨て手袋（手袋を着用する前と取り外した後は手を洗う）、および頻りに交換できるようエプロンを提供している。
- ❑ 再利用可能なメニューは、別の顧客が使用する前に洗浄および消毒している。紙のメニューを使用している場合は、顧客が使用するたびに廃棄する。据え置き型メニューボード、電子メニュー、またはモバイルデバイスのダウンロード可能なメニューなどの代替品を検討する。
- ❑ 屋外の顧客の座席エリアは、使用するたびに清掃および消毒している。座席、テーブル、テーブル上のその他のアイテムは、使い捨てであるか、顧客間で清掃・消毒されている必要がある。各テーブルには、顧客の入れ替え前にテーブルクロスを交換するか、こまめにデコボコしていない、消毒可能な固い表面のものを使用している。
- ❑ 食器類、ガラス製品、メニュー、調味料、その他の卓上アイテムは、顧客が着席するまではテーブルにセットしない。そのようなアイテムはすべて、顧客が入れ替わるたびに完全に消毒し、不使用時には汚染の可能性のない場所に保管している。
- ❑ 持ち帰り用容器は、顧客が自分で充填し、リクエストに応じてのみ利用できる。
- ❑ キャッシュレス会計が奨励される。飲食施設にとって妥当であれば、顧客が自分でクレジットカード・デビットカードをスワイプすることとし、カードリーダーは各ゲストが使用するたびに完全に消毒している。
- ❑ オプション - その他の対策の説明（例：シニアのみの時間を提供する、ピーク時以外の販売に報奨を与える）

D. 一般市民とのコミュニケーション対策

- ❑ 本手順のコピーを、施設のすべての公共の入口に掲示している。
- ❑ 顧客に対して、手指消毒剤の使用と飲食中以外はフェイスカバーの着用を求める内容を通知する標識をすべての入口に掲示している。
- ❑ 6フィートの物理的距離の確保、レストランに入店する際の手洗いや手指消毒剤の使用、病気やCOVID-19に一致する症状がある場合の自宅待機を、飲食客に促す標識を掲示している。
- ❑ 食事の後にその場が社交の場となるのが一般的であるが、今のCOVID-19発生期間中はそれが推奨されないことを通知する標識を掲示している。
- ❑ 施設のオンライン発信（ウェブサイト、ソーシャルメディアなど）は、営業時間、フェイスカバー着用の必要性、事前注文、予約、前払い、持ち帰りまたは配達に関する方針、その他に関する明確な情報を提供している。

E. 重要なサービスへの平等なアクセスを確保するための対策

- ❑ 顧客・クライアントにとって重要なサービスを優先している。
- ❑ 遠隔で提供できる取引またはサービスはオンラインでのサービスに移行している。
- ❑ 移動が制限されている、または公共スペースにいて病気になるリスクが高い顧客のための商品およびサービスへのアクセスを保証するための対策を講じている。

企業は上記に含まれていない追加対策について別紙に記載し本文書に添付してください。

本手順に関するご質問やご意見は、以下の者までご連絡ください。

企業担当者名:

電話番号:

最終更新日:
