

# COVID-19 業務用 ガイダンス： 店内飲食レストラン向け

\*本仮訳は、2020年5月12日に公告された「COVID-19 INDUSTRY GUIDANCE: Dine-In Restaurants」をジェトロが仮訳したものです。

ご利用にあたっては、原文もご確認ください。

<https://covid19.ca.gov/pdf/guidance-dine-in-restaurants.pdf>

お問い合わせ先：ジェトロサンフランシスコ事務所 [sfc-marketing@jetro.go.jp](mailto:sfc-marketing@jetro.go.jp)

【免責条項】本資料で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本資料で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

# OVERVIEW

2020年3月19日、カリフォルニア州の公衆衛生担当官および州公衆保健局長は、新型コロナウイルスの拡散防止のため、カリフォルニア州のほとんどの住民に自宅待機命令を発令しました。

新型コロナウイルスがカリフォルニア州民の健康にもたらした影響の全容は、まだ明らかではありません。報告された病状は非常に軽症（全く症状のない人もある）から死に至る重篤なものまでさまざまです。65歳以上の高齢者や心疾患や肺疾患、または糖尿病など深刻な基礎疾患のある人々などを含む特定のグループでは、入院や重症化のリスクが高くなっています。たとえば症状がない、もしくはまだ発症してない場合でも、感染者と濃厚接触があった場合には感染する可能性が高いとされています。

重要なインフラストラクチャーで働く人々も含め、各業界や職業グループごとの新型コロナウイルスの患者数や罹患率に関する正確な情報は、現時点では入手できません。さまざまな職場で複数の発生があり、従業員が新型コロナウイルスに感染したり他人に感染させたりするリスクを負っていることが示唆されています。長期介護施設、刑務所、食品製造、倉庫、食料品店などがそうした職場の例に含まれます。

自宅待機命令が修正されるにあたり、職員や一般市民の健康を守るため、あらゆる可能な手段を取ることが不可欠です。

主な予防措置は以下を含みます。

- ✓ 最大限可能な限りソーシャルディスタンスを取る。
- ✓ 呼吸器防護具を必要としない従業員およびお客様や取引先の人々にフェイスカバーを使用してもらう。
- ✓ 頻繁な手洗いおよび定期的な清掃と消毒
- ✓ こうした予防措置およびその他の新型コロナウイルス予防計画に関する従業員教育。

加えて、職場で新たに感染が発見された場合の適切な手順を整えておくことが不可欠です。感染者が発見された場合には、迅速に必要な措置を講じて公衆衛生当局と協力し、ウイルスの拡散を止めることが重要です。

## 目的

この資料は、従業員やお客様にとって安全で清潔な環境をサポートできるように、店内で食事ができるレストラン、ブルーパブ、クラフト蒸溜所、ビール醸造所、バー、パブ、ワイン醸造所向けのガイダンスを提供するものです。このガイダンスは、法令上、規制上、または団体交渉による従業員の権利を廃止したり撤回したり、また郡の保健令に準ずるような徹底したものではなく、さらに、カリフォルニア州やOSHA（労働安全衛生局）などの既存の安全と健康に関わる規制条件の代替となるものでもありません。COVID-19の事態が継続している間は、公衆衛生のガイダンスと州や各地域の発令の変更に対し常に最新の情報を手に入れるようにしてください。カリフォルニア州とOSHAの包括的なガイダンスは「[労働者をCOVID-19から保護するためのカリフォルニア州とOSHAの暫定的な一般ガイドライン \(Cal/OSHA Interim General Guidelines on Protecting Workers from COVID-19\)](#)」のウェブサイトでご覧いただけます。米国食品医薬品局は、[レストラン向けガイダンス](#)を発行しており、CDC（アメリカ疾病予防管理センター）はその[手引き](#)の中で、ビジネスや雇用者に対し追加的な要件を出しています。

- ブルーパブ、ビール醸造所、バー、パブ、クラフト蒸溜所、およびワイン醸造所は、**着席して食べる食事を提供しない限り**、部分的あるいは全面的な営業再開が許可されるまで休業を続けてください。アルコール類は**食事と一緒に購入される場合に限って販売**できます。
- 店内で食事のできるレストランや座って食べられる食事を提供しているブルーパブ、ビール醸造所、バー、クラフト蒸溜所、ワイン醸造所は、以下のレストラン向けガイドランスに従い、今後も**可能な限りテイクアウトや宅配サービスを促進**してください。
- 着席しての食事を提供していないブルーパブ、ビール醸造所、バー、パブ、クラフト蒸溜所で、別のベンダーとの契約でそうしたサービスを提供できる場合は、ビジネスとベンダーの両者が以下のガイドランスに従い、アルコール類は**食事と一緒に販売**するという条件で、店内での食事を提供することができます。
- 販売される場所以外で飲むためのビール、ワイン、蒸留酒の販売免許を持つ店舗で、店内で着席して食事をすることのできない施設は、地元および・或いは州の規制により、追加のリテール活動が許可されるまでは、[小売営業のガイドライン](#)に従って、店頭での販売に限定してください。
- ビール、ワイン、蒸留酒の生産者は、生産作業向けの[ガイドランス](#)に従ってください。
- この手引きは、コンサート、パフォーマンス、またはエンタテインメント会場向けのものではありません。そうした活動の会場は、特定の再開命令またはガイドランスが出され、部分的または全面的な営業の再開が許可されるまでは閉鎖を続けなければなりません。食事を提供する店では、そうした活動が部分的または全面的に再開を許可されるまで、エンターテインメントの提供を停止しなければなりません。

## 職場向けの具体的な計画

- すべての現場でその職場に特化した COVID-19 予防計画を立てて文書化し、すべての作業エリアの総合的なリスク評価を行い、各営業施設でその計画を実施する責任者を指名してください。
- レストラン所在地の地域の保健局の連絡先を調べ、従業員やお客様の間で新型コロナウイルスが発生した時に連絡できるようにしてください。
- 従業員と従業員の代表者に計画について教育し、計画内容を伝えてください。
- 施設が計画を守れているか定期的に評価してください。問題のある部分は文書化して是正してください。
- 新型コロナウイルスによる疾患が発生した場合は調査し、労働関連の要因が感染リスクに繋がったかどうかを判断してください。それ以上の感染者が発生しないよう、必要に応じて計画を更新してください。
- 感染した従業員と濃厚接触者（6 フィート以内で 15 分かそれ以上）を識別し、新型コロナウイルス陽性の従業員と濃厚接触者を隔離する措置を取ってください。
- 以下のガイドラインを遵守してください。遵守しなかった場合には、職場で病人が発生し、一次的な休業や営業が限定される結果になることがあります。

## 従業員教育向けのトピック

- 新型コロナウイルスに関する情報、拡散予防法、どのような基礎疾患がウイルス感染の可能性を高めるかについての情報。
- [CDC ガイドライン](#)に沿った自宅での体温測定および症状のチェック、またはその両方など、自宅での自己スクリーニング。
- 従業員に頻繁な咳、発熱、呼吸困難、寒気、筋肉痛、頭痛、喉の痛み、最近味や匂いがわからなくなったなどの症状がある場合、または従業員か同居者が新型コロナウイルスの診断を受けた場合には職場に来ないことの重要性。
- 胸の痛みや圧迫感が続いたり、意識が混乱したり、唇や顔が青ざめるなど、症状が深刻化したら、医療の専門家の判断を仰いでください。最新情報やさらに詳しい情報は [CDC（アメリカ疾病予防管理センター）のウェブサイト](#)で閲覧できます。

- 石鹼と水による頻繁な手洗いの重要性。これには石鹼を使って20秒こすり洗いをする事も含まれます（従業員がシンクや手洗い場に行けない場合には、[CDC ガイドライン](#)に沿って、少なくともエタノール60%かイソプロパノール70%を含む手指用の消毒剤を使用）。
- 職場および就業時間外でのソーシャルディスタンスの重要性（下記のソーシャルディスタンスの項を参照）。
- 以下を含むフェイスカバーの適切な使用。
  - フェイスカバーは着用者を守るものではありません。また個人用の保護具（PPE）でもありません。
  - フェイスカバーは着用者の近くにいる人を感染から守ることはできますが、それによってソーシャルディスタンスと頻繁な手洗いの必要がなくなるわけではありません。
  - 従業員はフェイスカバーの使用や調節の前後には、必ず手を洗わなければなりません。
  - 目、鼻、口を触るのは避けましょう。
  - フェイスカバーは使用するたびに洗浄してください。
- 従業員が受け取れる給付金で、自宅待機を財政的に支援できるよう、雇用者や政府が提供する休業給付金の情報。詳細については、[新型コロナウイルスに関する病気休暇と労災補償を支援する政府プログラム](#)を参照してください。これには、[ファミリー・ファースト新型コロナウイルス対策法 \(Families First Coronavirus Response Act\)](#) による従業員の病気休暇の権利、およびカリフォルニア州知事の執行命令 [N-51-20](#)、および執行命令 [N-62-20](#) に準じた労災補償に関する従業員の権利と COVID-19 と業務の関係性の考え方が含まれます。

## 個人向けの対策とスクリーニング

- すべての従業員に対し、シフトの開始時に体温および・或いは症状のスクリーニングを行ってください。建物内に入るベンダー、契約業者、その他の業務者についても同様に行ってください。体温・症状のスクリーニング時には、なるべく従業員との濃厚接触を避けてください。スクリーニング担当者と従業員は、スクリーニングの際にフェイスカバーを着用しなければなりません。
- 自宅でのスクリーニングを要請することは、職場でのスクリーニングに代わる適切な手段にはなりませんが、上記の従業員教育向けのトピックで説明されているように、従業員が自分のシフトに向けて自宅を出る前に必ず [CDC ガイドライン](#) に沿ってスクリーニングを行なっていることを確認してください。

- 体調の優れない従業員や新型コロナウイルスの症状が出ている従業員には、自宅で待機するよう促してください。
- 雇用者は、必要であれば従業員にフェイスマスクや手袋などの必須とされる防護用の装具を提供し、従業員が必ずそれらを使用するようにしてください。
- 頻繁な手洗いや消毒ジェル使用を補完するため、使い捨ての手袋の使用が適切と思われる場合は、雇用者はそれを考慮してください。他の従業員の症状のスクリーニングを担当したり、多数の人が頻繁に触れたりする物品を扱う従業員などが該当します。体液で汚染された物品を扱う場合には、従業員は必ず手袋を着用しなければなりません。
- 従業員が他人の近くで作業をする場合は、フェイスマスクの着用を強く推奨します。従業員はフェイスマスクを準備し、就業中、オフィス内、または他人と一緒に業務関連での移動を行う場合には着用してください。フェイスマスクを共同で使うことは絶対に避けてください。
- 事業主は、サービスの提供やテイクアウトを待つ間はソーシャルディスタンスを守り、フェイスマスクを着用すべきことについて一般利用者の注意を喚起できるように、すぐ目につくような効果的な場所にポスターを貼るなど、適切な処置を取らなければなりません。
- サーバー、バスター、それ以外の従業員が、お客様が使った物品（汚れたコップ、皿、ナプキンなど）を移動したり、ゴミ袋を扱ったりする際には、使い捨ての手袋を着用し（さらに、着用前と外した後に手を洗うこと）、エプロンをして、頻繁に取り替えるようにしてください。
- ディッシュウォッシャーは、フェイスマスク、防護メガネ、および・またはフェイスシールドなどの装具を組み合わせ使用し、汚染された飛沫から目、鼻、口を守らなければなりません。ディッシュウォッシャーには不浸透性のエプロンを提供し、頻繁に取り替えてもらう必要があります。シールドやメガネなど再使用できる防護装具は、次に使用する前に適切な方法で消毒を行わなければなりません。

## 清掃と消毒プロトコル

- お客様のウェイティングエリアやロビー、休憩室、ランチエリア、およびホストスタンド、エントランス、階段、吹き抜け階段、エスカレーター、手すり、エレベーターパネルなど、出入り口周辺のような往來の激しいエリア、箇所は徹底的に清掃してください。ドア、ドアノブ、ドアハンドル、電気スイッチ、ウェイティングエリアの椅子、クレジットカードの端末、ATM 暗証番号用の端末、レシートトレイ、汚れた食器用コンテナ、給仕用トレイ、水差しの持ち手、電話、トイレ、手洗いスタンドなど、共同使用する表面は頻繁に消毒してください。

- お客様が触れるアイテム、特にお菓子やおもちゃの自販機、観賞用の水槽、ディスプレイケース、観賞用の噴水など子供が触れそうなものは、頻繁に清掃してください。
- 従業員のシフト交代時やお客様が入れ替わる度に（より頻繁に発生する方に合わせて）、接触する表面を清掃してください。これらには作業台の表面、電話、レジ、タッチ패드やタッチスクリーン、タブレット、時計、小型の電化製品、キッチンやバーの器具や用具、オープンの扉、グリルやレンジのノブやハンドル、カートやトロリー、鍵などが含まれますが、それらに限りません。
- オーディオ機器、電話、タブレット、ラップトップ、机、ペン、その他の業務上で使用する物の共用は、可能な限り避けてください。PPE は絶対に共用しないでください。
- オーディオヘッドセットやその他の機器は、使用後に適切な消毒ができない限り、従業員間での共用はやめてください。適切な消毒の仕方、特に発泡素材の耳あてなど柔らかい多孔性の素材の消毒方法については、機器メーカーに相談してください。
  - シフト中に清掃ができるよう従業員に十分な時間を提供してください。清掃業務は、仕事の一環として就業時間内に割り当ててください。
- 清掃によって増える負担を軽減するため、必要に応じて外部の清掃会社を利用する選択肢を設けてください。
- お客様に直接サービスを提供する従業員すべてに行き渡るように、ダイニングエリアやバーエリア、ホストスタンドやキッチンなどのスペースには、消毒ジェルや消毒用の手拭き（ワイプ）を含む適切な消毒用グッズを設置してください。
- 常に必要な在庫があることを確認し、必要に応じて追加の石鹸、ペーパータオル、消毒ジェルなどを提供してください。
- 清掃用の薬剤を選ぶ時には、EPA（環境保護局）が新型コロナウイルスに対して使用できることを承認したものを [EPA 承認リスト](#) から選び、製品の取扱説明書に従ってください。新興ウイルス病原体に効果があることが表示されている消毒剤、希釈した家庭用漂白液（水1ガロンにつき、大さじ5杯）、または、少なくとも70%のアルコールを含むアルコール溶液で、表面消毒に適したものを使用してください。安全に使用できるよう、メーカーの取扱い説明と Cal/OSHA が定める必須要件について従業員に教育をしてください。洗浄剤や消毒剤を使用する従業員は製品の取扱い説明に指示されているように手袋を着用してください。
- レストランは、可能であれば空気の循環量を増やすため、窓かドアを開けてください。
- ポータブルの高機能空気洗浄機の設置を検討してください。建物のエアフィルターを最も効率の良いものにアップグレードしたり、その他の改善を行ったりすることで、外気量を増やし換気を高めてください。

- お客様には使い捨てメニューを提供し、できれば電子メニューを用意して、お客様が自分の電子デバイスでメニュー見られるようにしてください。使い捨てメニューを提供できない場合は、お客様の使用前後にメニューをきちんと消毒してください。事前オーダーなどのオプションも考慮してください。
- テーブルに前もってナプキン、ナイフ、フォーク、スプーン類、グラス、食器などをセットすることは止めてください。これらは必要に応じてお客様に個別に提供すべきです。カードホルダー、パンフレット、ナプキンホルダーなどをテーブルに置いたままにしないでください。
- 調味料入れ、塩・胡椒入れなど共用のアイテムの使用を中止し、可能であれば一回分の小分け容器で提供してください。それができない場合は、調味料入れや塩・胡椒入れなどの共用アイテムはお客様の必要に応じて提供し、使用の度に消毒してください。
- ナイフやフォークなどは、お客様が使用する前にあらかじめナプキンに包んでおきます。従業員は必ず手を洗ってから包んでください。あらかじめ包んだ物は清潔な容器に保管してください。包んだ物は、お客様が着席してから、手を洗った従業員がテーブルに置くようにします。
- ナイフやフォークなどのカトラリー、食器、パンかごなど再利用できるお客様用アイテムは、きちんと洗ってすすぎを済ませ、消毒します。洗浄済みのナイフ、フォーク、スプーン、グラス類、食器などは、次に使用するまでお客様や従業員が触れない場所に保管しておきます。再利用できるアイテムの適切な洗浄ができない場合には、使い捨てのものを使用してください。
- ドギーバッグ用の容器は要請があった場合にのみ利用できるようにし、中身はお客様に詰めてもらうようにしてください。
- テーブルクロスやナプキンなどテーブルで利用した汚れたりネン類は、各お客様の使用後に取り除き、密閉した袋に入れて運び出します。汚れたりネン類を扱う時には、従業員は必ず手袋を着用してください。
- 各お客様が使用した後のダイニングエリアは、毎回徹底的に清掃してください。これにはテーブル、イス、ベビー用の補助椅子、子供用の椅子、ブース席などの消毒も含まれます。各製品の取扱説明書に従って適切な消毒を行うための十分な時間を確保してください。EPA 承認済みの消毒剤の多くは、ヒトに感染するコロナウイルスに対して、最低限必要な接触時間が指定されています（数秒から1分）。
- お客様が集まったり、他者の食物や食器などに触れてしまうエリアは閉鎖してください。食物や食器はお客様に個別に提供するようにし、使用後は廃棄するか適切な洗浄消毒をしてください。これには以下が含まれますが、これらに限定されません。
  - 調味料の容器、ナイフやフォークの入れ物、ナプキン、容器の蓋、ストロウ、水差し、テイクアウト用の容器などを置くセルフサービスエリア。



- 氷、炭酸飲料、フローズンヨーグルトのディスペンサーなどセルフサービスの機械。
- ビュッフェ、サルサバー、サラダバーなどセルフサービスのフードエリア。
- テーブル脇での調理、テーブルで品物を選べるカートの使用、コンベヤベルトの使用、ワカモレの準備などは停止してください。
- 食後のミント、キャンディ、スナック、爪楊枝などをお客様のために置いたままにしないでください。勘定書と一緒に渡すか、リクエストがあった場合にのみ提供するようになしてください。
- お客様と従業員が使う出入り口、およびドライブウェイ、受付エリア、ダイニングルーム、エレベーターの昇降口付近など人の接触の多いエリアには、消毒ジェルのディスペンサーを設置してください（できればタッチレスタイプのもの）。
- ボードゲーム、ビリヤード台、アーケードゲーム、自動販売機などの共用の娯楽設備の使用は中止してください。ボーリングレーンなど、お客様が共同で利用するゲームや娯楽エリアは閉鎖してください。
- 食品が接触する表面に関する殺菌要件（消毒ではなく）については、既存の規定を継続して遵守してください。

## ソーシャルディスタンスのガイドライン

- 屋外でのシーティングや店頭ピックアップを優先し、閉鎖空間での利用者の流れを最低限に抑えてください。地域の法律や規制を遵守している限り、レストランは外のダイニングエリアを拡張したり、屋外でもアルコール飲料を提供する事が可能です。
- 可能な場合には、テイクアウト、宅配、ドライブスルーのオプションを提供してください。
- 事前予約を勧めることで、店内を消毒する時間ができ、また、可能であればデジタルデバイスを使って事前に店内でのソーシャルディスタンスについて知らせることができます。
- 施設内で過ごす時間を限定できるよう、店内で飲食をするお客様には事前オーダーができるような配慮をしてください。
- テーブルが空くのを待つ間、お客様には車内で待機するか、施設から離れた場所で待ってもらってください。「ブザー」に触れたり使ったりするのを避けるため、可能であれば携帯電話でお客様に準備が整ったことを通知してください。

- 従業員とお客様が少なくとも6フィートのソーシャルディスタントを保てるような措置を講じてください。これには物理的な仕切りや見てわかるような指示（従業員やお客様の立ち位置を示すため、床に印をつけたり、目印を立てたりするなど）が含まれます。
- レジ、バー、ホストスタンド、またはそれ以外の場所で6フィートのソーシャルディスタンスが保てない場合には、物理的なバリアを設けるか仕切りを設置してください。
- 利用者や従業員が並ぶような場所では、適切なソーシャルディスタンスを維持するよう明確に提示してください。このような場所には、商品の清算スタンドやレジやカード端末を置くターミナル、惣菜カウンター、トイレ、エレベーターロビー、ホストスタンド、ウェイティングエリア、バレーエリア、など、お客様が集まるエリアが含まれます。
- ソーシャルディスタンスのガイドラインは、すべてのオフィスエリア、キッチン、パントリー、ウォークインの冷凍庫、或いはそれ以外の従業員の出入りや密集しやすい場所では必ず守ってください。キッチン、倉庫など従業員がソーシャルディスタンスを取れない場所では、フェイスカバーを必ず着用してください。
- 従業員のシフト前のミーティングと研修は、オンラインで行うか従業員が適切なソーシャルディスタンスを取れるような場所で行ってください。食べ物、飲み物、食器などは共用しないでください。
- 賃金と労働時間に関する規制に沿って従業員の休憩時間をずらし、ソーシャルディスタンスのガイドラインの遵守を維持してください。
- お客様や他の従業員との接触を最小限にできるよう職務の修正を求める従業員に対しては、そうした機会を提供することを検討してください（レジではなく在庫管理を担当する、或いはテレワークで営業関連の業務をするなど）。
- オフィススペース、ロビー、ドリンクバー、キッチン、作業ステーション、ホストスタンドのエリア、その他のスペースのレイアウトを可能な限り変更し、食事や作業をする人々や出入りするために通る人々が互いに少なくとも6フィートの距離を維持できるようにしてください。
- お客様や従業員が6フィートのソーシャルディスタンスを保てるように、食事エリアのテーブルや椅子を移動してください。テーブル、イス、ブースなどが動かせない場合は、それらが利用できないことが見てわかるような目印をつけたり、アクリル板やその他の不透過性のバリアを設けたりして、お客様同士の接触を最小限に留めてください。
- バーエリアはお客様が入れないようにしてください。
- 従業員の作業エリア、および食事やドリンクを準備するエリアから6フィートの距離が保てない場合、お客様が着席することは出来ません。

- 施設内では、施設の規模に応じて最大収容人数の規則を調節し、屋内の人数を限定するか、テーブル間に不透過性の仕切りを設置する、或いはその両方の措置を取ることで、お客様と従業員を保護してください。屋外の席では、上記に概要のあるソーシャルディスタンスの基準を維持してください。
- 1つのテーブルに着席するお客様を1家族のみにするか、一緒に座ることを希望のお客様に限ってください。同じテーブルに座るグループ内では、ソーシャルディスタンスを保つ必要はありません。ホストは、グループの全員が揃ってから全員を同時に席に案内してください。
- 賃金や労働時間の規制に沿って、一つのテーブルを担当する従業員の人数を限定してください。
- フェイスカバーはすべての従業員に強く推奨しますが、お客様と6フィート以内で接触する従業員は着用が必須です（サーバー、マネージャー、バウサー、フードランナーなど）。レストランのすべての従業員は、お客様から6フィート以内での業務時間を最小限に留めてください。
- 従業員同士の距離をおくため、休憩室を閉鎖したり、仕切りをつけたり、テーブルやイスの間の距離をもっと開けるようにし、休憩中に集まることはやめるよう指示してください。可能な場合、日除けがありソーシャルディスタンスが取れるようにした休憩エリアを屋外に設置してください。
- 実践的に可能であれば、キッチンのレイアウトを変えてソーシャルディスタンスが取れるようにしてください。それができない場合には、シフトをずらして事前に作業ができるようにしてください。
- 調理担当の従業員がシフト中にワークステーションを変えたり、他の従業員のワークステーションに入ったりすることのないようにしてください。
- トイレ、廊下、バーエリア、予約やクレジットカードの端末が置いてあるターミナルなど往来が激しい場所で従業員が集まらないようにしてください。
- 従業員の往来がある場所では、進行方向を決めた廊下や通路を設定し、可能であれば従業員がすれ違わないようにしてください。
- 握手など、ソーシャルディスタンスを破るような挨拶を避けるように従業員に指示してください。
- 業者からの配達を受け取る時には、できる限り人と人との接触がないようにしてください。人の往来の激しくないドロップオフできる場所を指定してください。配達ドライバーとは少なくとも6フィートのソーシャルディスタンスを保ってください。
- 可能であれば、お客様は自動ドアなど手を使わずに入れるドアから入店するようにしてください。お客様がドアノブに触れる必要がある場合には、消毒ジェルを用意してください。

- 外で待っている人やウェイティングエリアで待っているお客様が6フィートの距離を保つようにホストが声をかけるなど、ピーク時の対応を講じてください。
- 従業員が車やタクシーのドアを開けてはいけません。
- テイクアウト商品には、非接触型のピックアップやデリバリー方式を採用してください。
- 他人のペンやクリップボードに触らないようにしてください。可能であれば直接的な手渡しを避けるように、棚や掲示板などの伝達手段を整えてください。

## レストランが考慮すべき点

- レストランの入り口に、お客様と従業員の入店条件となる規則をはっきりと見えるように提示してください。この規則は、消毒ジェルの使用、他のお客様との間でソーシャルディスタンスを保つ事、不必要にレストラン内の色々な場所を触らない事、地元の保健局の連絡先、そしてレストランサービスの変更などです。こうした規則は可能な限り電子版でも見られるようにし、絵文字などを利用し、メニュー上またはメニューと一緒に提示するようにしてください。
- お客様や関係者が到着したら症状がないかをスクリーニングし、消毒ジェルを使用してもらい、飲食中以外にはフェイスカバーを着用してもらいます。フェイスカバーの適切な使用法と現在実施されているソーシャルディスタンスについてわかりやすくまとめたサインをすべての入り口と店内随所に目立つように提示してください。
- アルコール取り扱い免許のあるレストランは、食事の販売やデリバリーに伴うものであれば、アルコール飲料や店内で作ったドリンク、プレミックスのカクテルを「テイクアウト」で販売することができます。

---

<sup>1</sup> 抵抗力の弱い人々に対しては、追加的な要件を考慮する必要があります。店内で食事ができるレストランや食事を提供しているビール醸造所、ブルーパブ、クラフト蒸溜所、及びワイン醸造所は、カリフォルニア州と OSHA のすべての基準を遵守し、それらのガイダンスだけでなく、CDC やカリフォルニア州保健局のガイダンスも遵守する必要があります。また、雇用者はガイドラインの変更に沿って、営業条件や内容を変える体制も必要です。