

COVID-19

サンディエゴの安全現場飲食物計画

カリフォルニア州知事が発表した公衆衛生対策の要件を満たすために、サンディエゴ郡はこの文書に概説されている対策を実施する。他の事業者と同様に、ソーシャルディスタンス、消毒、衛生、安全な運営に関する要件を遵守していることを示す記入可能な手順書 (COVID-19 運営に関する手順書) を記入し、施設内に掲示しなければならない。

1. 従業員の健康遵守:

食品取扱者が万が一陽性反応が出た際やその他体調不良になった場合は動かせない、職場で感染しないようにするための対策を実施する。

- 体調不良や異変を感じる際は出社しないように通知する。
- 従業員の熱または体温チェックを毎日実施しなければいけない。
- 各シフトもしくは従業員の勤務開始前に、各従業員の健康診断を実施している。
 - あなたは、[CDC](#) の説明書に書いてあるような一貫した COVID-19 の病状または症状がありますか。
 - あなたは、COVID-19 と診断されて、まだ隔離された状態ですか。
 - 過去 14 日間に、あなたは、COVID-19 と診断された方と接触して、自分が感染している可能性があると思いますか (例: 隔離中)。
- COVID-19 と思われるの症状のある従業員は働くことが許可されず、医療提供者または 2-1-1 に連絡するよう奨励される。
- マスク等のフェイスカバーは、お客様など外部の一般の人と接するすべての従業員が着用しなければならず、キッチン等や内部作業従業員に関しても他の従業員とのソーシャルディスタンスを置くことができない場合には、必ず着用しなければならない。
- 従業員のトイレや休憩室の清掃・消毒を頻繁に行う。
- 従業員は、石鹼とぬるま湯でこまめに手を洗わなければならない。
- 各従業員に COVID-19 の操作手順のコピーを渡す、手順書を理解し、実行することを確認する。
- すべての従業員がサンディエゴ郡 [COVID-19 ファクトシート](#) を読み、理解していることを確認する。
([多言語対応](#))
- 食品、飲料、食器を共有しないように従業員に通達する。
- 体が触れる可能性のある握手などの挨拶を避けるように従業員に通知する。

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。のテーブルは 6 フィート (1.8 メートル) 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、パーテー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。

- すべてのテーブルを 6 フィート間隔で配置しなければならない。もしも距離を確保できない場合は、バリアやパーテーションなどの仕切りを設置して各テーブルを分離するという必須要件を遵守する。
- お客様が着席し料理の提供を待っている間、料理の注文や受け取りの際にソーシャルディスタンスを確保するための対策を実施する。
- お客様などの一般来場客が列を形成する可能性のある場所では、少なくとも 6 フィート間隔で床にテープまたは他のマーキングを配置する。
- 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する。同一テーブルに座る方々に限っては 6 フィート離れていても構わない。また着席者全員が着席前に同席していなければならず、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らない。
- 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つ。

3. お客様へのお願い:

お客様が安全に外食していただくための安全教育の実施。

- お客様に6フィートの社会的距離を維持すること、施設に入る際には手を洗うか消毒剤を使用し、COVID-19と思われる症状がある場合は自宅にいるように注意を促す看板を掲示すること（注: [サンプル看板リンクはこちら](#)）
- COVID-19 運営手順書を顧客から見える場所に掲示する。
- お客様がテーブルに着席していない時は、マスク等のフェイスカバーを着用する。

4. 衛生・感染症対策:

複数の接触機会の回避または頻繁に消毒の実施、および食品接触面の消毒による公衆保護対策の実施。

- 薬味入れ、塩コショウ、パンかごなど、複数のお客様が手を触れたり、テーブルでシェアしたりできるものは禁止である。
- セルフサービスのビュッフェやサラダバーは禁止である。
- ソーダやフローズンヨーグルト等のドリンクバーや自動販売機は禁止である。

- 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、使用のたびに消毒するか、使い捨ての紙のメニューなどの単回使用に変更する必要がある。
- すべての器具や食品が適切に洗浄、すすぎ、消毒されていることを確認する。除菌剤が効果を発揮するために必要な時間（器具を除菌剤に沈めなければならない時間）を確認し除菌する。このような処置に対応できない場合は、使い捨ての調理器具または食品器具のみを使用する。
- 電話、ドアハンドル、クレジットカード端末などの触れる頻度の多い端末を、コロナウイルスに有効な消毒剤を使用して消毒する。
- 定期的にトイレを消毒してください。
- シフトごとにチームメンバーを指定し、消毒手順の実施を監督する。
- テーブルのそばでの調理や食品の提供は禁止である。
- 食後のミント、キャンディー、スナック菓子、爪楊枝などの共同容器をお客様に提供しない。個別に確認するもしくはお客様のリクエストがあってから提供するよう行ってください。
- 可能な限り、配達のための人と人の接触の機会をなくす。配達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達場所を指定する。配達ドライバーから少なくとも 6 フィートの距離をあける。
- テイクアウト専用テーブルや専用場所を設置し、密封袋に注文番号や顧客名を表示するなどの工夫をし、人の手から人の手での受け取りを行わなくても良い方法でシステム化する。
- お客様が食べ残しをテイクアウトされたい場合はお客様自身が包装する。

5. その他オススメの方法:

これらの追加の推奨される安全対策の実施を検討すること。

- お客様に消毒用手拭きまたは手指消毒剤（アルコール度数 60%以上）を提供する。
- ハンズフリーの石鹼やタオルディスペンサーなど、タッチフリーの人感センサーが付いている機器を使用する。
- 個人間の接触を必要としない電子決済システムを利用する。
- 予約を奨励するか、座席の空き状況を確認するために事前に電話をするようにお客様にお願いする。お客様が 6 フィート以上離れた場所に並ぶか、車の中で待ち、電話、SMS、またはその他の通知方法でテーブルの準備ができていることを通知したときにのみ入店できる予約システムを検討する。
- お客様と接する機会の多いサービスを提供する従業員の数を制限する。また従業員の休憩等の義務化を図りつつ、全員がまんべんなくお客様と接するより役割に応じて同じ従業員を割り当てる検討する。
- 地域の管轄区域で許可されている場合は、可能な限り屋外席を拡大する。
- 以下のような場合には、手洗いを補助するために使い捨て手袋の使用を検討する：
 - 従業員の健康診断の実施時。
 - 血液を拭いた、あるいは鼻水をかんだ紙などの体液が付着された可能性があるものを取り扱う場合。
 - お客様が使用した物品（汚れたコップ、お皿、ナプキンなど）に触れる場合。
 - ゴミ袋やゴミ箱を扱う場合。