

【JETRO提供資料】

再開に向けて New York

*本仮訳は、ニューヨーク州が公告された「Reopening New York」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://www.governor.ny.gov/sites/governor.ny.gov/files/atoms/files/Food_Services_Summary_Guidelines.pdf

【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。



再開に向けて New York



Food Services Guidelines for Employers and Employees

これらのガイドラインは、フードトラックやその他の飲食店を含むすべてのレストランやフードサービス施設に適用される。フェーズ1にある地域、またはフェーズ2に達していない地域では、そのような施設はテイクアウトとデリバリーのみで営業することができる。フェーズ2に達した地域では、「COVID-19 Interim Guidance for Outdoor and Take Out/Delivery Food Services」に基づき、その施設は、客席を備えた屋外スペースでのダイニングビジネスすることができる。フェーズ3に到達した地域では、その施設は、以下のガイドライン/「COVID-19 外食サービスのための暫定ガイダンス」に従って、屋内飲食サービスを開設することができる。「屋外スペース」とは、食事をするために指定された屋外スペースと定義され、一時的または固定的なカバー（日よけや屋根など）を備えていてもよいが、そのようなカバーには、空調のために少なくとも2つの側面が開いている。COVID-19公衆衛生上の緊急事態が発生している間は、フードサービス施設のすべての経営者は、そのような施設に関連する州および連邦政府の要件の変更を常に把握し、それらの変更を業務に取り入れるべきである。本ガイドラインは、既存の適用可能な地方、州、および連邦政府の法律、規制、および基準に取って代わることを意図したものではない。

	義務	推奨される最善慣行
物理的な距離	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 屋内の収容人数は、従業員を除き、最大収容人数の50%以下に制限してください。 ✓ 屋外の収容人数は、安全かつ適切に配置できるテーブルの数を限度とし、各テーブルは他のテーブルから最低6フィート離れていなければなりません。 ✓ 店内および屋外のすべてのテーブルは、全方向に最低でも6フィート以上離れていなければなりません。テーブル間の距離を離すことができない場合は、テーブル間に物理的な障壁を設けなければならない。障壁の高さは少なくとも5フィート（約1.5メートル）以上でなければならず、非常口および/または防火口を塞いではなりません。 ✓ 物理的な距離に関わらず、従業員は常に許容できるフェイスカバーを着用しなければなりません。 ✓ 2歳以下、と医学的理由によりフェースカバーの着用が困難の方以外のお客様は、着席中を除き、常にフェイスカバーを着用しなければなりません。 ✓ 同じテーブルにお座りになる方は、同じグループである必要があります（異なる世帯の方であっても構いません）。バーエリアおよび共同テーブルでの着席は、パーティ間に少なくとも6フィートの間隔を保てる場合にのみ許可されます。 ✓ 注文、料理の受け取り、着席、トイレの使用を待っている顧客の列、および受け取り場所や支払い場所には、6フィートの間隔を明確に示す。 ✓ 可能であれば、顧客用の出入り口を指定し、従業員用の別の出入り口を指定する。 ✓ 人が集まる場所（スタッフミーティングなど）は可能な限り制限する。 ✓ ベンダーの受け取りや支払いのために、指定された場所を設ける。可能な範囲で接触を制限して配達を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 調理、清掃、テーブルの片付けなどの近い距離での作業を除き、常に作業員間の距離が少なくとも6フィート（約1.8メートルを維持するようにしてください）。 ✓ 狭い共有スペース（例：冷凍庫、貯蔵室）を一度に複数の従業員が使用することを禁止する。 ✓ すべての方向に6フィートの距離を維持するために、使用を変更したり、作業ステーション/従業員の座席エリアの数を制限したりする。 ✓ 可能であれば、サービスのために個別の作業ゾーンを指定します。重複を最小限に抑えるために、サーバーはレストラン内の特定のゾーンでサービスを提供する必要があります。 ✓ キッチンスタッフがシフト全体を通して一か所のステーションに可能な限り専属していることを確認します。（サラダ、グリル、デザートなど） ✓ 厨房スタッフには、手から手へアイテムを渡すのではなく、次の人が手に取るためにカウンターにアイテムを置くように奨励する。 ✓ 狭い通路、廊下、スペースにテープや矢印のついた看板を使用して、双方向の足の往来を減らす。お客さんには、食べ物を受け取る準備ができるまで、車の中や外で待つように促します。 ✓ 顧客がオンラインまたは電話で注文することを奨励。 ✓ 可能であれば、非接触での注文、支払い、配達、受け取りにする。 ✓ 着席されるお客様が到着前に料理を注文できるようにし、着席の予約を奨励する。 ✓ 各ベンダーごとに製品を提供してもらい、従業員が高頻度接触面の表面を清掃・消毒し、次のベンダーが敷地内に来ることができるプロセスを確保する。



再開に向けて New York

Food Services Guidelines for Employers and Employees



これらのガイドラインは、フードトラックやその他の飲食店を含むすべてのレストランやフードサービス施設に適用される。フェーズ1にある地域、またはフェーズ2に達していない地域では、そのような施設はテイクアウトとデリバリーのみで営業することができる。フェーズ2に達した地域では、「COVID-19 Interim Guidance for Outdoor and Take Out/Delivery Food Services」に基づき、その施設は、客席を備えた屋外スペースでのダイニングビジネスすることができる。フェーズ3に到達した地域では、その施設は、以下のガイドライン/「COVID-19 外食サービスのための暫定ガイドライン」に従って、屋内飲食サービスを開設することができる。”屋外スペース”とは、食事をするために指定された屋外スペースと定義され、一時的または固定的なカバー（日よけや屋根など）を備えていてもよいが、そのようなカバーには、空調のために少なくとも2つの側面が開いている。COVID-19公衆衛生上の緊急事態が発生している間は、フードサービス施設のすべての経営者は、そのような施設に関連する州および連邦政府の要件の変更を常に把握し、それらの変更を業務に取り入れるべきである。本ガイドラインは、既存の適用可能な地方、州、および連邦政府の法律、規制、および基準に取って代わることを意図したものではない。

	義務	推奨される最善慣行
保護具	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 従業員は、従業員に無償で許容できるフェイスカバーを提供し、交換が必要になった場合に備えて十分なカバーを用意しておく。 ✓ 使用に適切なフェイスカバーには、布製（手縫い、クイックカット、バンダナなど）、サージカルマスク、およびフェイスシールドが含まれるが、これらのみに限定されない。 ✓ すべてのスタッフが常にフェイスカバーを着用し、手指衛生を実践し、州および地域の衛生基準に沿った素手のバリアを使用していることを確認する。 <ul style="list-style-type: none"> • 従業員が食品以外の準備作業中に手袋を着用している場合は、頻繁に手袋を交換するようにし、作業を切り替える際には手袋を交換するように促す。（例：接客業務からカトラリーをナブキンで包む作業に替わる場合は手袋を交換する） • 従業員が手袋を着用しない場合は、頻繁に石けんで手を洗っていることを確認する。 ✓ フェイスカバーは清潔に保ち、都度交換し、他人との共有を禁止する。布製のフェイスカバーやその他のタイプの個人用保護具（PPE）に関する追加情報、および使用方法や清掃方法については、CDCのガイドラインを参照してください。 ✓ PPEの着脱、清掃（必要に応じて）、廃棄の方法について従業員を訓練する。 ✓ 物品（キッチンツール、ペン、パッドなど）の共有、および共有表面（ドアノブ、キーパッド、タッチスクリーンなど）の接触を制限するか、または、共有物や頻繁に接触する表面に接触する際には、労働者に手袋の着用を要求するか、または、接触の前後に手指の衛生管理を行うよう労働者に要求する。 ✓ テーブルを移動する従業員が石鹸/水で手を洗い、手袋を着用している場合は、テーブルの清掃および消毒の前後に手袋を交換することを確実にする。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ テーブルに座っていない時(例：ピックアップを待つ時、カウンターや窓で注文をする時、テーブルまで/テーブルから歩いて行く時、トイレまで/トイレから歩いて行く時)には、お客様にフェイスカバーを着用するように要求します。 ✓ テーブルに座っていて飲食をしていないときには、フェイスカバーを着用するように顧客に奨励するが、義務づけはならない。 ✓ 給水所がないフードトラックや売店では、従業員は手袋を着用するか、定期的に手指消毒剤を使用し、連邦、州、地域の食品取扱および衛生要件を継続的に遵守すべきである。



再開に向けて New York

Food Services Guidelines for Employers and Employees



これらのガイドラインは、フードトラックやその他の飲食店を含むすべてのレストランやフードサービス施設に適用される。フェーズ1にある地域、またはフェーズ2に達していない地域では、そのような施設はテイクアウトとデリバリーのみで営業することができる。フェーズ2に達した地域では、「COVID-19 Interim Guidance for Outdoor and Take Out/Delivery Food Services」に基づき、その施設は、客席を備えた屋外スペースでのダイニングビジネスすることができる。フェーズ3に到達した地域では、その施設は、以下のガイドライン/「COVID-19 外食サービスのための暫定ガイダンス」に従って、屋内飲食サービスを開設することができる。"屋外スペース"とは、食事をするために指定された屋外スペースと定義され、一時的または固定的なカバー（日よけや屋根など）を備えていてもよいが、そのようなカバーには、空調のために少なくとも2つの側面が開いている。COVID-19公衆衛生上の緊急事態が発生している間は、フードサービス施設のすべての経営者は、そのような施設に関連する州および連邦政府の要件の変更を常に把握し、それらの変更を業務に取り入れるべきである。本ガイドラインは、既存の適用可能な地方、州、および連邦政府の法律、規制、および基準に取って代わることを意図したものである。

	義務	推奨される最善慣行
衛生・清掃・消毒	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 疾病対策予防センター (CDC) および保健省 (DOH) の衛生、清掃、消毒の要件を遵守し、清掃の日付、時間、および範囲を記録したログを維持する。 ✓ 石鹸での手洗い、温水と使い捨てペーパータオルを備えた手指衛生ステーション、および手洗いが利用できない、または実用的でない場合アルコールを60%以上含むハンドサニタイザーを提供し、維持する。 ✓ 従業員に、共有表面の使用前後に使用するための洗浄および消毒用品を提供し、使用するよう奨励する。 ✓ 定期的に施設内の清掃および消毒を行い、特に多くの個人が使用するリスクの高いエリア、および頻繁に触れる表面（例：トイレ）については、より頻繁に清掃および消毒を行う。清掃および消毒は厳格かつ継続的に行わなければならない。少なくとも各シフトの後、毎日、または必要に応じてより頻繁に行うべきである。 ✓ 普段よりも頻繁に（あるいは従業員がワークステーションを変更する際に少なくとも）、登録済みの消毒剤を使用して、機器が定期的に清掃および消毒されていることを確認する。COVID-19 に対して有効であるとして環境保護庁 (EPA) によって識別された環境保全省 (DEC) の製品を参照する。 ✓ 職場に復帰する前に、復帰前のチェックおよび厨房システムの評価を完了し、健全で安全な環境を確保する。 ✓ 可能であれば、スタッフ間での厨房機器の共有を最小限にする（例：包丁、鍋、雑巾/タオル）。 ✓ 完全に清潔に保たれ、殺菌されているのであれば、座席や注文が入ったことを顧客に知らせる装置（レストランページャー・ページャーなど）を顧客に提供してはならない。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 適切な洗浄・消毒が行われていない限り、シフト中に食品準備従業員がお互いの作業場所を変更したり、他の従業員の作業場所に立ち入りしたりすることを禁止する。 ✓ お客様に使い捨て、紙、使い捨てのメニューを提供したり、ホワイトボード、チョークボード、テレビ、プロジェクターにメニューを表示したりする。 ✓ 可能であれば、メニューをオンラインで見られるように顧客に勧める（例：自分のスマートフォンや電子機器）を使用する。 ✓ サニタイザーは、人混みの多い（トイレの外など）の至る所で利用できるようにし、出入り口、出口、レジなどの便利な場所に置いてください。可能であれば、タッチフリーの手指消毒器を設置する。



再開に向けて New York



Food Services Guidelines for Employers and Employees

これらのガイドラインは、フードトラックやその他の飲食店を含むすべてのレストランやフードサービス施設に適用される。フェーズ1にある地域、またはフェーズ2に達していない地域では、そのような施設はテイクアウトとデリバリーのみで営業することができる。フェーズ2に達した地域では、「COVID-19 Interim Guidance for Outdoor and Take Out/Delivery Food Services」に基づき、その施設は、客席を備えた屋外スペースでのダイニングビジネスすることができる。フェーズ3に到達した地域では、その施設は、以下のガイドライン/「COVID-19 外食サービスのための暫定ガイダンス」に従って、屋内飲食サービスを開設することができる。" 屋外スペース"とは、食事をするために指定された屋外スペースと定義され、一時的または固定的なカバー（日よけや屋根など）を備えていてもよいが、そのようなカバーには、空調のために少なくとも2つの側面が開いている。COVID-19公衆衛生上の緊急事態が発生している間は、フードサービス施設のすべての経営者は、そのような施設に関連する州および連邦政府の要件の変更を常に把握し、それらの変更を業務に取り入れるべきである。本ガイダンスは、既存の適用可能な地方、州、および連邦政府の法律、規制、および基準に取って代わることを意図したものである。

	義務	推奨される最善慣行
衛生、清掃、消毒 (続き)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 個人が COVID-19 に感染していることが確認された場合、濃厚接触場所の清掃と消毒を提供し、そのような清掃と消毒には、少なくとも、人混みの多い場所と高頻度接触面が含まれます。 ✓ テイクアウト/デリバリーの場合: <ul style="list-style-type: none"> • 食べ物や飲み物を待っているお客様のためにハンドサニタイザーステーションを提供する。 • スタッフが石鹸/水で手を洗うか、ハンドサニタイザーを使用することを確認し、スタッフが手袋を使用している場合は、定期的に交換する。 • 店内でのピックアップ・デリバリーの場合は、窓/ドアを開けて換気ができるようにしていることを確認してください。 ✓ 顧客にお渡しするすべての調味料は、使い捨ての容器か、定期的に洗浄・消毒された再利用可能な容器に入っていることを確認する。 ✓ 使い捨てではないメニューを使用している場合は、顧客ごとに使用する度にメニューを洗浄・消毒する。 ✓ シルバー食器は、マスクと手袋を着用した状態で、あらかじめ包装されたものを使用してください。 	



再開に向けて New York



Food Services Guidelines for Employers and Employees

これらのガイドラインは、フードトラックやその他の飲食店を含むすべてのレストランやフードサービス施設に適用される。フェーズ1にある地域、またはフェーズ2に達していない地域では、そのような施設はテイクアウトとデリバリーのみで営業することができる。フェーズ2に達した地域では、「COVID-19 Interim Guidance for Outdoor and Take Out/Delivery Food Services」に基づき、そのような施設は、客席を備えた屋外スペースを開放することができる。フェーズ3に到達した地域では、そのような施設は、以下のガイドライン/「COVID-19 外食サービスのための暫定ガイダンス」に従って、客席を備えた屋内スペースを開設することができる。"屋外スペース"とは、飲食物を消費するために指定された屋外スペースと定義され、一時的または恒久的なカバー（日よけや屋根など）を備えていてもよいが、そのようなカバーには、空気の流れのために少なくとも2つの側面が開いている。

COVID-19公衆衛生上の緊急事態が発生している間は、フードサービス施設のすべての経営者は、そのような施設に関連する州および連邦政府の要件の変更を常に把握し、それらの変更を業務に取り入れるべきである。本ガイダンスは、既存の適用可能な地方、州、および連邦政府の法律、規制、および基準に取って代わることを意図したものではない。

	義務	推奨される最善慣行
コミュニケーション	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 州が発行した業界ガイドラインを確認し、理解していることを確認し、それを実施することを確認する。 ✓ 適切な衛生管理、社会的距離のルール、PPEの適切な使用、および清掃と消毒のプロトコルを遵守することを従業員およびパートナーに理解させるために、看板を掲示する。 ✓ 労働者が他の人と密接に接触し、COVID-19で陽性反応が出た場合は、直ちに州および地元の保健部門に通知する。 ✓ 州および連邦法および規制で要求される機密性を維持しながら、職場での潜在的な接触者の通知を含む接触者追跡の取り組みに協力する。 ✓ 完成した安全計画を現場に目立つように掲示する。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 注文/着席を待っている顧客とコミュニケーションを取るために、画面上の音声アナウンス、テキストメッセージ、または通知を使用する。 ✓ 最新の情報を提供するための一貫した手段を含む、従業員、ベンダー、顧客のためのコミュニケーション計画を確立する。
スクリーニング	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 従業員および実行可能な場合には、業者の日常的な健康診断（アンケート、体温チェックなど）を義務的に実施するが、顧客および配達員にはそのような健康診断を義務化してはならない。 ✓ 最低限のスクリーニングでは、従業員または業者が以下のような経験をしているかどうかを判断しなければならない。(1) 過去14日間にCOVID-19の症状があったかどうか、(2) 過去14日間にCOVID-19検査が陽性であったかどうか、および/または(3) 過去14日間にCOVID-19症例が確認された、または疑われる症例との密接な接触があったかどうかを判断しなければならない。 ✓ 質問票に記載されているように、労働者が後にCOVID-19関連の症状を経験した場合に報告するための連絡先として、連絡先を指定する。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ スクリーニングの完了前に、従業員が互いに近接または近接して接触することを防止する。(例：遠隔でスクリーニングを行う) ✓ スクリーニング担当者は、CDC、DOH、およびOSHAのプロトコルに精通している雇用者を特定した個人によって訓練を受け、適切なPPEを着用する必要がある。 ✓ 従業員がCOVID-19と診断された場合には、すべての接触者を特定し、追跡し、通知できるように、労働者および業者を含む、作業現場または地域で他の個人と密接または近接した接触を持つ可能性のあるすべての人の記録を維持する。(適切なPPEを使用して、または非接触の手段を介して行われる顧客および配送は除く) ✓ 顧客に連絡先情報を提供するためのオプションを提供するが、その必要はない。 ✓ COVID-19の疑いがあるか確認された後、またはCOVID-19の感染者との密接な接触があった後、職場復帰を目指す従業員のためのプロトコルおよび方針に関するDOHのガイダンスを参照してください。