

## レストラン、醸造所、ワイナリーの再開手順：付録 I

最新の更新内容：(変更箇所は黄色で強調表示)

12/11/20:

- レストラン、醸造所、ワイナリーにおける仮設の屋外座席エリアは一般向けに閉鎖されます。
- 従業員は、飲食時を除いて、常にフェイスカバーを着用する必要があります。従業員は、休憩時間中および指定された休憩エリア、可能であれば屋外でのみ飲食することができます。飲食する場合は、従業員は他の人から6フィートの物理的距離を保つ必要があります。

11/25/20: レストラン、醸造所、ワイナリーはテイクアウト、ドライブスルー、または配達のみで飲料を提供することが出来ます。ワイナリーと醸造所は継続して小売販売を行うことができます。これらの制限は11月25日から追って通知があるまで有効です。

11/10/20: 従業員は、仲間の教育者として参加し、支援を受け、物理的距離と感染管理に関する指示を強化します。

新型コロナウイルス (COVID-19) の拡大が続き、症例と入院率が急上昇し、最も脆弱な地域住民を守る必要があることから、本方針はレストランやその他の食品施設内に於ける飲食物の提供を配達、ドライブスルー、またはテイクアウトのみに制限するよう更新されました。顧客が屋内または屋外に着席しての食事や、敷地内に残って飲食することにつながる食べ物、飲料及び/もしくはアルコール飲料のサービスの提供は禁じられています。レストラン、醸造所、ワイナリーにおけるすべての仮設の屋外座席エリアは一般向けに閉鎖されます。公的機関は、レストランでの屋外での食事と同様のリスクを生み出すため、同一世帯以外の人々のグループが屋外での食事をするのに便利な、または奨励するような場所やエリアに仮設のテーブルや椅子を置かないでください。州の公衆衛生官によってレストラン、醸造所やワイナリーに課せられる条件に加え、レストラン、醸造所やワイナリーはこれらの従業員の安全と感染予防方針に従う必要があります。

カリフォルニア州健康安全法第 113789(c)(5)条による食品施設の定義から免除され、変更を加えた屋外試飲の運営に健康許可を必要としない、施設で独自のワインを生産し、ワインを試飲用に確保しているワイナリーは、本方針および対面式の食料品店および小売食品市場の再開手順 (付録 B) の従業員の安全および感染管理の要件に準拠する必要があります。

施設内での食事を提供することに関する衛生命令と再開の為の本方針の準拠を承認されていない施設は、継続して閉鎖される必要があります。

本方針は食品施設を持つコンサート、パフォーマンス、エンターテイメント会場向けではありません。特定の再開手順を通して、変更された、または完全な運営が許可されるまで、これらの食品施設は継続して閉鎖する必要があります。

本方針は食品ベンダー (フードトラックやフードカートなど) 向けではありません。これらの食品施設に適用される要件に関しては、[ストリートフードベンダー向けのガイダンス](#)をご覧ください。

注意: 本文書は追加情報や情報源が利用可能になる度に更新される場合があるため、ロサンゼルス郡のウェブサイト <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> に定期的に訪れて本文書や関連方針の更新をチェックしてください。

本チェックリストの内容:

- (1) 職場に於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措置
- (3) 感染防止対策

- (4) 従業員及び一般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、これらの5つの重要点を考慮する必要があります。

本方針の対象となる全てのレストラン、醸造所、ワイナリーは、以下に記載されている  
全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  
それが適用されていない理由を説明する必要があります。

ビジネス名:

---

施設住所:

---

以前の最大収容人数:

---

---

日付:

---

**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（施設に当てはまるもの全てをチェックしてください。）**

- 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。
- 影響を受けやすい従業員（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が割り当てられており、懸念がある場合は医療従事者、または産業保健サービスに相談して、職場復帰をするのに適切な決断をする。
- 全ての従業員は、体調がすぐれないまたはCOVID-19の感染者に曝露された場合出勤しないように指示されている。
- 従業員は雇用者や政府出資の病気休暇の権利についての情報を提供され、金銭的に病気休暇が簡単にできるような補償を得ることができる場合がある。[家族第一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、及び[州知事令N-62-20](#)に従った勤務者の労災補償の権利とCOVID-19に関わる労働の推定を含む、[COVID-19の病気休暇と労災補償をサポートする政府プログラム](#)の詳細をご覧ください。
- 一名以上の従業員がCOVID-19に陽性反応を示す、もしくは該当する症状を発症（症例）している通知を受けた際に、雇用主はその症例を自宅隔離させ、職場でその症例に曝露したすべての従業員にただちに自己検疫を促す計画または手順を準備している。雇用主の計画では、追加のCOVID-19管理措置が必要となる可能性のあるさらなる職場曝露があったかどうかを判断するために、すべての検疫中の従業員のCOVID-19検査へのアクセスや、検査を手配する手順が考慮されている必要がある。
- オーナー、マネージャー、または運営者が14日間以内に職場内で3件以上の症例を知った場合、雇用者はこの発生を公衆衛生局(888) 397-3993 または(213) 240-7821 に報告する必要がある。職場でクラスターが特定された場合、公衆衛生局は、感染対策の指示と推奨事項、技術的支援、及び職場固有の対策の提供を含む集団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集団の調査の担当に割り当てられ、施設の対応への指示をサポートする。公衆衛生局は、このクラスター症例がCOVID-19の発生と考慮されるかを決断するため、施設の早急な協力を必要とします。

- ❑ 従業員が職場に入る前に**症状の確認**を行っている。検査には咳、息切れ、呼吸困難、発熱や寒気の有無、及びその個人が現在隔離・検疫命令下にあるかどうかを含める必要がある。これらの確認は遠隔か、従業員の出勤時に対面で行うことができる。可能であれば職場での検温も行う。
- ❑ 勤務中に他者と接触する従業員には、鼻と口を覆うのに適切なフェイスカバーが無料で提供されている。他者と接触している、またはその可能性がある就業時間中は、従業員は常時フェイスカバーを着用する。医療従事者からフェイスカバーを着用しないように指示されている従業員は、状態が許す限り、州の指示に準拠した下端にドレープが付いたフェイスシールドを着用する。ドレープは顎の下にフィットするものが好ましい。一方向弁付きのマスクは使用しない。従業員が一人で個人オフィスにいる時、またはその従業員が立った時の身長よりも高いしっかりとした仕切りのあるキュービクル内にいる場合は、フェイスカバーの着用は必要ない。
- ❑ 2020年11月28日に発行された COVID-19 : Tier 1 大幅な感染拡大への応答対策に関する衛生担当官命令に準拠して、すべての従業員とビジネスの利用者は、常にフェイスカバーを着用する。
- ❑ 従業員は、フェイスカバーを毎日洗濯、または交換することを含む適切な使用方法について指示されている。
- ❑ マスクが常時正しく着用されているようにするために、従業員は、マスクを安全に取り外して他の人から物理的に離れることができる休憩時間を除き、飲食を控える。飲食する場合は、従業員は常に他の人から少なくとも6フィートの距離を取る。可能であれば、屋外で他の人から離れて飲食することが推奨される。
- ❑ 従業員が食事や休憩に使用する部屋やエリアは、以下の対策を実施することにより占有率が低下し、従業員間のスペースが最大化されている。
  - 休憩に使用する部屋またはエリア内で個人間の距離を少なくとも 6 フィート確保することができる最大収容人数を掲示する。
  - 食事や休憩に使用される部屋やエリアの占有率を減らすために、休憩や食事の時間をずらす。
  - テーブルを 6 フィート離して配置して、座席間の距離 6 フィートを確保するようにする。収容人数を減らすために座席を取り除くか座席にテープを貼る、距離を確保するために床に目印を付け、対面での接触を最小限に抑えるように座席を配置する。仕切りの使用は、拡散をさらに防ぐために推奨されるが、収容人数の削減、物理的距離の確保の代替とはみなされない。
- ❑ フェイスシールドは製造者の指示に従って使用され、清掃・消毒されている。
- ❑ 従業員は、頻繁に手を洗う事、手指消毒剤の使用、適切なグローブの使用を含む手指衛生の習慣を守るよう指示されている。
- ❑ 従業員は頻繁に手を洗う時間が与えられている。
- ❑ 従業員は、ティッシュに向かって咳やくしゃみをし、使用後のティッシュはすぐにゴミ箱に捨て、すぐに温水と石鹸で少なくとも20秒間手を洗うよう指示されている。
- ❑ 全ての従業員、供給業者、そして配達サービス業者は、他者の周りで物理的距離を確保することと、フェイスカバーを着用することに関する指示を提供されている。
- ❑ 従業員は同僚の教育者に加えられ、支援を受けており、物理的距離と感染管理に関する指示を強化している。
- ❑ 賃金・時間規制に従って休憩時間をずらし、休憩所内で従業員が常時6フィートの距離を確保できるようにする。
- ❑ 休憩所、トイレ、その他の共有エリアは以下のスケジュールで**1時間ごとに**消毒されている：
  - 休憩所 \_\_\_\_\_
  - トイレ \_\_\_\_\_

▪ その他

- 消毒剤やその他の関連する供給品は、以下の場所に保存されており、従業員に利用可能となっている：

---

  - COVID-19に対して効果的な手指消毒剤は、以下の場所に保存されており、全ての従業員に利用可能となっている：

---

  - 本方針のコピーは全ての従業員に提供されている。
  - オプション—その他の対策を説明する：
- 

## B. 物理的距離を確保するための対策

- 可能な場合、布製フェイスカバーを着用した従業員を一人、顧客から少なくとも6フィート離れた状態で入り口の側に配置し、物理的距離手順が行われていることを監視する。
- チェックスタンド、ターミナル、デリカカウンターと列、トイレ、エレベーターロビー、ホストスタンド、待合所、バレーパーキングドロップオフ・ピックアップ、その他の顧客が集まる場所などで、並んでいる顧客や従業員が物理的距離を置く対策に従っていることを確認する。
  - 一般の人たちが並んだり列になりえる場所に、6フィートごとにテープやその他の印を置く。
  - 歩行者通行向けに方向指示を示した廊下や通り道を設立する。可能な場合、従業員と顧客がすれ違うことを避ける。
- ピックアップや配達サービスを提供する食品施設は、注文やピックアップの列に並ぶ顧客が物理的距離を置いていることを確認する。
- 施設内の屋外での食事場は閉鎖されています。
  - アルコール飲料の準備・提供の目的で使用されるバーカウンターでの飲食物の提供は許可されていない。
  - 屋外のテーブルについている顧客のみに食事、飲料、アルコール飲料を提供する。顧客が屋内で飲食をする意図で飲食物の注文・ピックアップをすることは禁じられている。
  - 顧客が屋内にとどまって飲食をすることを可能にする屋内での食事・飲料・アルコール飲料の提供は禁じられている。
  - 屋内のフードコートでの飲食は禁じられている。
  - エンターテインメントの運営は禁じられている。この中には、これらに限定されないが、DJ、ライブミュージック、ライブエンターテインメントが含まれる。顧客の注文が距離を保った状態で聞き取れるように、音楽の音量を調節する。
  - レストランがレセプション、宴会、その他の大規模な集会を行うことは許可されていない。
- レストランは継続して配達、テイクアウト、ドライブスルーでの営業を継続できる。**
- 可能な場合、人と人との接触を減らすために、モバイルでの注文、メニュータブレット、到着時にテーブルにつくことのテキストでの通知、接触の無い支払方法などの、技術的解決策を実施する。
- 顧客、配達ドライバー、そして従業員が接触する際に物理的距離を置けるようにデザインする。
  - レストランの屋内外で顧客や配達ドライバーなどが待機する所の床に、物理的距離を実施するような印をつける。
  - 可能な場合、ピックアップと配達の際に接触の無いプロセスを行ったり、顧客に対応する際に電子的システムを実施する。



- 可能な場合、ウェイター同士や従業員と顧客間の接触を1回につき最大5分までに制限する。
- 可能な場合、施設内の屋外での食事及びワインの試飲は予約、または顧客が屋外テーブルの収容人数を事前に確認する連絡をする。通常の運営中に実行可能な場合、予約時、または到着時に、接触者追跡が必要になった場合に連絡できるよう、顧客の連絡先情報を得る。
  - 顧客が車内にとどまった状態で待ち、テーブルの準備ができたことを通話、テキスト、その他の方法で通知をした後に入店できるような電話予約システムを考慮する。
- 施設内での注文を提供できる能力がある場合、顧客が簡単に注文できるようにメニュー（表示、または使い切り印刷物）を提供し、顧客がすぐにピックアップできるように商品を集めてパッケージ化する。顧客はピックアップの推定時間を通知される。商品を待っている顧客は施設内に集まらないように、車内に留まるか、注文を受け取る適切な時間に施設に戻るようにする。
- 屋外テーブル1つに着席できる顧客数を1グループにつき6人以下に制限する。同じテーブルにつき同じグループ内の顧客は6フィートの距離を置く必要はない。グループ内の全てのメンバーは席に着く前に到着し、ホストは一度にグループ全員をテーブルに連れていく。
  - 屋外テーブルは、6人以内のグループに制限する。
- ウェイターと顧客の接触を制限する。
  - 6フィートの物理的距離を確保することが難しいレジ、ホストスタンド、注文カウンターなどに、仕切りやプレキシガラスなどで物理的なバリアーを作る。
- 従業員や顧客がトイレ、廊下、バー、予約場所、クレジットカードターミナルなどの人通りの多い場所に集まらないように指示する。
  - 従業員が、物理的距離を妨げる握手などの挨拶をすることを避けるよう指示する。
- 従業員の休憩所で、従業員同士の接触を減らすため、バリアーを使用したり、椅子・机の距離を広げる。可能な場合、日除けと座席のある屋外休憩所を作り、物理的距離を確保できるようにする。
- 可能な場合、従業員同士が物理的距離を保てるように運営の再設計をする。
  - キッチンや店の裏部分（バックヤード）の床に物理的距離の要件を満たせるように印をつける。
- オフィス、キッチン、食料貯蔵室、ウォークイン冷凍庫、その他の従業員が頻繁に通る場所全てで物理的距離対策を行う。
  - 偶発的な接触は予期されているものの、これらの接触を15分以下（10分が好まれる）に制限し、全ての従業員が常時フェイスカバーを着用していることを目標とする。

## C. 感染防止対策

### 再開前に確認すべき事項

- HVACシステムが良好な状態で正常に作動しており、可能な限り最大限換気量を増やす。
  - 持ち運び可能な高効率空気洗浄機を導入したり、建物のエアフィルターを最も高効率なものにアップグレードするなど、作業場全てに外気を増やし、換気を良くする変更を考慮する。
- これまで閉鎖されていた施設は、再開前に各温水・冷水蛇口から（温・冷）水を5分間流して、施設の配管内にある古い水を新鮮で安全な水に変える。
- 施設内（特にこれまで閉鎖されていた場合）をCOVID-19に対する使用が承認されている製品を使用して徹底的に清掃・消毒・殺菌する。
  - 清掃の要求の増加に対して、必要に応じて第三者の清掃サービスを雇うオプションを探す。
- 顧客に直接対応する全ての従業員向けに、ダイニングルーム、ホストスタンド、キッチンなどに手指消毒剤や消毒ワイプを含む適切な消毒剤を配置する。

- 衛生供給品が適切に操作し、常時在庫を保っていることを確認し、必要な場合は追加の石鹸、ペーパータオル、手指消毒剤を提供する。
  - 手を触れずに使える手指消毒剤、ソープディスペンサー、ペーパータオル、ごみ箱を導入することが推奨される。
- 配達を受け取るためのドロップオフの場所は、人の出入りの多い場所から離れたところに配置する。可能な限り人と人との接触が起こる商品の配達を避ける。

### 食品安全に対する考慮

- カリフォルニア州小売食品コード (CRFC) に記載されている全ての食品安全実践に従っていることを確保する。
- 温かい食品を135° Fかそれ以上、冷たい食品を41° Fかそれ以下に保つ。
  - CRFCの要件に従って、食品を完全に調理する。
  - CRFCに記載されている必須の頻度で食器や機器を清掃・消毒する。
  - 病気の時は出勤しない、頻繁に手を洗う、CRFCで必須とされているように手袋を使用するという、従業員健康衛生実践に従う。
  - 全ての食品と食品素材は承認されている食料供給源から提供されていることを確認する。
  - 食品の調理をする従業員は、勤務中に作業場を変えたり他者の作業場に入らないように指示される。
- 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の扱いは食品担当従業員によって行われ、**頻繁に触れる表面は毎時間**洗浄・消毒する。
- 顧客が集まったり、他の顧客が使う食品・食品器具を触ったりする場所は閉鎖される。これらの器具は顧客に個人的に提供され、処分されるか、毎使用後に適切に洗浄・消毒される。これらは以下を含むが、これらに限定されるものではない：
- 調味料や食器を入れる容器、ナプキン、蓋、ストロー、持ち帰り用容器などがセルフサービスで使用可能な場所。
  - サルサバー、サラダバー、ビュッフェスタイル、試食などのセルフサービス食品エリア。
  - 顧客向けの食後の飴、スナック、爪楊枝は、チェックと共に提供されるか、要求があった時のみに提供される。

### 施設が考慮すべき事項

- これまで一般向けに利用可能であったトイレは継続して利用可能にする。
- 勤務時間ごとに食品調理従業員が一人、必要に応じて追加の消毒・殺菌の作業を監督・施行するよう指定されている。
- 頻繁に触れる物の表面とアクセスエリアの清掃・消毒の計画を持ち、それに従っている。
- 顧客が食品をピックアップしたり支払いをする際の共通エリアや頻繁に触れる物（テーブル、ドアノブやハンドル、クレジットカードリーダーなど）は、運営時間中EPAに承認された消毒剤で毎時間消毒する。
  - 全ての支払い器具、ペン、スタイラス（タッチペン）は**毎時間**消毒する。
- 施設は毎晩営業時間後にCOVID-19に対して効果的な承認された洗剤を使って隅々まで清掃・消毒する。可能な限り、清掃を完了したことを記録し管理する。
- 音響ヘッドセットやその他の機器は、毎使用後に適切に消毒されない限り、従業員の間で共有しない。適切な消毒の仕方は機器の製造者に問い合わせる。
- 多目的食器を洗浄する食器洗い担当従業員は、フェイスカバー、保護メガネ、及び/もしくはフェイスシールドを使って、しぶきによる汚染から目、鼻、口を保護するよう防護具を提供される。食器洗い

担当従業員は不浸透性のエプロンを提供され、頻繁に交換する必要がある。フェイスシールドや保護メガネなどの再利用可能な防護具は、使用する度に適切に消毒する。

- ❑ 洗面所・トイレは、EPAに承認された消毒剤を使用して毎時定期的に清掃・消毒する。
- ❑ 一般の人たち向けに施設の入り口もしくは入り口近くに手指消毒剤とゴミ箱を配置する。

#### カスタマーサービス・屋外食事エリア

- ❑ 顧客は開放されたドア（これは害虫・害獣への暴露に基づいて判断して承認される）または自動ドアから出入りする。顧客がドアハンドルを触らなければならない場合は手指消毒剤を提供する。
- ❑ 顧客は、施設に入る際、施設内を歩き回る際、トイレを使用する際など、飲食をしていない場合に布製フェイスカバーを着用するように指示される。これは全ての大人と2歳以上の子供に適用される。フェイスカバーの使用が危険となる慢性呼吸器疾患やその他の身体疾患を持つ個人のみがこの条件から免除される。従業員と訪問者の安全を守るため、フェイスカバーを着用せずに来店した訪問者が使えるフェイスカバーを準備しておく。
  - 布製フェイスカバーの着用を拒否する顧客に対して、サービスを拒否して施設から出るよう要求することができる。
- ❑ 子供と一緒に入店する顧客は、子供が常に親と一緒にいて、他の顧客や他者の私物に触らせないようにし、着用可能な年齢の子供であれば、フェイスカバーを着用させるようにする。
- ❑ 訪問者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、そしてその個人が現在隔離・検疫命令下にあるかどうかを含む。これらの確認は対面で行うか、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訪問者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り口に提示するなどの方法で行う。
- ❑ ウェイター、給仕助手、その他の顧客が使用した器具（汚れたコップ、皿、ナプキンなど）やゴミ袋を扱う従業員は、使い捨て手袋（手袋の着用前後に手を洗う）を着用し、頻繁に取り換える必要のあるエプロンを提供される。
- ❑ 再利用可能なメニューは、顧客ごとに洗浄・消毒する。紙製のメニューを使用する場合は、各顧客の使用後に処分する。固定されたメニューボード、電子メニュー、モバイルデバイスからダウンロードできるメニューなどの代替の方法を採用することを考慮する。
- ❑ 現金以外の支払い方法が推奨される。その食品施設で可能な限り、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して支払いを行うようにし、そのカードリーダーは毎時間完全に消毒される。
- ❑ オプション—その他の対策を説明する（高齢者のみの営業時間の適用、ピーク時以外の販売を促進する、など）：

#### D. 従業員及び一般市民とコミュニケーション

- ❑ 本方針書のコピーまたはCOVIDコンプライアンス認定書を施設の一般向け出入り口の全てに表示する。
- ❑ 顧客が手指消毒剤を使用して、飲食時以外はフェイスカバーを着用するという通告を全ての出入り口に表示する。
- ❑ 他のビジネス内や屋内外のショッピングセンターやモール内にあるレストランについては、ビジネスやモールの敷地内で顧客が飲食できないことを示す標識が掲示されている。
- ❑ 顧客に、6フィートの物理的距離を置くこと、レストラン入店後に手を洗うか手指消毒剤を使用すること、そして病気の時やCOVID-19の症状のある場合は自宅待機することを促す看板を表示する。
- ❑ 施設がウェブサイトやソーシャルメディアなどをオンライン上で利用している場合は、施設営業時間、フェイスカバー着用の必要条件、事前注文、予約、事前支払い、ピックアップや配達、その他の関連

情報を明確に提供する。

**E. 重要サービスへの公平なアクセスを確保するための対策**

- 利用者にとって重要なサービスを優先している。
- 遠隔から行うことのできる取引やサービスはオンラインで行っている。
- 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及びサービスへのアクセスを確保するための対策を講じている。

上記に記載されていない追加対策は別紙に記載し、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人物まで連絡してください：

企業担当者名：

---

電話番号：

---

最終更新日：

---

**別紙 A: 屋外の座席図**

以下の図は、屋外座席の配置例です。屋外の座席数を増やすために仕切りを使用しないでください。食事をする際は、異なる世帯の顧客間で少なくとも6フィートの物理的距離を確保する必要があります。

