

COVID-19 サンディエゴ食品施設、レストラン、バー、ワイナリー、 醸造所に対する運営手順

店舗/施設名:

店舗/施設住所:

1. 従業員の健康保全：

食品取扱者が病気になった場合は働かず、職場で病気にならないようにする対策を実施する。

本レストラン及び施設では、職場における従業員の健康を守るために、以下の方法を用いています。（本項の措置はすべて必須事項です）：

全社員に「病気の場合や体調の優れない場合、COVID19 に感染の疑いがある際は出勤しないでください」と伝達されています。

全従業員は、勤務前もしくは各シフトの開始前に熱測定または体温スキャンを受けなければいけません。

勤務前、もしくは各シフトの開始前に全従業員に対して健康調査が実施され、過去 7 日間に COVID-19 による症状を経験していないこと、または過去 14 日間に症状を経験した人に接触していないことを確認されます。

Covid-19 と思われる症状のある従業員は働くことができず、医療提供者または 2-1-1 に連絡することが推奨されます。

マスク等のフェイスカバーは、お客様や外部の方と接するスタッフ全員が着用しており、内部調理や作業スタッフに関しても他のスタッフとのソーシャルディスタンスが保てない場合に着用しなければなりません。

従業員のトイレや休憩室の清掃・消毒を頻繁かつ定期的に行います。

すべての従業員は、[COVID-19 ファクトシート](#)（[複数の言語で利用可能](#)）を読み、理解しています。

従業員は、飲食物、食器等を共有してはなりません。

従業員は、握手やハイタッチなど、ソーシャルディスタンスを損なうような挨拶をしてはいけません。

従業員は、石鹸とぬるま湯でこまめに手を洗わなければなりません。

この手順書のコピーは、各従業員が手順を理解し、実行することを確認するために全従業員に配布されました。

その他、従業員の健康を守るための措置を講じています。



2. ソーシャルディスタンス：

ソーシャルディスタンスを保つための対策を実施する。の各テーブルは6フィート以上離れていなければならない、もしスペースの問題等で距離を取れない場合、パーティションや仕切りを設置し、各テーブルを分離しなければならない。

当レストラン及び施設では、以下の方法を用いて、ソーシャルディスタンスが確実に守られているかどうかを確認しています。（本項の対策はすべて必須です）：

すべてのテーブルは6フィート間隔で設置している。もしくはスペースの問題で距離を確保できない場合は、バリアやパーティションなどの仕切りを設置し各テーブルが分離されています。

お客様にお待ちいただく際に並んでいただく区域においては、少なくとも6フィートの間隔でテーブル又はマーキングがされております。

混雑時の利用を解消するためお席までのご案内をずらす場合がございます。

1つのテーブルに座るお客様の数は、各世帯単位または一緒に着席を希望したお客様に限定してください。同一テーブルに座る方々に限っては6フィート離れていなくても構いません。また着席者全員が着席前に同席していなければならない、お店などの食事提供者はお客様を一度にテーブルにご案内しなければなりません。

全てのテーブルは必ず6フィート以上離れている必要がありドリンク提供場所やキッチン等の調理エリアなど全ての施設からも距離を保ってください。

その他、お客様が注文を待っている間、注文中、または食品の受け取り中に、ソーシャルディスタンスを確保するための措置が取られています：



3. お客様へのお願い:

お客様へ安全に外食していただくための安全教育の実施.

当レストラン又は施設では、以下のような方法でお客様へのご協力をいただいています。

(本項の措置はすべて必須です)：

レストラン又は施設の各メインエントランス部に、お客様に以下の看板や張り紙を掲示しています：

6 フィートのソーシャルディスタンスの実施。

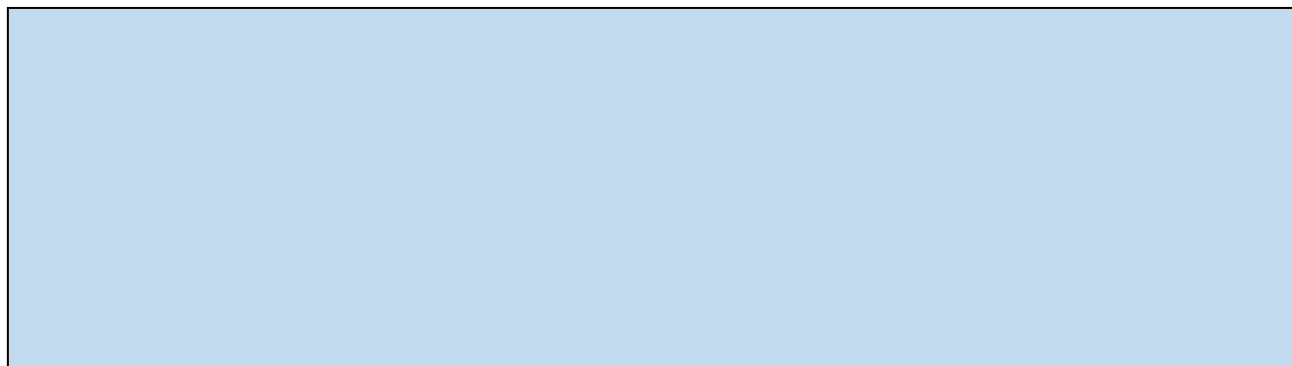
入店時に手を洗うか、除菌剤を使用してください。

COVID-19 の症状と思われる病気や症状がある場合は、入店はできません。

COVID-19 運営手順書のコピーを、一般の方が見やすい場所に掲示しています。

マスク等のフェイスカバーは、テーブルに着席している場合を除き使用してください。

その他、安全な外食に関するお客様への教育を徹底するための施策を実施しています：



4. 衛生化・消毒の強化に向けた取り組み：

お客様に安全に食事を提供するため、接触機会の回避と頻繁な消毒の実施、食品接触面の衛生化による措置を実施します。

当レストラン及び施設では、以下のような方法で除菌・消毒を推進しています。

(本項ではすべての対策を必須とします)：

調味料ボトル、塩コショウ入れ、パンかごなど、テーブルで共有する食品や容器は禁止されており、使用されていません。

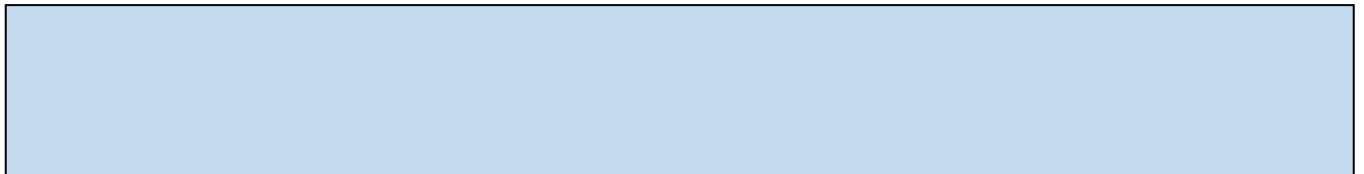
セルフサービス方式のビュッフェやサラダバーは禁止されており、使用できません。

ドリンクバー形式のソーダやフロズンヨーグルトなどのセルフサービス機は禁止されており、使用できません。

メニューなど複数の顧客が使用する可能性のある食品ではない物は、使用のたびに消毒されています。もしくは紙のメニューなど使い捨ての物が利用されています。

スプーンなどの器具および食品は、コロナウイルスに対して効果的な消毒剤によって適切に洗浄、すすぎ、および十分な時間(器具が除菌剤に浸かる時間)の間つけられており、十分に消毒、除菌されている。もしくは使い捨てのような食品器具のみが使用されています。

電話、ドアハンドル、クレジットカード端末などの接触回数の多い物は、コロナウイルスに有効な消毒剤を使用してこまめに洗浄・消毒しています。除菌、消毒に使用している消毒剤は以下のとおりです：



トイレの清掃・消毒が頻繁に行われています。

シフトごとのチームメンバーは、必要に応じて追加の消毒・消毒手順を監督・実施するために指定されています。

テーブルの近くでの食品調理及び食品の提供(例えば、食品選択用カート及びテーブルサイドガカモレ)は禁止され、使用されていません。

お客様の食後のミント、キャンディー、スナック菓子、爪楊枝などは、共同容器に入れたままにしてはいけません。これらの品目を小分けにして提供するか、要求に応じて提供するようにします。

配送物を受け取る際でも交通量の多いエリアから離れた場所に配送場所を指定してください。配達ドライバーから少なくとも 6 フィートの距離をあげましょう。

お客様が食べ残した食品に関してテイクアウトされたい場合はお客様自身がテイクアウト用容器に包装してください。

テイクアウト食品は、人から人への受け取りをなくすため専用テーブルもしくは専用カウンターなどがあります。密閉容器に注文番号または顧客名で指定されております。

その他、不必要な接触や食品等の二次汚染を防止するための措置：



5. その他オススの方法:

これらの追加の推奨される安全対策の実施を検討してください。

当レストラン及び施設では、以下の措置を使用しています。

(該当するものはすべてチェックしてください)：

お客様には消毒用手拭きまたは手指消毒剤（アルコール 60%以上）をご用意しております。

ハンズフリーの石鹸やタオルディスペンサーなどのタッチフリーの動体検知器が使用されています。

電子決済など人と人の接触を必要としない支払システムが使用されています。

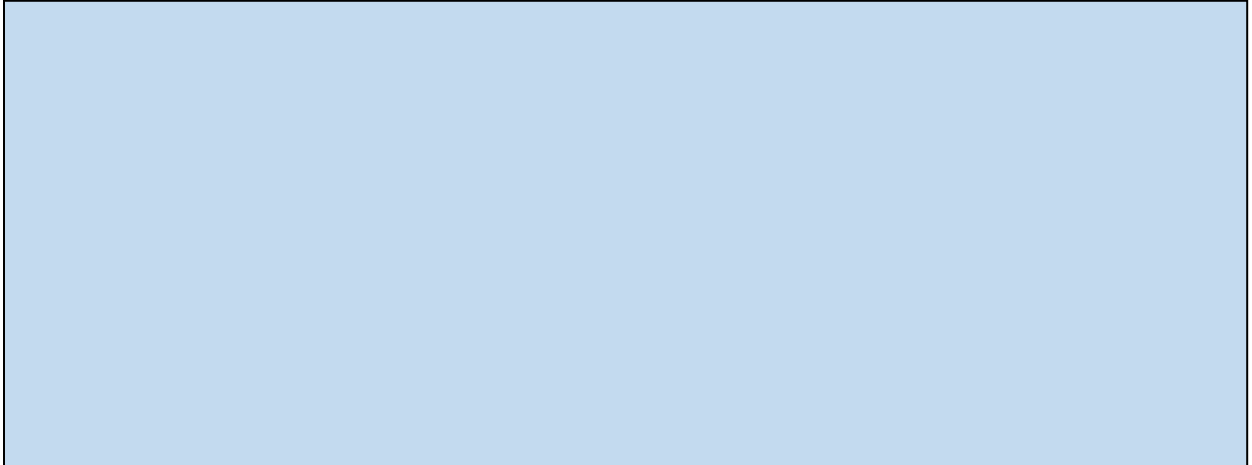
混雑やたくさんの人々が集まるのを防ぎ、ソーシャルディスタンスを促進するための予約プロセスが利用されています。

料理を提供させていただく従業員数は、可能な限り少なくし、1 名もしくは少数に制限されています。

地域の管轄区域によって承認されている、屋外の座席が使用可能です。

従業員の健康診断の実施時、汚染された物品の取り扱い時、顧客が使用した物品（コップ、皿、ナプキンなど）の取り扱い時、ゴミ袋の取り扱いの際には、手洗いを補助するために使い捨て手袋を使用しています。

このレストラン及び施設で実施されているその他の措置：

A large, empty rectangular box with a light blue background and a thin black border, intended for listing other measures implemented in the restaurant and facility.

実施者:

A horizontal rectangular box with a light blue background and a thin black border, intended for the name of the implementer.

タイトル:

A horizontal rectangular box with a light blue background and a thin black border, intended for the title of the document.

日付:

A horizontal rectangular box with a light blue background and a thin black border, intended for the date of the document.