

レストランの再開手順：付録 I

2021年5月6日木曜日 12:01AMより有効

最新の更新内容：(変更箇所は黄色で強調表示)

5/5/2021:

- ワクチン接種を完了しており、フェイスマスクに加えてフェイスシールドを着用しないことを選択した従業員の場合、雇用主は従業員のワクチン接種完了を確認して文書化する必要があります。
- 屋内：グループの全員がワクチン接種を完了している場合、最大6世帯からなる顧客が、最大6人のグループとして一緒に着席することができます。屋外：グループの全員がワクチン接種を完了している場合、最大8世帯からなる顧客が、最大8人のグループとして一緒に着席することができます。
- テレビは屋内外の食事エリアで使用することができます。

COVID-19の症例率、入院数、及び死亡数は減少しており安定しているように見えますが、COVID-19は引き続き地域社会に高いリスクをもたらしているため、すべてのレストランが予防策を講じ、拡散のリスクを軽減するためにその運営や活動を変更することが必要とされています。

ロサンゼルス郡が州内の経済活動再開に向けた新たな枠組みの「Tier: 黄色」に入ったため、本手順は、いくつかの地域の活動に特化した制限を解除するために更新されました。レストラン及びその他の食品サービス施設は、慎重に運営を変更し、本手順に記載されている要件を遵守して、事業運営に於けるCOVID-19の潜在的な拡散を軽減する必要があります。

レストランやその他の食品施設が、配達、ドライブスルー、及びテイクアウトサービスに加えて、屋外食事エリアでの飲食サービスの提供が許可されるようになりました。さらに、アルコールを購入とともに食事を提供するワイナリー、醸造所、蒸留所は、配達、ドライブスルー、サービスの実行に加えて、屋内外食事エリアでの飲食サービスの提供を開始することができます。遊園地、家族娯楽施設、及びカードルーム内で営業するレストランは、これらの施設で許可されている屋内の定員制限を遵守する必要があります。

屋内での食事は、最大占有率 50% の再開が許可されます。占有率は、該当する建築法または消防法に基づきます。ロサンゼルス郡公衆衛生局は、屋内での食事に比べて COVID-19 感染のリスクが低い場合、レストランが従業員、顧客の安全のために屋外での食事、集荷、配達サービスを引き続き優先することを奨励しています。

州の公衆衛生官によってレストランやその他の食品施設に課せられる条件に加え、これらの施設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。注意：アルコールとともに食事を提供しない醸造所、ワイナリー、蒸留所は、「醸造所、ワイナリー、及びクラフト蒸留所の再開手順：付録 Y」に準拠する必要があります。バー（低リスクのレストラン衛生許可がある）は、「バーの再開手順：付録 Y-1」に準拠して営業が許可されています。

COVID-19 は主に、人々が COVID-19 感染者の近くにいる場合、またはその人と直接接触している場合に拡散します。COVID-19 感染者が咳やくしゃみをしたり、歌ったり、話したり、呼吸をする際に、呼吸器飛沫が生じます。また、アメリカ疾病予防管理センターによると、COVID-19 の蔓延のリスクは、以下に説明するように、飲食中にフェイスマスクを取り外し、同一世帯以外の人とのやり取りが増えるため、レストラン施設で増加します。

- リスクが最も低い：食品サービスは、ドライブスルー、配達、テイクアウト、カーブサイドでの持ち帰りに限定されている。
- リスクがより多い：ドライブスルー、配達、テイクアウト、カーブサイドピックアップが強調されている。施設内での食事は屋外席に限定している。テーブル同士の間隔をより離すことができるように、座席数を減らす。
- リスクがより高い：指定されたように、テーブルをより離して配置できるように、屋内の座席数を減らした施設内ダイニング。及び/または屋外席を備えた敷地内での食事。ただし、テーブルの間隔をより広く離していない。
- リスクが最も高い：屋内席のある施設内での食事。座席数を減らすことなく、テーブルの間隔もより広く離していない。

本方針に於ける、「世帯」という用語は、「単一の生活単位として一緒に暮らす人」と定義され、寮、フラタニティやソロリティ、修道院、修道院、または住宅介護施設などの組織的な集団生活、及び寄宿、ホテル、モーテルなどのような商業生活を含みません。¹「スタッフ」という用語は、従業員、ボランティア、インターン、研修生、学者、及び現場で作業を行う他のすべての個人を意味します。「訪問者」または「顧客」という用語は、「訪問者」または「顧客」という用語は、一般の人々、及びビジネスまたはサイトで時間を過ごすスタッフまたは従業員ではない他の人々が含まれます。「施設」、「サイト」という用語は両方とも、建物、敷地、及び許可された活動が行われる隣接する建物または敷地を指します。「LACDPH」はロサンゼルス郡公衆衛生局を意味します。

以下の要件は、公衆衛生許可の取得を免除され、本物の食事サービスを提供する醸造所、ワイナリー及び蒸留所にのみ適用されます。

レストランの公衆衛生許可（以下「施設」）を持たない#1、#2、#4、#39、及び/または#74の州のアルコール免許を持つ醸造所、ワイナリー、及び蒸留所はまた、屋内飲食サービスを提供することができます。施設は、以下に詳述するレストラン向けの手順のすべて、及び施設の追加要件を順守し、以下のいずれかの調整を行い、施設内での飲料販売とともに食事を提供します。

- 1) 施設は、有効なロサンゼルス郡衛生許可を保有するケータリング業者またはレストランと契約して、カリフォルニア小売食品法に概説されているホスト施設の条件に基づき、そのような立場で運営する前に施設がロサンゼルス郡公衆衛生局環境衛生課より衛生許可を得てアルコールを含む食事を提供することができます。アルコールは、食事と同じ会計で購入する必要があります。ケータリング業務は、そのような立場で業務を行う前に、環境衛生部局：EHmail@ph.lacounty.govに基本的な運営手順を提出する必要があります。または
- 2) 施設は、ロサンゼルス郡公衆衛生局から許可された移動式食品施設（例、フードトラック）と連携して、食事を提供することができます。すべての取引において、アルコールは食事と同じ会計で購入する必要があります。そのような立場で業務を行う前に、環境衛生部局：EHmail@ph.lacounty.govに知らなければならない必要があります。
- 3) 施設は、着席していない顧客に飲食物を提供することはできません。また、テーブルに着席しない限り、顧客は飲食物を消費することはできません。施設は、午前12時1分から午前11時30分までは運営することはできません。施設は、午後11時から午前11時の時間帯に敷地内での飲食物の消費のために運営することはできません。

「本物の食事」とは、通常、1日の中で異なる時間に注文される、正当な食事と見なされる食品の品揃えとして定義されます。サンドイッチやサラダなどの包装済み食品のサービス、または単に冷凍または調理済みの食事を加熱するサービス、または前菜とスナックのみを提供するサービスは、本物の食事の要件に準拠するとは見なされません。

すべてのビジネスに適用される追加要件：

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。

衛生担当官命令及び本手順書に従って運営再開が許可されたレストラン及び食品施設は、場所を貸し出して私的なイベントを開催することができますが、私的なイベントの開催中にレストランまたは食品施設が通常の業務を運営していない場合に限りです。レストランまたは食品施設が主催する私的なイベントは、公衆衛生局の「[私的なイベントに関する再開手順：付録 BB](#)」に準拠する必要があります。完全に独立した入口を備えた独立した私的なイベントスペースを有するレストランや食品施設、及び独立した施設は、レストランまたは他の食品施設の通常の運営を維持しながら、私的なイベントを主催することができます。

¹ ロサンゼルス郡コード、タイトル 22. §22.14.060 - F. 家族の定義 (Ord. 2019-0004 § 1, 2019.)

https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

営業時間と同時に私的なイベントが開催される場合は、イベント客はレストランの顧客との交流はできません。私的なイベントは、私的なイベントの手順に準拠して、すべてのゲストが COVID-19 のワクチン接種を完了しているか、またはイベントの前に COVID-19 検査で陰性であった場合にのみ、屋内で開催できます。すべての私的なイベントのゲストは、そのイベントに参加する前に、ワクチン接種完了または COVID-19 検査（鼻咽頭ぬぐい液または唾液の検査）の結果が陰性であることを示すレストランの証明を提示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ります。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、及び本物の食事を提供する醸造所、
ワイナリー、及び蒸留所は、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: _____

最大収容人数: _____

日付: _____

A. 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（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。[2021年のCOVID-19補足有給病気休暇法](#)に基づく従

業員の病気休暇の権利を含む、[COVID-19に対する病気休暇および労働者災害補償を支援する政府プログラム](#)に関する追加情報を参照してください。

- 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、もしくはオンラインで www.redcap.link/covidreport に報告する。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。LACDPH は、このクラスター症例が COVID-19 の発生を考慮されるかを判断するため、施設の早急な協力を必要とします。
- LACDPH の [入場時のスクリーニングのガイダンス](#) に従って、従業員、ベンダー、及び配達員が職場に入る前に症状の確認を行っている。スクリーニングには咳、鼻切れ、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出来る。可能であれば職場での検温も行う。
 - 症状確認で陰性の場合（クリア）。過去 10 日間に症状がなく、既知の COVID-19 症例との接触がない場合は、その日の入場が許可される
 - 症状確認で陽性の場合（クリアしない）
 - その個人が COVID-19 のワクチン接種を完了²しておらず、過去 10 日間に既知の COVID-19 症例と接触した場合、または現在検疫命令を受けている場合、その個人は施設に出入りすることはできず、自宅で検疫するために直ちに帰宅させる。
ph.lacounty.gov/covid/quarantine に掲載されている検疫の手順を提供する。
 - その個人が上記の症状のいずれかを示しているか、現在隔離命令を受けている場合、その個人は施設への立ち入りや勤務はできず、自宅で隔離を行うために直ちに帰宅させる。
ph.lacounty.gov/covid/isolation に掲載されている隔離手順を提供する。
- 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マスク²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/マスクを着用する。屋内で仕事を提供するレストラン運営者は、COVID-19 がレストラン設定の屋内で拡散するリスクが高いことを考慮して、屋内で顧客と接触する、または接触する可能性のある従業員に、微細なエアロゾルの透過から保護するためにより効果的なマスクを提供することを強く推奨される。これには、フィットテスト済みの N95 マスク、KN95 マスク、及び二重マスクを含むがこれに限定されるものではない。詳細については、LACDPH COVID-19 マスクのウェブページ (<http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/masks>) を参照のこと。医療従事者からフェイスマスク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しなければならない。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てはならない。
- すべての従業員は、ドアが閉まっている個人オフィスで一人で作業する場合、または飲食する場合を除き、常にフェイスマスクを着用しなければならない。「立った時の身長よりも高いしっかりした仕切りのあるキュービクルに一人で勤務する従業員はフェイスマスクを着用する必要はない」とした例外は追って通知があるまで無効となる。
- 従業員は、フェイスマスクを毎日洗濯、または交換することを含むフェイスマスク適切な使用方

² 接種を 2 回受ける必要のあるワクチン（Pfizer-BioNTech または Moderna 製）の場合、2 回目の接種を受けてから 2 週間以上、またはワクチンを接種が 1 回で済むワクチンの接種を受けてから 2 週間以上経過している（Johnson & Johnson [J&J]/Janssen 製）人が、ワクチン接種完了者とみなされます。

法について指示されている。

- ❑ ワクチン接種を完了していない顧客と接触する、または接触する可能性のある従業員にフェイスシールドを提供し、従業員はこれを着用する（これには、顧客とやり取りする接客係、ウェ이터、給仕人、使い走り、接客エリアに出入りするその他の従業員が含まれますが、これらに限定されない）。フェイスカバー/マスクに加えて、フェイスシールドを着用する。フェイスカバー/マスクは、着用者の飛沫から他者を保護し、フェイスシールドは、着用者を他者の飛沫から保護するのに役立つ。フェイスシールドは、雇用主にワクチン接種完了の証明書を提示する従業員についてはオプションとなる。マスクは着用しなければならない。COVID-19に対するワクチン接種完了の証明書を提示し、フェイスシールドを着用しないことを選択したワクチン接種完了者の従業員の場合、雇用主は、これらの従業員のそれぞれがワクチン接種完了の証明書を提示したことを文書化した記録を作成して保管する。雇用主は、提示されたワクチン接種完了の証明書のコピーを保管する必要がある。
- 接種を2回受ける必要のあるワクチン（Pfizer-BioNTechまたはModerna製）の場合、2回目の接種を受けてから2週間以上、またはワクチンを接種が1回で済むワクチンの接種を受けてから2週間以上経過している（Johnson & Johnson [J&J]/Janssen製）ワクチン接種完了者とみなされます。
- 従業員がCOVID-19のワクチン接種完了の証明として雇用主に提示することが認められる書類は以下の通りです：ワクチン接種カード（ワクチン接種者の氏名、提供されたワクチンの種類、最後に接種を受けた日付を含む）、または別の書類としてのワクチン接種カードの写真、または携帯電話もしくは電子機器に保存された接種を受けた人のワクチンカードの写真、または医療従事者から提供されるワクチン接種に関するワクチン接種完了の書類（ワクチン接種を受けた人の氏名、及びその人がCOVID-19のワクチン接種を完了していることを確認する内容を含む）。
- ❑ 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。
- ❑ フェイスカバー/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分離することができない休憩時間を除き、飲食が禁じられる。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。
 - テーブルと少なくとも8フィート離して配置する。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。
- ❑ 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、フェイスマスク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頻繁ではなくとも、営業時間中は1日1回以上、以下のス

ケジュールで消毒されている:

- 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

屋内食事エリア:

☐ レストランの屋内座席エリアの顧客数は、レストランの屋内占有率の50%以下に制限されている。可能な場合は、駐車場を再構成して、人の集まるような場所を制限し、適切な間隔を確保できるようにする。

○ レストランの屋内食事エリアの最大顧客数は次のとおり:

☐ 異なるテーブルに座っている顧客間、少なくとも6フィートの物理的距離を確保するために、1つのテーブルの椅子の背もたれから食事をする人が座っている隣のテーブル椅子の背もたれまでを測定したときに、テーブルの間隔が少なくとも6フィートになるようにする。これにより、テーブルとテーブルの間を通過して室内を移動している顧客が椅子を押し出して座ることができる。可能な限り、屋内のテーブル間の距離を上記の必須とされる6フィート以上に最大化し、フェイスマスクを外して屋内で食事をする顧客からリスクを最小限に抑える。プレキシガラスや他の仕切りは、必須とされるテーブル間の距離と顧客間の距離の確保の代替にはならない。下記の「許容される収容人数で承認される座席配置例」セクションを参照する。

☐ 施設の屋内座席のテーブルに座ることができるのは、1グループ当たり6人以下に制限される。屋内の各テーブルに着席するすべての人は同一世帯の個人でなければならないので、互いに6フィートの距離を取って着席する必要はない。着席する前に、案内係は、屋内テーブルを共有するすべての人が同一世帯の個人であることを口頭で顧客に通知する。

☐ グループのすべての人がCOVID-19に対するワクチン接種を完了³していること証明する場合、テーブルごとに最大6人、異なる6世帯以下の人と一緒に座ることができる。ワクチン接種を完了したと申告した顧客は、同伴者と一緒に座る前に、写真付きの身分証明書とワクチン接種完了の証明を運営者に提示することが必須である。これには、ワクチン接種カード（ワクチン接種を受けた人の氏名、提供されたワクチンの種類、最後に接種を受けた日付を含む）、または別の書類としてのワクチン接種カードの写真、または携帯電話もしくは電子機器に保存された接種を受けた人のワクチンカードの写真、または医療従事者から提供されるワクチン接種に関するワクチン接種完了の書類（ワクチン接種を受けた人の氏名、及びその人がCOVID-19に対するワクチン接種を完了したことを認証する内容を含む）などがある。

☐ 屋内でのライブエンターテインメントは許可されていない。

☐ 屋内に設置されたテレビまたはその他の画面は、顧客の視聴用に使用できる。

☐ 敷地内で屋内食事サービスを提供する施設は、以下にも準拠する必要があります。

³ 接種を2回受ける必要のあるワクチン（Pfizer-BioNTech または Moderna 製）の場合、2回目の接種を受けてから2週間以上、またはワクチンを接種が1回で済むワクチンの接種を受けてから2週間以上経過している（Johnson&Johnson[J&J]/Janssen 製）人が、ワクチン接種完了者とみなされます。

- アルコール飲料の準備または提供を目的として使用されるバーカウンターでの飲食サービスはできない。

屋外食事エリア：

- 屋外座席エリアの顧客数は、物理的距離を確保するのに十分な数に減らしている。異なるテーブルに座っている顧客間で最低6フィートの物理的距離を確保するために、1つのテーブルの椅子の背もたれから隣のテーブル椅子の背もたれまでを測定して、テーブル間の間隔を少なくとも6フィートにする。これにより、異なるテーブルに座っている顧客間の物理的距離を維持しながら、テーブルとテーブルの間を歩いて部屋を通ることができ、テーブルに着席している顧客が椅子を押出して座ることができる。プレキシガラスや他の仕切りは、必須とされるテーブル間の距離と顧客間の距離の確保の代替にはならない。下記の「許容される収容人数で承認される座席配置」のセクションを参照する。
- 施設内の屋外テーブル席は、1グループあたり8人以下に制限されている。屋外のテーブルに着席しているすべての人は、3世帯以下の世帯からの者でなければならない。着席する前に、接客係は、テーブルを共有するすべての人が3世帯以下の世帯の者でなければならないことを口頭で顧客に通知する。
- 屋外座席エリアの最大顧客数は以下のように制限されている。これは上述したようにテーブルが隣のテーブルから離れており、各テーブルに最大8席ある場合に、利用可能な座席の総数によって決定される。
- グループのすべての人がCOVID-19に対するワクチン接種を完了⁴していることを証明する場合、テーブルごとに最大6人、異なる6世帯以下の人が一緒に座ることができる。ワクチン接種を完了したと申告した顧客は、同伴者と一緒に座る前に写真とこの身分証明書とワクチン接種完了の証明を運営者に提示することが必須である。これには、ワクチン接種カード（ワクチン接種を受けた人の氏名、提供されたワクチンの種類、最後に接種を受けた日付を含む）、または別の書類としてのワクチン接種カードの写真、または携帯電話または電子機器に保存された接種を受けた人のワクチンカードの写真、または医療従事者から提供されるワクチン接種に関するワクチン接種完了の書類（ワクチン接種を受けた人の氏名、及びその人がCOVID-19に対するワクチン接種を完了したことを認証する内容を含む）などがある。
- 指定されたに設置されたスクリーンまたはその他の画面は、屋外の顧客の視聴用に使用できる。
- サイト内で屋外食事サービスを提供する施設は、以下にも準拠する必要がある。
 - 「屋外運営」の資格を得るには、施設の食事またはワイン試飲エリアとそれに使用される一時構造物は、カリフォルニア州保健省の屋外事業運営のための一時的構造物の使用に関する公衆衛生基準で指定されている、屋外設定に関する州の基準に準拠する必要があります。
 - 州の屋外設定の基準を満たさない屋外構造物は屋内設定として分類され、そこにいるすべての顧客は、施設の50%の屋内総収容人数制限の一部として数えられる。
- 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。

すべての施設向け一般的な要件

- 施設は収容人数制限を確実に遵守するためにすべての入口で顧客の出入りについて厳密かつ継続的に人数の計測を行い占有率を確認する。計測が不十分であったり、計測を行っていない、または収容人数が過剰であると思われる小売業者は、公衆衛生検査官の裁量により、現場の公衆衛生検査官がこれらの問題が修正されるまで一時的に閉鎖される場合がある
- 可能であれば、物理的距離を維持するために、入口と出口とは別の出口を明確に区別する。

⁴ 接種を2回受ける必要のあるワクチン（Pfizer-BioNTech または Moderna 製）の場合、2回目の接種を受けてから2週間以上、またはワクチンを接種が1回で済むワクチンの接種を受けてから2週間以上経過している（Johnson&Johnson[J&J]/Janssen 製）人が、ワクチン接種完了者とみなされます。

- 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。

可能な場合、フェイスシールドとフェイスカバー/マスクの両方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上記のエリア付近に配置し、物理的距離手順が行われていることを監視する。

□ 私的なイベント

- レストラン及び食品施設は、施設の屋内または屋外エリアで私的なイベント（レセプション、会議、宴会など）を開催できる。ただし、そのような私的なイベントは、私的なイベントに関する郡公衆衛生局の「[私的なイベントに関する再開手順](#)」に完全に準拠する必要がある。
- レストランに独立した入り口のある独立した私的なイベントスペースがない場合、私的なイベントは、レストランが通常業務を休業している場合のみ開催できる。ただし、完全に独立した入口と施設を備える独立した私的なイベントスペースを有するレストラン及び食品施設は、私的なイベントとレストランの運営を完全に分離できる場合は、レストランまたはその他の食品施設の通常運営を維持しながら、私的なイベントを主催することができます。私的なイベントの参加者は、レストランの顧客と交流することはできません。
- 屋外で開催される私的なイベントの最大収容人数は100人ですが、私的なイベントに関する郡公衆衛生局の手順に規定されているように、すべてのゲストが検査で陰性であるか、またはCOVID-19ワクチン接種完了者である場合は、300人まで増やすことができる。私的なイベントは、郡公衆衛生局の私的なイベントに関する再開手順に規定されているように、すべてのゲストが検査で陰性であるか、またはCOVID-19ワクチン接種完了者である場合にのみ、レストランまたはその他の飲食施設の屋外で開催することができる。屋内で開催される私的なイベントの最大収容人数は150名とする。
- 施設で私的なイベントの開催とレストランの営業が同時に運営されている場合、レストランの定員と私的なイベントの定員は別々に計算される。

- レストランの営業中のエンターテインメントは、屋外でのみ許可されている。着席している顧客のグループとステージまたはパフォーマーとの間に少なくとも12フィートの距離を確保できるよう、目に見える境界を設けなければならない。パフォーマーは、パフォーマーが多くの微粒子、エアロゾル、及び飛沫を放出する移動する音声の投射を制限できるように、可能な限りパフォーマンスにマイクを使用する。

□ 音楽演奏の場合：

- 演奏者は、液体の汚染を避けるために、ウォーターキー（唾抜き）を空にするときは可能な限り使い捨てタオルまたはペーパータオルを使用し、他の人に背を向けて行う。ミュージシャンは、使用済みのタオルの廃棄後、手を洗う、及び/または手指消毒剤を使用する。ミュージシャンが使い捨てでないタオルの上にウォーターキーを空にする場合、演奏や練習に持ち込むタオルは清潔なものでなければならず、使用後は、洗濯のために他の人の手の届かないよう密閉容器に入れ、ミュージシャンは手を洗う、及び/または手指消毒剤を使用する。
- 練習の前後に、自宅で、他の人から離れて、拭き取りやつば抜きを含む器具の清掃を行う。
- 可能であれば、楽器を共有しない。ページめくりなどのミュージシャンアシスタント、または少なくとも6フィートの距離を維持できないその他の人からのサポートを中止することを検討する。
- 屋外でフェイスマスクを着用していないときは、歌ったり唱和する人と他者との間、または金管楽器/管楽器の演奏者と他者との間の距離を6フィート以上に増やす。このような場合は、仕切りを使用してさらに分離することを検討する。

- 管楽器の演奏者は、エアロゾルを捕捉したり、管楽器から放出される空気の変更を方向を変えたりするためのデバイスなど、必要に応じて追加の変更を使用する。
- ❑ 顧客のダンスは引き続き禁止されている。顧客のグループは、パフォーマンス中、可能な限り着席している必要がある。録音された音楽は許可されるが、従業員が顧客との距離を保ちながら顧客の声を聞くことができるように、音量を十分に小さくする。
- ❑ 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、または配達スタッフ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。
- ❑ レストランは引き続き配達、テイクアウト、ドライブスルーでの営業を行うことができ、かつそれが推奨される。
- ❑ モバイル注文やメニュータブレット、非接触型決済オプションなどの技術的解決策を可能な限り人と人とのやり取りを減らすために実践している。
- ❑ 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くようにデザインする。
 - レストランの屋内外で顧客、ベンダー及び配達員などが接触する所の床に、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の間の接触を1回につき最大5分までに制限する。
- ❑ 可能な場合、施設での食事は予約、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て、入店できるように電話予約システムを考慮する。
 - 施設内で過ごす時間を制限するために、屋外で食事をする顧客が事前に注文できるオプションを検討する。
- ❑ 施設内での注文を提供する能力がある場合、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。
- ❑ スタッフと顧客の接触を制限する。
 - 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。
 - 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。
- ❑ 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。
- ❑ 従業員の休憩室にいる従業員間の物理的距離を維持するために、テーブル間の距離を少なくとも8フィート、座席間の距離を少なくとも6フィートに増やす。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マスク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システムは屋内での食事の提供を再開する前の30日以内にHVAC技術者によって点検を受け、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。効果的な換気は、微細なエアロゾルの拡散を抑制するための最も重要な方法の1つである。
 - 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。
 - 詳細については、カリフォルニア州公衆衛生局の[屋内環境における換気、ろ過、及び空気の水質に関する暫定的なガイダンス](#)を参照する。
 - 注意：換気及びその他の室内空気質の改善は、フェイスカバーの着用、物理的距離、頻繁な手洗い、異なる世帯の人が集う活動の制限を含む必須となる保護措置に追加されるものであって、それを代替するものではありません。（適切な呼吸器保護用品の使用を必要とする特定の高リスク環境を除く）。
- 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、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に対して、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。
- 配達を必要とす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。
 - テーブルサイドでの食品の準備（例：ワカモレの準備）、及び選択カートとコンベヤーベルトによるカバーがされていない食品のプレゼンテーション。カートとコンベヤーベルトは、食品がカバーで完全に覆われている場合にのみ使用できます。カバーは、使用するたびに洗浄および消毒するか、使い捨てにして使用後すぐに廃棄します。
 - 顧客向けの食後の飴、スナック、爪楊枝は、チェアとテーブルに提供されるか、要求があった時のみに提供される。
- ❑ 顧客の使用前に包まれていない銀食器は複数の従業員が取り扱うのではなく、指定された食品従業員が、顧客に提供する前に銀食器を包む作業を担当する。
- ❑ テーブルまたは一般的な容器（ピッチャー、カラフェ、デカンター、ボトルなど）からの飲み物の補充は許可されない。顧客の補充用に清潔なガラス製品を提供する。

施設で考慮すべき事項

- ❑ 一般の人たち向けに施設の入館者もしくは入り口近くに手指消毒剤とゴミ箱を配置する。これまで一般向けに利用可能であった施設は継続して利用可能にする。トイレを定期的に点検し、承認されたEPA消毒剤を使用して少なくとも毎日1回、または必要に応じて定められた頻度で清掃・消毒している。
- ❑ 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。
 - 顧客が食料を注文、マシン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、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少なくとも毎日1回消毒する。
 - 人通りの多いエリアにある物の表面、またはマスクを着用していない個人にさらされている物の表面の洗浄と消毒の頻度を増やす。
- ❑ 施設は毎営業時間後に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適切に清掃・消毒する。可能な限り、清掃を完了したこと監視するために記録をする。
- ❑ 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、フェイスマスク、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。

カスタマーサービスエリア

- ❑ 屋内で食事サービスを提供するには、施設の屋内食事エリアで、可能な限り、空間全体に外気が自由に流れるようにして、顧客やスタッフがCOVID-19に感染するリスクを軽減する。これには、営業時間中にドアや窓を開けたままにすることが含まれる。
- ❑ 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。

- ❑ 収容人数制限なく屋外食事サービスを運営するには、施設の屋外食事エリアは、スペース全体に屋外の空気が自由に流れるようにし、カリフォルニア州保健省の屋外事業運営のための一時的構造物の使用に関する必須ガイダンスで指定されている州の基準に準ずる必要がある。州の屋外設定の基準を満たさない屋外構造物は屋内設定として分類され、その中にいるすべての顧客が、施設の屋内総収容人数の50%の一部として数えられる。
 - 屋外での食事サービスの運営で仕切りまたはバリアを使用する。これは、床からの高さが 3 フィート以下であり、施設全体を通る空気の自由な流れを妨げない限り、閉鎖空間の側面とは見なされない。高さが 3 フィートを超える仕切りまたはバリアは、屋外構造物の閉鎖空間の側面と見なされる
 - 空気の流れを妨げない柵やスクリーンは、エリアが屋外にあるかどうかを判断する目的で、閉鎖空間の側面とは見なされない。
 - ❑ 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、セクションDで説明されている指示に従って、飲食をしていない場合に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。医療従事者がフェイスカバーを着用しないように指示されている個人は、状態が許す限り、州の指示に準拠した下端にフィルターが付いたフェイスシールドを着用しなければならない。ドレープは顎の下にフィットするものが好ましい。一着付け付きのマスクは使用してはならない。従業員と訪問者の安全を守るため、フェイスマスク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。
 - 顧客は、**テーブルに着き飲食する場合にのみ**、フェイスマスクを取り外すことができる。
 - 飲食する際は、着席しなければならない。顧客は、飲食中に歩き回ったり立ったりすることはできない。
 - 布製フェイスマスク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。
 - ❑ 顧客への指示。顧客と別の顧客の間を各テーブルを消毒後、施設は、少なくとも以下のまたは実質的に同様の指示を記載した看板またはカード（3x5インチ以上）をテーブルに配置する。

「簡単なガイドラインに従うことにより、営業を継続することができ、スタッフやお客様を保護できるようご協力をお願いします。」

 - 飲み物が喝完されるまで、また飲み終えた後は、マスクを着用してください。
 - 給仕がテーブルに近づくたびにマスクを着用してください。
 - テーブルから離れるときは、マスクを着用してください。
 - 手を洗ったり消毒してください。
- スタッフとお客様の健康を守るためにご協力いただきありがとうございます！」
- 卓上用COVID-19安全案内の例は、
<http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/food/TableTop.pdf> からダウンロードできる。
- 看板、デジタルボードなどの他のオプションを飲料サービスエリアで使用して、顧客が着席しているとき、及び施設にいる間、これらの指示を顧客に通知及び促す。
- ❑ 子供と一緒に入店する顧客は、子供が常に親/保護者と一緒にいて、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、フェイスマスク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。
 - 症状確認で陰性の場合（クリア）。過去 10 日間に症状がなく、既知の COVID-19 症例との接触がない場合は、その日の入場が許可される

○ 症状確認で陽性の場合（クリアしない）

- その個人が過去 10 日間に既知の COVID-19 症例と接触した場合、または現在検疫命令を受けている場合、その個人は施設に入ることはできず、自宅で検疫するために直ちに帰宅させる。ph.lacounty.gov/covidquarantine に掲載されている検疫の手順を提供する。
- その個人が上記の症状のいずれかを示しているか、現在隔離命令を受けている場合、その個人は施設に入ることはできず、自宅で隔離を行うために直ちに帰宅させる。ph.lacounty.gov/covidisolation に掲載されている隔離手順を提供する。

- 給仕係、給仕助手、及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）を移動したり、ゴミ袋を扱ったりするその他の従業員は、その作業を完了した後、手を洗う。これらの従業員にエプロンを提供し、エプロンは頻繁に交換する。
- 再利用可能なメニューは、顧客ごとに洗浄・消毒する。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。
- 顧客の座席エリアは、使用の毎に清掃及び消毒する。座席、テーブル、及びその他のテーブル上にあるアイテムは、使い捨てにするか、顧客間で清掃/消毒する。各テーブルのテーブルクロスは、ゲスト間で交換するか、またはゲスト間で清掃及び消毒できる材料で、多孔質の表面のものを使用する。
- 持ち帰り用容器は顧客が自分で詰め、リクエストがあつた場合にのみ利用可能とする。
- 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

- 本手順書のコピーまたは印刷し、施設はロサンゼルス郡COVID-19安全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掲示する。COVID-19安全コンプライアンス自己認定プログラムを完了するための詳細については、<http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm> をご覧ください。施設は、要求に応じた観察のできるよう施設の現場に手順書のコピーを保持する。
- 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、飲食時以外にはフェイスマスクを着用すること、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すべての入口に掲示する。企業が使用できる追加のリソースと看板の例については、[公衆衛生局のCOVID-19ガイドンに関するウェブページ](#)をご覧ください。
- すべての施設はまた、すべての入り口に看板を掲示し、屋内で食事をするために到着する顧客に、テーブルを共有するすべての人が同一世帯の出身でなければならないことを口頭で通知する。
- 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、指定された屋内または屋外の食事エリアを除いて、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に掲示する。
- 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、フェイスマスク着用の必要条件、テーブルを共有するすべての人が同一世帯出身の人である必要性、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保証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：

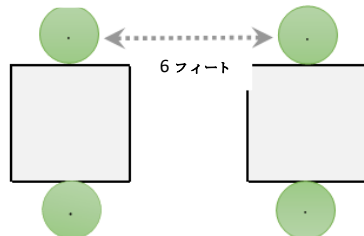
最終更新日：

削除済み - 無効

座席配置の例

以下の6つの図は、屋内および屋外の座席の例として使用されることを目的としています。仕切りを使用して、テーブル間の距離を縮めたり、座席数を増やしたりすることはできません。テーブルの端から隣のテーブルの端の間隔を8フィート取ると、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が確保されます。

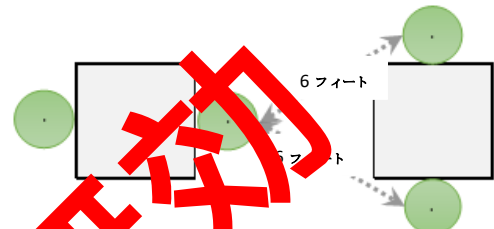
図 1



並列

椅子間 6 フィート
椅子の端から端まで

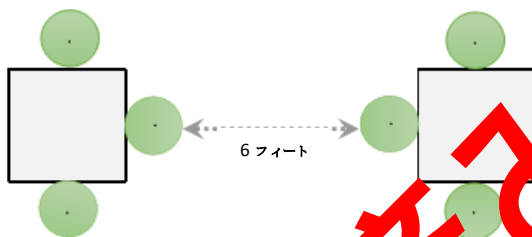
図 2



並列

椅子間 6 フィート
椅子の端から端まで

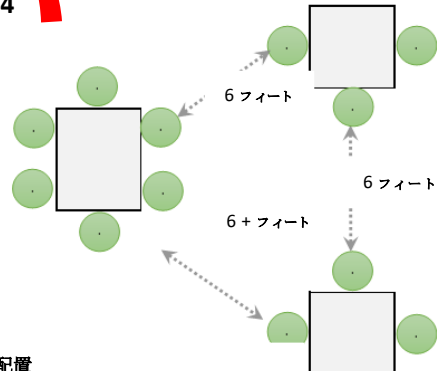
図 3



並列

背中合わせに配置した椅子の背もたれ間
6 フィート

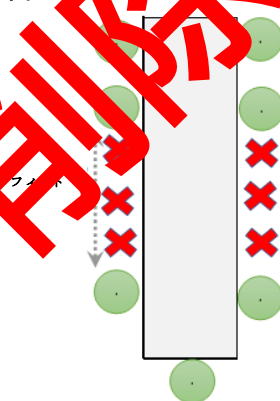
図 4



千鳥配置

最も近いポイントの椅子の間 6 フィート
あらゆる形状のテーブルに適用

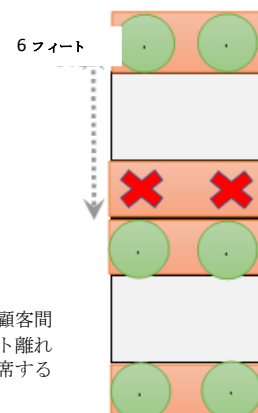
図 5



共同スタイルテーブル

別のグループの最も近い人との距離 6 フィート
椅子の端から椅子の端まで

図 6



ブース

固定ブースは、顧客間の最低 6 フィート離れるようにして着席することができる