

ロサンゼルス市 レストランおよびバー

本文書には、COVID-19が大流行する中で、ロサンゼルスのレストランおよびバー業界が営業再開の準備を進めるにあたり、従業員および顧客の安全対策を立てるためのツールが含まれています。

本資料はこれらの業界を代表する作業部会と共同作成したもので、連邦・州当局および業界組織が示したガイダンスを考慮に入れた内容となっています。レストランおよびバー業界がCOVID-19対策を立てるにあたり補完情報としてご活用いただくことを意図したもので、ロサンゼルス郡の公衆衛生ガイドラインまたはカリフォルニア州のガイダンスに代わるものではありません。

本文書発行日である2020年5月21日現在、料理の提供を行うレストランおよびバーの営業はテイクアウトに限り許可されており、室内および室外での飲食やバーサービスの提供は許可されていません。必要な免許を所持するフードトラックやストリートベンダーは営業を許可されています。現在それぞれの業種にどのような活動が許可されているかは、ロサンゼルス郡公衆保健局の最新のガイダンスを参照してください。

本文書発行日である2020年6月1日現在、レストランでのダイニングサービスの提供は許可されていますが、店内収容人数はCOVID-19以前の座席数の60%に制限されています。飲食物を提供するバーエリアは、6フィートの距離の要件を遵守し、従業員の作業場や飲食物の準備場から6フィートの距離を維持できれば、営業を継続することが可能です。郡の規定に従えば、バ

ーおよびビールバブは、ダイニングサービスの食事提供が許可されます。料理を提供しないバーは現時点では営業が許可されていません。現時点で許可されている事業活動の要件については、ロサンゼルス郡公衆衛生局を参照ください。

本文書は、ロサンゼルスの公衆衛生状況全般を鑑み、今後も継続的にアップデートされていく予定です。最新情報はこちらをご覧ください：

[Coronavirus.LACity.org/Business](https://coronavirus.lacity.org/Business)

Eric
Garcetti
@MayorOfLA

ツールキット最終更新日：2020年6月1日

*本仮訳は、2020年6月1日にロサンゼルス郡が公告された「City of Los Angeles Restaurants and Bars」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://corona-virus.la/sites/default/files/inline-files/20200601LAResumingOperationsToolkit-Restaurants%26Bars-post.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。

目次

レストランおよびバー

再開に向けた準備

安全に営業するためのベストプラクティス

ロサンゼルス郡、ロサンゼルス市、業界作業部会による共同作成

- 物理的距離の確保
- 清掃および消毒
- 従業員の保健および個人の衛生
- 施設の安全
- 顧客への対応
- 従業員へのサポート

サポート資料

その他のリソース

再開に向けた準備

レストランおよびバー

以下の質問では、安全に営業を再開するにあたってレストランやバーが対策を立てるべき共通のトピックを取り上げています。すべてを網羅するものではありませんので、各店は、固有の営業環境やニーズに対応可能なプランを立てる必要があります。質問を検討し、それに対しどのような措置を講じるべきか書き留めてみてください。

物理的距離の確保:

- ☐ テーブルの間隔が6フィートになるようフロアプランを立て直しましたか？それが不可能な場合、物理的な障壁を設置しましたか？
- ☐ 従業員の勤務スケジュールを調整し、勤務開始時/勤務終了時/休憩の際に物理的距離を最大化できるようにしましたか？
- ☐ 休憩室や共同作業スペース（キッチンなど）における物理的距離を最大化するプランは立てましたか？
- ☐ 該当する場合は、顧客が列に並ぶ際待つべき場所や立つべき場所にマークを付け、6フィートの距離を保てるようにしましたか？
- ☐ 該当する場合は、顧客がより適切な距離を保てるよう、予約や事前座席指定を受け付けるプランを立てましたか？

清掃および消毒:

- ☐ レストランを入念に清掃しましたか？
- ☐ 清掃用品の在庫は十分ありますか？
- ☐ 作業ステーション（販売場所、料理/飲み物準備エリア、顧客のダイニングエリア、その他多くの人が触れる箇所を含む）の消毒プランは立てましたか？

従業員の保健および個人の衛生:

- ☐ 従業員用のマスク、手袋、その他のPPE（個人防護具）の在庫は十分ありますか？
- ☐ 従業員および顧客用のハンドサニタイザー/ハンドソープは十分ありますか？
- ☐ 作業現場に入る前に従業員に症状がないかチェックするプランは立てましたか？
- ☐ 従業員のテスト結果が陽性だった場合の対応策は立てましたか？

施設の安全:

- ☐ 作業現場の全従業員を記録するプロセスを構築しましたか？
- ☐ 多くの人が触れる物（メニュー、セルフサービスステーション）を特定し、除去または改造するプランは立てましたか？
- ☐ 可能な場合、接触せずに支払いを行えるオプション（オンラインによる支払い、モバイルアプリ、電話による事前支払いなど）を提供するプランは立てましたか？
- ☐ 従業員がベストプラクティスを思い出せるようサインを掲示しましたか？どこに掲示しますか？
- ☐ HVAC（空調）システムは適切に作動しますか？最近エアダクトの清掃は行いましたか？

顧客への対応:

- ☐ 顧客がレストランに来店するにあたり、十分情報を把握し準備を整えてもらうためのプランは立てましたか？

再開に向けた準備

レストランおよびバー

従業員へのサポート:

- ☐ 仕事に復帰する従業員に対し、COVID-19に関する保健と安全のガイドラインに基づきトレーニングを施しましたか？
- ☐ 仕事に復帰する従業員が抱えているストレス要因、不安、その他COVID-19に関係する懸念をよりよく理解するためになにか手段を講じましたか？そうした懸念に対応するためのステップを踏みましたか？

従業員への通知:

- ☐ 一時休暇を与えられていた従業員を呼び戻すにあたり、5日前までに通知を送りましたか？（詳しくはこちらをご覧ください: [City of Los Angeles Ordinance 186602.](#)）

Best Practices for Safe Operations

Restaurants and Bars

The following list contains suggestions for restaurants and bars to safely resume operations. These suggestions should be adapted based on the unique circumstances of each business.

These suggestions are not exhaustive. They will continue to be refined and revised. You can find the latest on [Coronavirus.LACity.org/Business](https://coronavirus.lacity.org/business).

Physical Distancing *(continued on next page)*

以下のリストには、レストランやバーが安全に営業を再開するための提案が含まれています。これらの提案は各店固有の環境に基づいて調整する必要があります。

これらの提案はすべてを網羅するものではありません。また今後も継続的に調整・変更されます。最新版についてはこちらをご覧ください：[Coronavirus.LACity.org/Business](https://coronavirus.lacity.org/business)



物理的距離の確保

ロサンゼルス郡のガイダンス

- ❑ 1つのテーブルでのゲストの数を制限します。同一テーブルに座る同じグループの人々は、6フィートの距離をとる必要はありません。同グループは着席前に全員が揃っていること、ホストはグループ全員を一度にテーブルに連れてこなければなりません。
- ❑ レストラン内での着席は、同一世帯6人以下に制限されています。
- ❑ 可能であれば、布製のフェイスマスクを着用した従業員がドアの近く（最も近い顧客から少なくとも6フィート離れた場所）に配置されており、ソーシャルディスタンスが遵守されているかどうかを監視します。
- ❑ 顧客または従業員が列に並んでいる場所では、ソーシャルディスタンスが確実に守られていることを確認します。これには、チェックスタンドおよびターミナル、デリカカウンターとその列、トイレ、エレベーターロビー、ホストスタンド、待合エリア、バレーのエリア、および顧客が集まるその他のエリアが含まれます。
- ❑ 一般の人が並んだり立ったりする可能性のある場所に、6フィート間隔でテープやその他の目印を設置すること。
- ❑ 可能であれば、廊下と通路を一方通行にするなどして従業員と顧客が互いにすれ違うことを避けること。
- ❑ エリアや地域の規定と計画に従い、優先的に屋外座席や路上でのピックアップを行います。
- ❑ 可能であれば、地元のZoning Codesに従い、屋外座席を拡張します。屋外の座席についても、6フィートのソーシャルディスタンスを維持します。
- ❑ 人と人との接触を減らすために、可能な限りのテクノロジーソリューションを導入します。：モバイル注文、メニュータブレット、着席案内のテキスト、非接触型の支払いオプションなど。
- ❑ レストラン内の占有率を制限し、異なるテーブルでの顧客間の接触を最小限に抑えるために、テーブル間に十分な距離と物理的な障壁（仕切り）があることを確認してください。物理的な障壁がある場合の承認された座席配置の例については、図を参照してください。
- ❑ 顧客のグループ間の十分なソーシャルディスタンススペースを確保するために、屋内での対面式の食事のキャパシティは、COVID-19以前の座席占有率の60%を超えてはならない；別グループの顧客との距離は6フィートでなければならない、または物理的な障壁（仕切り）を使用する。占有率の制限は21日後に再判断され、占有率増加のタイミングを判断します。
- ❑ 屋外の座席は、顧客のグループ間のソーシャルディスタンスを遵守する必要がありますが、占有率の制限には含まれません。

Best Practices for Safe Operations

Restaurants and Bars

The following list contains suggestions for restaurants and bars to safely resume operations. These suggestions should be adapted based on the unique circumstances of each business.

These suggestions are not exhaustive. They will continue to be refined and revised. You can find the latest on [Coronavirus.LACity.org/Business](https://www.coronavirus.lacity.org/Business).

Physical Distancing *(continued on next page)*

- ❑ 料理を提供するバーエリアは、6フィートの距離の要件を遵守し、従業員の作業場や飲食物の準備場から6フィートの距離を維持できれば、営業を継続することができます。
- ❑ レストランが、従業員の作業エリアまたは飲食物準備エリアから少なくとも6フィートの距離にあるカウンターに客を座らせることができる場合は、そのようにしてもよい。
- ❑ エンターテインメントは禁止されています。



物理的距離の確保 (続き)

- ❑ 顧客、配達ドライバー、従業員の間の相互作用を設計し、ソーシャルディスタンスを設ける。
- ❑ 顧客、配達ドライバー、または他の人が待つ可能性のあるエリアのレストランの内外の床には、ソーシャルディスタンスを強いるための目印を付けます。
- ❑ 可能な限りピックアップとデリバリーのための非接触プロセスの使用、およびゲストとのやりとりのためのその他の電子システムを使用します。
- ❑ サーバーまたは他の従業員のやりとり、顧客との間のやりとりは、可能な限り、1回の発生につき最大5分に制限されています。
- ❑ 可能な限り店内飲食は予約制とし、事前に電話で座席／サービスの定員を確認するように顧客に通知します。各パーティーの連絡先情報は、予約時、または必要に応じて連絡先を追跡できるようレストランで収集することが義務付けられます。
- ❑ 電話、テキスト、またはその他の方法でテーブルの準備ができたことを列に並んでいるか、車で待っている顧客に連絡ができる電話予約システムを検討します。
- ❑ 施設に十分なスペースがあり、その場での注文を提供することを選択した場合は、顧客が注文しやすいように、メニュー（掲示されているか、使い捨て）を提供すべきであり、注文された商品は、できるだけ早く用意、梱包され、顧客に早く受け取ってもらうこと。顧客にピックアップ予定時間をお伝えする。
- ❑ 商品をお待ちの顧客は店内にお集まりにならないようにしてください。商品を待っている顧客は、車の中に留まるか、注文を受けるために適切な時間に戻るよう促します。
- ❑ 接客スタッフと顧客の間の接触を最低限にします。
- ❑ 6フィートのソーシャルディスタンスを維持することが困難なレジ、ホストスタンド、注文カウンターなどにパーティションやプレキシガラスなどの物理的な仕切りを設置します。
- ❑ テーブルごとに接客をする従業員の数を制限します。
- ❑ 従業員や顧客が、トイレ、廊下、バーエリア、予約やクレジットカード端末などの人混みの多いエリアに集まることを避けます。
- ❑ 従業員には、握手など距離の近い挨拶を避けるように指示します。
- ❑ 従業員の休憩室では、バリアーを使用するか、テーブルや椅子の間の距離を長くして従業員を区切るようにします。可能であれば、物理的な距離感を確保するために、日陰になるようなシェードや座席を備えた屋外の休憩エリアを設けます。
- ❑ 可能であれば、従業員間の物理的な距離を保つために業務を再設計します。

Best Practices for Safe Operations

Restaurants and Bars

The following list contains suggestions for restaurants and bars to safely resume operations. These suggestions should be adapted based on the unique circumstances of each business.

These suggestions are not exhaustive. They will continue to be refined and revised. You can find the latest on [Coronavirus.LACity.org/Business](https://coronavirus.lacity.org/business).

Physical Distancing *(continued on next page)*

- ❑ キッチンやその他のバックハウスエリアの床には、ソーシャルディスタンスを強化するための印を付けます。
- ❑ ソーシャルディスタンスのルールは、オフィスエリア、キッチン、パントリー、ウォークイン冷凍庫、またはその他の高密度で人混みの多い従業員エリアすべてに適用されます。
- ❑ 偶発的な接触は予想されるが、目標はこれを 15 分以内、できれば 10 分以内に制限することであり、従業員は常にフェイスカバーを着用するよう指示をします。

Best Practices for Safe Operations

Restaurants and Bars

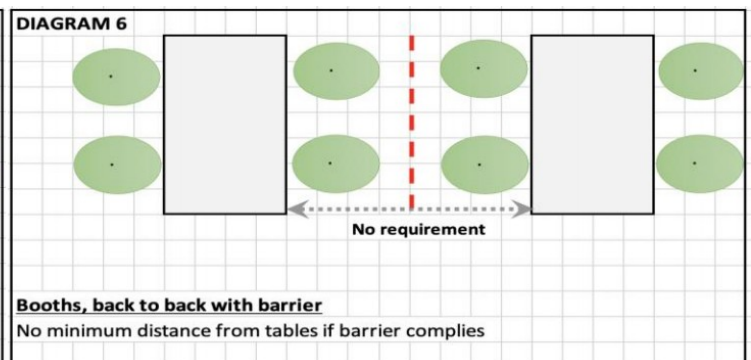
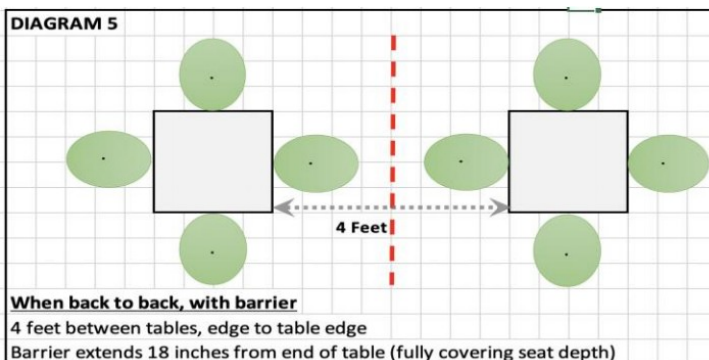
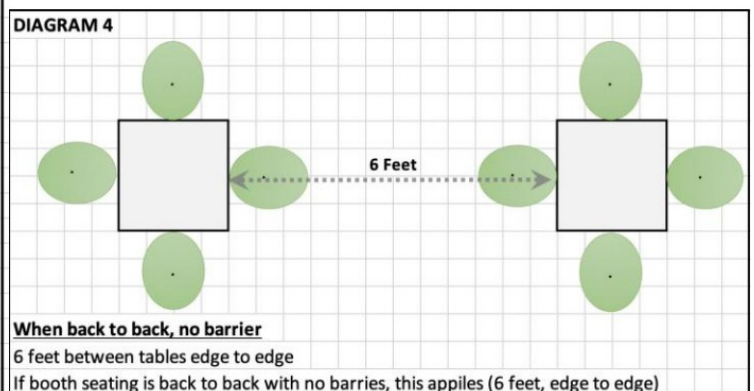
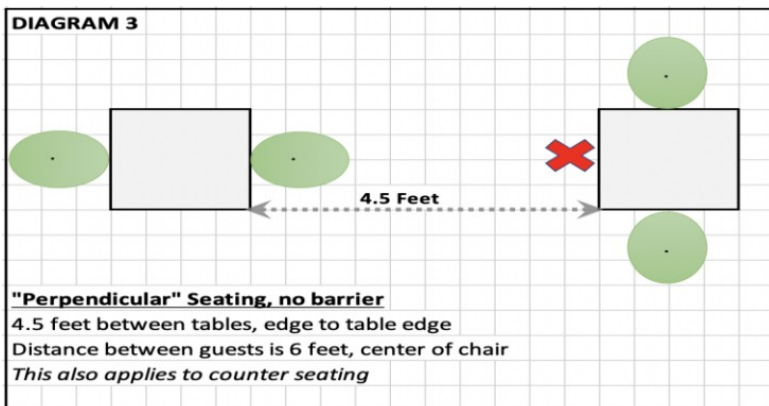
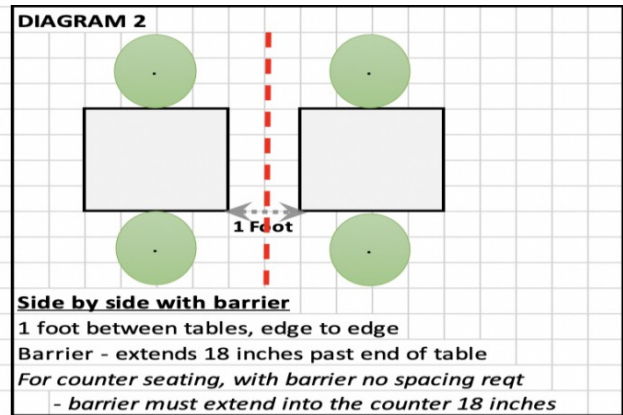
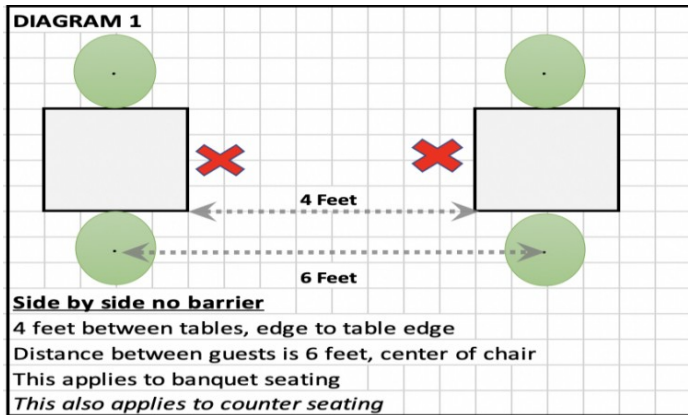
The following list contains suggestions for restaurants and bars to safely resume operations. These suggestions should be adapted based on the unique circumstances of each business.

These suggestions are not exhaustive. They will continue to be refined and revised. You can find the latest on [Coronavirus.LACity.org/Business](https://www.coronavirus.lacity.org/business).

Physical Distancing *(continued on next page)*

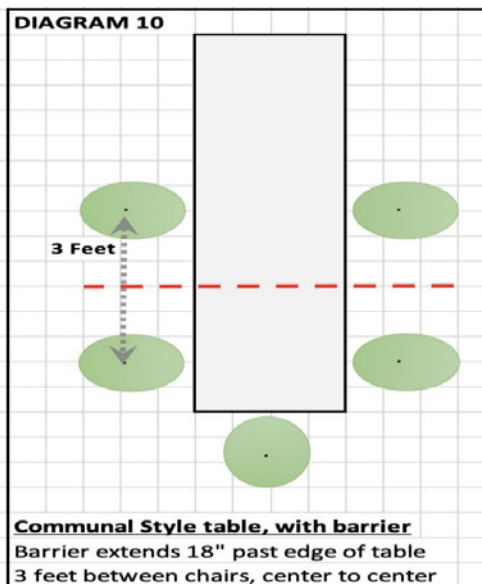
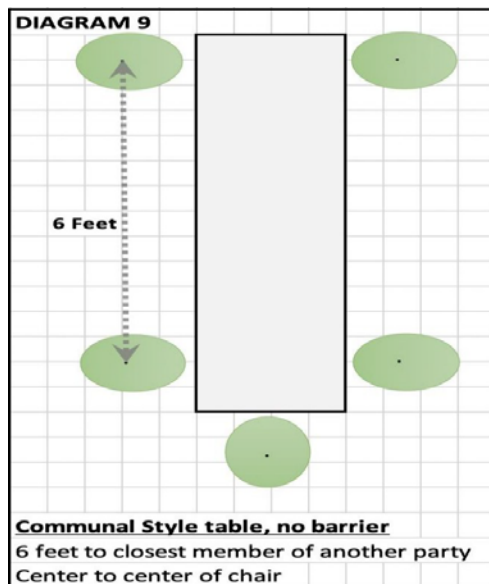
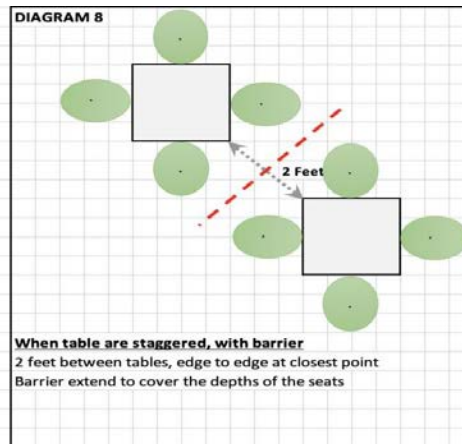
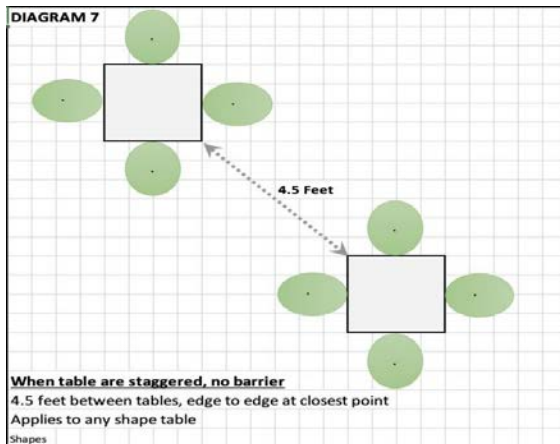
許可された座席の配置の例（各正方形は6"×6"です）

バリアは、不透水性（水や空気などを通さない）、清掃性、耐久性のある材料で作られていなければならない、頻繁に清掃したり、消毒したりすることができなければなりません。バリアは、少なくとも6フィートの高さの障壁を提供しなければならず、換気や防火システムを妨害しないように、火災や建築基準法に基づいてインストールされている必要があります。バリアは、テーブルの上から30インチの高さを提供しなければならず、その他の寸法は図に記載されています。



安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー



安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー



物理的距離の確保 (続き)

Additional Guidance

- ❑ 飲食物の準備環境（キッチンなど）の中で、物理的な距離を最大化する方法を検討します（準備ステーションに与えられるスペースを増やすなど）。
- ❑ 固定されたワークスペースの位置をずらすことで、従業員が直接隣り合ったり、向かい合ったりしないようにします。
- ❑ 物理的な距離感を保つために床に印を付け、使用しないテーブルと椅子に印をつけます。
- ❑ 物理的な距離を保つことが難しい共有スペース（例：休憩室）を閉鎖することを検討します。
- ❑ 時間差や場所を考慮し混雑を緩和するための計画を立てます。
- ❑ LA市およびカリフォルニア州のガイダンスに沿って、フェイスマスクまたはフェイスシールドを提供し、使用します。
- ❑ 店員が顧客と直接接触する場合は、LA市およびカリフォルニア州のガイダンスに基づき、フェイスカバーの着用を義務付けます。
- ❑ 開始/終了/休憩時間に混雑を制限するために従業員のスケジュール/シフトをずらします。
- ❑ 入口とは別に施設からの出口を考慮し、一方通行に通れるようにします。
- ❑ 対面での打ち合わせは極力避けます。
- ❑ 握手や不必要な身体的接触をしないようにします。
- ❑ テイクアウト/デリバリーを提供する場合は、可能であれば「ノータッチ」または非接触型の方法を使用してください。

安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー



清掃および消毒

- ❑ EPA登録の衛生・消毒製品を使用します
- ❑ 営業再開に先立ち、多くの人々が触れる箇所には特に丁寧に、施設全体の清掃を念入りに行います
- ❑ CDCのガイドラインに従い、多くの人々が触れる箇所や共有物を頻繁に消毒します（キッチン、ドアハンドル、テーブル、椅子、トイレ、販売場所）
- ❑ 再利用または共有して使用するものは使用ごとに消毒します（飲食物調理用ツール、テーブル調味料、デジタルオーダーデバイス、ラミネート加工されたメニュー、レシートトレイ、ペンなど）
- ❑ デリバリーを行う場合は、洗浄し消毒した容器を使用するようにします
- ❑ 消毒剤を使用する際、食品にかからないようにしてください
- ❑ 紙のメニューは使用後処分し、可能な場合はメニューを壁に貼り出します
- ❑ ハンドサニタイザーを室内、建物の入口など、すぐ使用できる場所に置きます
- ❑ 全従業員は手袋を外した直後、人に接触した後などに、石鹸と水を使って20秒間の手洗いを頻繁に行い、手を清潔に保つようにします
- ❑ 衛生施設が機能していることを確認し、石鹸、ハンドサニタイザー、およびペーパータオルを常に装備しておきます
- ❑ 清掃スタッフは、皿洗いやゴミの処分も含め、全ての清掃業務にPPEを使用しなければなりません
- ❑ すべてのタオル、テーブルクロス、ユニフォームなどを、適切な最高水温設定で頻繁に洗濯します
- ❑ 布製のフェースカバーを使用している場合は、シフトが終わるごとに洗濯しなければなりません
- ❑ 特別に入念な清掃を行うため、開店時間を短縮することを検討します
- ❑ 従業員に対し、シフト前、シフト中、シフト後に清掃作業をするための時間を十分与えます。従業員は割り当てられた追加の清掃作業にかかった時間に対し支払いを受ける権利があります
- ❑ 個人が検査で陽性だと分かった場合、CDCのガイドラインに従ってその人物の使用したエリアを清掃し消毒するまで、そのエリアを閉鎖します

安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー



従業員の保健および個人の衛生(continued on next page)

ロサンゼルス郡のガイダンス

- ❑ 在宅での業務遂行が可能な従業員は、全員に在宅での業務遂行を指示します。
- ❑ コロナの影響を受けやすい従業員（65歳以上の者、妊娠中の者、慢性的な健康状態にある者）には、可能な限り在宅でできる業務を割り当て、懸念事項があれば、かかりつけの医療機関や産業保健サービスと相談し、職場復帰を適切に判断するようにします。
- ❑ 全従業員には、病気の場合、または COVID-19に感染している人に接触した場合は出勤しないように指示します。
- ❑ 労働者には、Families First Coronavirus Response Act法に基づく従業員の病気休暇の権利を含め、従業員が自宅にいることが経済的に容易になるような、雇用者または政府が後援する休暇の給付に関する情報を提供します。
- ❑ 1人以上の従業員がCOVID-19（症例）に陽性であるか、またはCOVID-19（症例）と一致する症状があることを知らされた場合、雇用主は、感染者に接触した可能性のあるすべての従業員に対し自宅隔離・自宅待機を要求します。雇用者は追加のCOVID-19管理措置を必要とする可能性があるかの判断のため、隔離されたすべての従業員がCOVID-19の検査を受けたりするためのルールを検討すべきである。
- ❑ オーナー、マネージャー、またはオペレーターが14日以内に職場内でCOVID-19の3つ以上の症例を知った場合、雇用主は公衆衛生局(888)397-3993または(213)240-7821にこの発生を報告しなければなりません。
- ❑ 症状チェックは、従業員が職場に入る前に行われます。検査には、咳、息切れ、発熱、その他従業員が経験している可能性のある症状に関するチェックインが含まれていなければなりません。これらのチェックは、従業員の到着時に遠隔で行うことも、対面で行うこともできます。体温チェックは、可能であれば現場で行われるべきです。
- ❑ シフト中に一般の人や他の従業員と接触するすべての従業員には、布製のフェイスマスクを無償で提供してください。他人と関わる場合、または他人と接触する可能性がある場合には、従業員が勤務中に常に着用する必要があります。従業員が一人ではいるときは、布製のフェイスマスクを着用する必要はありません。
- ❑ 従業員には、毎日フェイスマスクを洗う必要性を含め、フェイスマスクの適切な使用方法を指導します。
- ❑ 布製のフェイスマスクを外して飲食をする顧客にサービスを提供する際に、フェイスシールドは、ウェイトスタッフおよびその他の従業員に提供され、着用させます。フェイスシールドは、布製のフェイスマスクに加えて着用することになっています。施設内での食事が許可されるようになったため、布製のフェイスマスクを着用しておらず、また、ウェイトスタッフや従業員から6フィート以内にいる顧客から発生する呼吸器の飛沫にウェイトスタッフや従業員がより多くさらされるようになっています。プレキシガラスのようなフェイスシールドは、顧客から発生する呼吸器飛沫のリスクを軽減するため、従業員の顔、目に付着するのを防ぐためであり、また、布製のフェイスマスクは、着用者の飛沫から他の人を保護し、フェイスシールドは、着用者を他の人の飛沫から保護するのに役立ちます。
- ❑ フェイスシールドは、製造元の指示に従って清潔に保ち・消毒する必要があります。
- ❑ 従業員は、手洗いの頻度、手指消毒剤の使用、および適切な手袋の使用を含む手指衛生を確実に行う

安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー

ように指示されています。

- ❑ 従業員には、こまめに手を洗う時間を与えます。
- ❑ 従業員は、咳やくしゃみをティッシュで覆うように注意してください。使い終わったティッシュはゴミ箱に捨て、すぐに石鹸とぬるま湯で20秒以上手を洗います。
- ❑ 従業員は、指定された休憩室以外の食品施設内にて飲食することは禁止されています。
- ❑ すべての従業員、ベンダー、および配送担当者には、他人との距離を保つこと、および他人の周りにいるときは顔を覆うものを使用することを指示します。
- ❑ 休憩時間は、賃金と時間の規制に準拠して、休憩室では常に従業員と従業員の上に 6 フィートの距離が保てるように、時間をずらして休憩を取るようにします。
- ❑ 休憩室、トイレ、その他の共用部分は、スケジュールに沿って頻繁に消毒します。

安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー



従業員の保健および個人の衛生

- ❑ CDCが定義したCOVID-19の症状のある従業員には、薬の服用無しに3日間症状が出なくなるまで自宅待機を義務付けます
- ❑ 従業員がCOVID-19検査で陽性だった場合、必要に応じて他の従業員や顧客に知らせ、他のすべての従業員は職場に復帰する前に検査を受けるようにします。検査を受けることができない場合は、陽性反応の出た従業員と濃厚な接触のあった他の従業員に対し、公衆衛生ガイドラインに従って、症状を自らモニターし自主隔離をするよう通知します
- ❑ 従業員が具合の悪い際には家に留まることができるよう、懲罰的ではない病気休暇オプションを提供するよう検討します
- ❑ ハイリスクの従業員や顧客層のために特別な変更を行うことを検討します（65歳以上の顧客専用の営業時間を設けたり、ハイリスクの従業員に人との接触の少ない役割を与えるなど）
- ❑ フェースカバーや手袋の使用が安全に行える場合は、ロサンゼルス市のガイダンスに従ってそれらを着用するよう奨励します。しかしフェースカバーをしているからといって物理的距離を守らなくてもよいわけではなく、またフェースカバーはPPEではないことに留意してください
- ❑ 手を頻繁に洗うこと、または頻繁に使い捨て手袋を変えることを従業員に義務付けます
- ❑ 手袋を使用する場合は着用の前後に手を洗い、また手袋を外す際にはCDCのガイドラインに従って行います
- ❑ 全従業員に対しトレーニングを行い、頻繁な手洗いおよびアルコール含有量60%以上のハンドサニタイザーを使用することの重要性を伝え、手で顔を触らないよう明確な指示を与えます
- ❑ 全従業員に対しトレーニングを行い、症状の検出の仕方、COVID-19に対するハイリスク要因、COVID-19への接触を防止する手段、および従業員の休暇に関する福利厚生/ポリシーを伝えます
- ❑ 定期的なアップデートトレーニングを実施して、健康と安全のガイドラインに関する従業員トレーニングを強化します
- ❑ 職場の安全の監視、安全トレーニングの実施、健康チェックを行う安全チームを発足させる、またはその任に当たる従業員を指名します。
- ❑ COVID-19に関するトレーニング、トレーニングの完了、従業員に対する営業上の変更や職場での良い事例等に関するコミュニケーションを文書化する方法を検討します
- ❑ COVID-19関連の安全保健プランのコピーを従業員に提供し、従業員がそれを受領したことを文書化します

安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー



Facility Safety (continued on next page)

ロサンゼルス郡ガイドランス

空調システムは正常に機能していることを確認し、可能な限り換気を行います。

- ❑ ポータブル高効率空気清浄機の設置、建物のエアフィルターを可能な限り高効率にアップグレードする、その他の変更を行い、すべての作業エリアの外気量と換気量を増加させることを検討してください。
- ❑ 稼働していない施設では、施設の配管内の新鮮でない水を新鮮で安全な水と交換するために、再開前に温水と冷水の各器具を5分間流し続けて洗浄します。
- ❑ 特に施設が閉鎖されていた場合には、徹底的に清掃され、除菌・消毒されている（COVID-19に対する使用が承認されている製品を使用）ことを確認してください。
- ❑ 必要に応じて、清掃強化のために、第三者の清掃会社の検討をしてください。
- ❑ 顧客を直接接客するすべての従業員のために、ダイニングルーム、ホストスタンド、およびキッチンなどの空間には、手指消毒剤および除菌ワイプを含む適切な衛生製品を整備してください。
- ❑ 衛生設備が稼働し、常備されていることを確認し、必要に応じて石鹸、ペーパータオル、および手指消毒剤を追加で提供してください。
- ❑ 手指消毒剤、石鹸ディスペンサー、ペーパータオル、ゴミ箱用のタッチレスディスペンサーの設置を推奨します。
- ❑ ドロップオフ場所は、人混みの多いエリアから離れた場所で配達を受け取るように指定されています。商品の配送のための人と人との接触は、可能な限り排除してください。

食品の安全性に関する考慮事項

- ❑ カリフォルニア州小売食品コード（CRFC）に概説されているすべての食品安全慣行が守られて実行されていることを確認してください。
- ❑ 熱い食品は高温（135° F以上）に、冷たい食品は低温（41° F以下）に保つ。
- ❑ CRFC の規定通りに、食品を徹底的に調理する。
- ❑ 器具や備品は、CRFC に記載されている必要な頻度で清掃し、消毒する。
- ❑ 従業員の健康と衛生習慣を守ること。病気の時は仕事をしない、手を頻繁に洗う、手袋はCRFCに記載されている通りに使用する。
- ❑ すべての食品および食材は、承認された食材を使用していることを確認する。
- ❑ 食品準備の従業員は、シフト中に他の従業員の作業台を変更したり、他の従業員の作業台に入ったりしないようにする。
- ❑ ソーダやフロズンヨーグルトなどのセルフサービスの機械は、食品従業員が提供し、頻繁に清掃および消毒を行ってください。
- ❑ お客様が集まったり、他のお客様が使用する可能性のある食品や食器類に触れたりする可能性のある場所は閉鎖します。これらのアイテムは、顧客に個別に提供され、適切な場合には、使用のたびに廃棄するか、または洗浄・消毒します。これには以下のものが含まれるが、これだけに限定されない。
- ❑ 調味料入れ、食器入れ、ナプキン、蓋、ストロー、持ち帰り用の容器などがあるセルフサービスエ

安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー



リア。

- ❑ サルサバー、サラダバー、またはビュッフェスタイルのようなセルフサービスのフードエリア（食品サンプリングを含む）。
- ❑ 食材選択台車（デザートカートなど）やコンベアベルトなどのテーブルサイドでの調理やプレゼンテーション、ワカモレの調理など。
- ❑ 食後のお客様へのミントキャンディー、スナック、爪楊枝。これらはお会計時に提供されるか、ご要望に応じて提供してください。

Facility Safety (続き)

- ❑ 複数の従業員がお客様に提供する前に、包装されていない銀食器を扱うのではなく、指定された食品従業員がお客様に提供する前にセッティングを行ってください。
- ❑ テーブルでのお飲み物のおかわり、または一般的な容器（ピッチャー、カラフ、デカンタ、ボトルなど）からのおかわりは禁止されています。お客様がおかわりをする際には、そのたびごとに清潔なガラス製の容器グラスから提供してください。
- ❑ 必要に応じて、シフトごとに1人の食品従業員が、追加の消毒・消毒手順を監督し、実施するよう指定してください。
- ❑ 頻繁に触れる表面およびアクセスエリアの清掃および消毒計画に従ってください。
- ❑ 一般的なエリアおよび顧客の受け取りおよび支払いに関連して頻繁に触れるもの（テーブル、ドアノブやハンドル、クレジットカードリーダーなど）は、EPA（環境保護庁）が承認した消毒剤を使用して、営業時間中は1時間ごとに消毒。
- ❑ すべての支払いポータル、ペン、および筆記具は、各使用後に消毒。
- ❑ 施設は毎晩、徹底的に清掃され、消毒します（COVID-19に対する使用が承認された製品を使用）。可能な限り完了を確認するためにログを残してください。
- ❑ オーディオヘッドセットやその他の機器は、各使用後に適切に消毒されていない限り、従業員間で共有してはいけません。適切な消毒方法については、機器メーカーに相談してください。
- ❑ 食器洗い機には、目、鼻、口を水しぶきによる汚染から保護するために、フェイスカバー、保護眼鏡、および/またはフェイスシールドを組み合わせて使用する装置が提供されています。食器洗い機には不浸透性のエプロンが提供され、頻繁に交換する必要があります。フェイスシールドやメガネなどの再利用可能な保護具は、使用する際には適切に消毒しなければなりません。
- ❑ トイレは定期的にチェックし、1時間ごとにEPAの認可を受けた消毒剤を使用して清掃・消毒してください。
- ❑ サニタイザーとゴミ箱は、施設の入り口またはその近くにお客様が利用できるようにしてください。
- ❑ 顧客は、ストッパーで開けたままのドア（これは、全体的な害虫予防に基づいて判断されます）、または可能であれば自動化されたドアから入るようにします。ドアのハンドルに触れなければならない場合はお客様のためにサニタイザーを用意する必要があります。
- ❑ 顧客は、飲食をしていないときは常に布製のフェイスカバーを着用するように指示されています。これは、すべての成人と2歳以上のお子様に適用されます。慢性呼吸器疾患やその他の病状でフェイスカバーの使用が危険な場合に限り、この要件は免除されます。
- ❑ お客様は、テーブルに座って飲食をしている間は、布製のフェイスカバーを外すことができます。

安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー



- ❑ 布製のフェイスカバーの着用を拒否された場合は、サービスを拒否し、入店拒否していただく場合があります。
- ❑ お子様連れでご来店のお客様は、お子様が保護者の隣にいること、他人や自分のものではないものに触れないこと、年齢を達している場合はフェイスカバーを着用していることを確認してください。

Facility Safety (続き)

- ❑ サーバーなどの従業員は、お客様が使用する物品（汚れたコップ、皿、ナプキンなど）を移動させたり、ゴミ袋を扱ったりする際には、使い捨ての手袋を使用し（手袋をする前に手を洗い、外した後も手を洗う）、支給されているエプロンを、頻繁に交換しなければなりません。
- ❑ 再利用可能なメニューは、お客様ごとに洗浄・消毒します。紙メニュー使用の場合は、お客様が使用のたびに廃棄します。据え置き型のメニューボード、電子メニュー、モバイル機器でダウンロードできるメニューなどの代替案を検討する必要があります。
- ❑ 客席エリアは使用ごとに清掃、消毒してください。座席、テーブルおよびテーブル上のその他のアイテムは、使い捨てであるか、または顧客が入れ替わるたびに清掃/消毒されなければなりません。各テーブルの上の布は、顧客が入れ替わるたびに交換するか、硬くて通気性の無い表面を毎度消毒します。
- ❑ お客様が着席される前のテーブルの上には、食器、ガラス製品、メニュー、調味料、その他のテーブル上のアイテムは一切おかないようにします。これらのアイテムはすべてお客様の入れ替わりの間に完全に消毒され、使用しない間は汚染の可能性がない場所で保管します。
- ❑ テイクアウト用の容器はお客様がお持ち帰りのご要望があればご利用いただけます。
- ❑ キャッシュレスでのお支払いが推奨されています。店側にとって合理的な場合、顧客は自分のクレジットカード/デビットカードをスワイプすることができ、カードリーダーは各顧客が使用する毎にきちんと消毒しておく必要があります。

Additional Guidance

- ❑ 公衆衛生上の意味合いで、接触の追跡をサポートするため、敷地内にやってきた全従業員の記録を付けます
- ❑ ロサンゼルス郡のガイドラインに従って、シフトに入る前、または建物に入る際に全ての従業員に文書化された体温や症状のチェック表を提供することを検討します。自宅での自己スクリーニングを義務付ける場合は、従業員がシフトに入るために自宅を出る前にスクリーニングを実施しているか、またそのスクリーニングがCDCガイドラインに従って行われているかを確認するようにしてください
- ❑ 可能な限り、一般に使用する物品（ゴミ箱、噴水式水飲み器、ハンドサニタイザーディスペンサーなど）について、触らなくても使用できるものを利用します
- ❑ 再利用可能な物品（バッグ、カトラリー、ペン、使い捨てではないテーブル調味料、メニュー）の使用を制限します
- ❑ カリフォルニア州のガイダンスに従い、セルフサービスエリア/機材（調味料、食器、容器、ビュッフェ、サラダバー、ドリンクディスペンサーなど）の使用の仕方を変更します。これらを顧客に個別に渡したり、使用後は必要に応じて廃棄、洗浄、消毒するようにします。
- ❑ 該当する場合は、ナプキン、カトラリー、グラス、食器などを事前にセットするのをやめます。これらは必要に応じて顧客に個別に提供すべきです

安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー

- ❑ 可能な限り接触せずに行える支払いオプション（カード、携帯アプリ、オンラインオーダー）を提供し、その使用を促します
- ❑ カリフォルニア州のガイダンスに従い、プレイエリアを閉鎖したままにし、プールテーブル、アーケードゲーム、ボードゲームなど共有して使用する遊戯用アイテムや自動販売機の使用方法を変更するか、または使用を取り止めます
- ❑ 空調システムが正常に作動しているか確認します。定期的に空調フィルターをクリーニングし交換します
- ❑ 可能な限り空気の流れ/換気（空調設備またはその他の方法を用いて）を増やします
- ❑ 可能かつ安全な場合は、休憩や昼食時に外で過ごすオプションを検討します
- ❑ PPE要件（手袋など）や清掃要件を満たすため、必要な物資を十分貯蔵しているか確認します
- ❑ ガイドライン違反を報告するための連絡先を含め、全従業員に対し保健と安全のガイドラインを通知します
- ❑ サインを掲示して、従業員や顧客に物理的距離を確保すること、PPE（手袋、フェースカバーなど）についての推奨事項を定期的に確認してもらい、また提供されたハンドサニタイザーの使用を促します

安全に営業するためのベストプラクティス

レストランおよびバー



顧客への対応

ロサンゼルス郡ガイダンス

- ❑ 飲食店に入る際には6フィートの距離を保つこと、入店時には手を洗うか消毒剤を使用すること、そして病気やCOVID-19と一致する症状がある場合には自宅で待機することを注意喚起するサインを掲示します。
- ❑ 食事の後に店内で交流するのが一般的な習慣となっているかもしれませんが、パンデミックの期間中はこのような習慣は推奨されないことを顧客に知らせるサインを掲示します。
- ❑ 施設のオンライン（ウェブサイト、ソーシャルメディアなど）では、施設の営業時間、必要なフェイスマスクの使用、事前注文、予約、前払い、ピックアップおよび／またはデリバリー、その他の関連する問題に関するポリシーに関する明確な情報を提供します。
- ❑ 職場の全域に健康と安全のガイドライン（正しい衛生管理および消毒、物理的距離の確保、適切なフェイスマスクの使用を含むPPEガイダンスなど）について目につくサインを掲示します
- ❑ 顧客の安全に関するガイドラインを公開します
- ❑ 顧客に対し、ソーシャルメディアを使って現場のガイドラインや店に訪れた際に適切な振る舞い方法を伝えることを検討します
- ❑ ロサンゼルス市およびカリフォルニア州のガイダンスに従い、ゲストや来店者はフェイスマスクを持参し、飲食をするとき以外は着用しなければなりません



従業員へのサポート

- ❑ 従業員のストレス要因を明らかにします。明確で透明性のあるコミュニケーション、聞き取り、定期的な従業員アンケートを通し、職場に復帰する従業員の不安を軽減します
- ❑ 従業員に対し、新規および既存のウェルネスプログラム、人事に関するポリシーなどについてトレーニングおよびアップデートを提供します

サポート資料

レストランおよびバー

以下のサポート資料は、安全に営業するために提案されたベストプラクティスを補完するものです。

掲示サイン－こちらでダウンロードできます：
Coronavirus.LACity.org/Business

サインの主なメッセージ



ベストプラクティス： 個人防護具（PPE）の使用、6フィートの距離の確保、手洗い、体調不良の場合は入店しない



フェースカバー： ロサンゼルス市の定めに従いフェースカバーを着用することを促す



物理的距離の確保：常に6フィート以上の距離を保つ



手洗い：石鹸/水で手洗いするかハンドサニタイザーで手を洗うことを促す

掲示場所

入口、ダイニングエリア、休憩室など

ダイニングエリア、ピックアップ&テイクアウトエリア、キッチン、休憩室など

ダイニングエリア、列を作るエリアの近く、ピックアップ&テイクアウトエリア、キッチン、休憩室

トイレ、キッチン
入口/出口など

業界に特化したポスターを含め、他種のサインをウェブサイトから入手できます

消毒キットのリストおよび清掃チェックリストの例

清掃および消毒用に現場に置くものサンプル

- シンクごとにすぐに利用できるハンドソープを設置
- 施設全域にアルコール含有量が60%のハンドサニタイザーを設置
- 洗浄用品（石鹸および水、漂白剤、消毒用アルコールなど）
- EPA登録の消毒用製品
- 消毒用ワイプ
- 施設全域に頻繁に手を洗い消毒することを促すサインを掲示
- 洗濯用洗剤
- 清掃スタッフ用の使い捨て手袋、フェイスマスク、ガウンを用意

清掃チェックリストのサンプル

頻繁に清掃をします:

- 飲食物の準備エリアで多くの人が触れるエリアすべて、販売場所、ダイニングルーム
- カウンタートップおよびその他の表面
- 作業ステーション
- 共同使用する道具や機器
- 休憩室
- 輸送容器（カートまたはデリバリー用容器）
- 蛇口
- 窓
- ドアおよびドアハンドル
- 手すり
- トイレの表面
- その他多くの人が触れる表面

サポート資料

レストランおよびバー

重要なガイダンスが表示されたその他のポスターの例（FDA発行）

BE HEALTHY, BE CLEAN



- 従業員-具合が悪い場合は自宅に留まる、または早退します。また医師の診療を受け上司に伝えます
- 雇用主-具合の悪い従業員は自宅に留まるよう指示し、またすぐ家に返すようにします。
- 雇用主-COVID-19に接触した従業員に対し、体温や他の症状がないか事前チェックを行います



- 石鹸と水を用い20秒以上の手洗いを頻繁に行います
- 石鹸と水がない場合は、CDCに従ってアルコール含有量が60%のハンドサニタイザーを使用します
- 洗っていない手で目、鼻、口を触らないようにします
- CDC&FDAに従ってマスク/フェースカバーを着用します



- 素手で調理済み食品に触れないようにします
- 使い捨て手袋、デリティッシュ、または適切なユテンスルを使用します
- 料理の入った食器にラップなどで覆いをかけて相互汚染を防止します
- 食品を安全に保つ4つのステップに従います
[洗浄](#)、[分離](#)、[調理](#)、[冷却](#)

CLEAN & DISINFECT



- 従業員に対し、CDCおよびFDAに従って清掃・消毒手順や保護措置についてのトレーニングを行います
- 清掃製品や清掃用消耗品を準備し使用します
- 保護対策に従ってください



- 多くの人が触れる表面を頻繁に消毒します
- EPA登録の消毒製品を使用します
- 食品容器やユテンスルを確実に洗浄・消毒します



- ラベルの指示に従ってサニタイザーを準備し使用します
- ショッピングカートや買い物かごの持ち手部分を清掃できるような顧客にサニタイザーやワイブを提供するか、従業員に清掃・消毒を実施させます

SOCIAL DISTANCE



- ソーシャルディスタンスの重要性について従業員や顧客に理解してもらえよう努めます
 - サイン
 - 音声メッセージ
 - 距離を確保するためレジを一系列空けて使用することを検討します



- 顧客の集まりにつながる表示は避けま
- セルフサービスのビューフェとサラダバーを中止します。従業員の集まりを制止します
- ソーシャルディスタンスを励行するため床にマークやサインを付けます



- 顧客が店に留まる時間を短縮するため、次のことを呼びかけます：
 - ショッピングリストの使用
 - 事前オーダーの利用
- 店の中、または外に指定ピックアップエリアを設けます

PICK-UP & DELIVERY



- デリバリーサービスを提供している場合は：
 - クーラーや輸送容器を確実に洗浄・消毒します
 - 時間と温度の制御を維持します
 - 相互汚染を避けます；輸送中に食品を包むなど



- 顧客に「非接触」デリバリーを使用するよう促します
- 顧客にテキストメッセージや電話で到着を知らせます



- 顧客のために指定のピックアップゾーンを設けます
- カーブサイドピックアップサービスを提供します
- 車のトランクにオーダーされた食品を置くサービスを提供することでソーシャルディスタンスを実践します

FDA ベストプラクティス:COVID-19が大流行する中で営業を行う食品小売店、レストラン、および料理のピックアップ/デリバリーサービスを行う業者のためのベストプラクティス概要

サポート資料

レストランおよびバー

物理的距離の確保の例

物理的距離の確保のためのFDA ガイドライン

- 顧客がユテンスル/ディスペンサーを共同使用しなければならないサラダバー、ビュッフェ、ドリンクステーションなどのサービスを停止します
- 床に6フィート間隔の印（テープなど）を付けることで、列で待っている顧客が適切な距離を取れるようにします
- テーブルでオーダーを取る場合は、テーブルから数フィート離れて顧客と話すよう接客係に指示します
- テーブルの間隔を6フィート空けるか、顧客にテーブルを一つ空ける形で着席してもらいます

物理的距離を確保するためのレストランレイアウト例



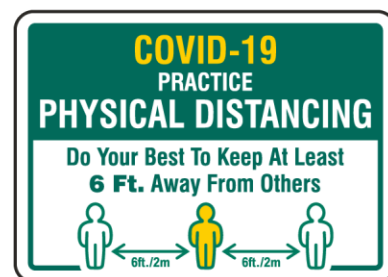
詳しくはこちらをご覧ください:

Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic
(COVID-19が大流行する中で営業を行う食品小売店、レストラン、および料理のピックアップ/デリバリーサービスを行う業者のためのベストプラクティス) (FDA)

物理的距離を確保するためのマテリアルのサンプル

- 施設全域（窓、壁など）にサインを掲示し、人々に物理的距離の確保を促し、可能な場合には6フィートの距離を保ってもらうようにします
- 床に印を付け（テープや図）歩く場所や立つ場所を指示します
- 物理的距離の確保を促進するため、テーブルや椅子の位置を示す印を床に付けます
- 会計カウンターに、顧客と従業員を隔てる仕切りやプレキシガラスによるシールドを設置します
- 顧客のレストランへの入店をコントロールするため専用の入口を設け、キャパシティー（最低6フィートの距離）を超えないよう監視するスタッフを配置します

物理的距離を確保するためのサインのサンプル



サポート資料

レストランおよびバー

従業員トレーニングのベストプラクティスの例

CDCが推奨する従業員の保健に関するガイドライン

- 従業員および雇用主は[CDC's Symptoms of Coronavirus](#) (CDCの「コロナウイルスの症状」) を参照してください
- COVID-19の症状のある従業員は直ちに上司に報告をしなければなりません
- 具合の悪い従業員は自宅に留まり、[CDC's What to do if you are sick with COVID-19](#) (CDCの「COVID-19による体調不良の場合にすべきこと」) を参照してください
- 職場でCOVID-19の症状の出た従業員は自宅へ返します
- 従業員の作業スペースの表面を清掃し消毒します
- 職場でCOVID-19感染者への接触があったことが想定される場合は、機密性を保持しながら、同僚に伝えます
- 体調は良いがCOVID-19感染者への接触があった従業員は上司に報告し[CDC-recommended precautions](#) (CDCの推奨する予防策) に従います
- 体調不良から回復し職場へ復帰する従業員は [CDC's guidance for discontinuation of home isolation for persons with COVID-19](#) (CDCの「COVID-19に感染した人が自宅隔離を停止する際のガイダンス」) に従います

その他の従業員の健康に関するトレーニング資料はこちらをご覧ください:

- [FDA's Employee Health and Personal Hygiene Handbook](#) (FDAの「従業員の保健と個人の衛生ハンドブック」)

CDCが推奨する従業員向けの個人の衛生ガイドライン

- 20秒以上手を洗います。特にトイレへ行った後、食事前、鼻をかんだ後、咳またはくしゃみをした後、多くの人が触れる箇所に濃厚接触した後など。
- 常に石鹸と水で手を洗います。石鹸と水が利用できない場合は、60%以上アルコールを含むアルコールベースのハンドサニタイザーを利用します
- 洗っていない手で目、鼻、口を触らないようにします
- 咳やくしゃみをする際、ティッシュで覆い、その後ティッシュをゴミ箱に捨て、手を洗います
- できる限り他の従業員の作業ステーションや作業用ツールおよび機器を使わないようにします。必要に応じ、使用後は洗浄し消毒します
- 身の回りにある多くの人が触れるものを洗浄し消毒します

詳しいトレーニング資料については、こちらをご覧ください:

[Interim Guidance for Businesses and Employers to Plan and Respond to COVID-19](#) (企業や雇用主のためのCOVID-19への対応プランおよび対策に関する暫定的ガイダンス) (CDC)

サポート資料

レストランおよびバー

コミュニケーションのベストプラクティスの例

雇用主に推奨される従業員とのコミュニケーション

- 保健と安全に対する運用上の変更について従業員が把握できるよう頻繁にコミュニケーションを取ります
- 従業員に対し変更について文書化された詳しい情報を提供します
- 新しい職場慣行を実践し順守するよう従業員に励行します
- 営業を正式に再開する前に、スタッフに新しい職場慣行を紹介するためにデモンストレーションやトレーニングを実施します。例には次のものが含まれます:
 - 物理的距離の確保/作業ステーションやダイニングエリアの消毒方法
 - 施設の床の印を利用する方法
 - 職場で他の従業員と重要なやり取りを行う際の方法
- Eメール、テキストメッセージ、ポスター/デジタルディスプレイなど、様々なコミュニケーションチャンネルや方法を検討します
- 次のことに焦点をあてたコミュニケーションを検討します
 - 施設が安全である理由、および州のガイドラインを順守する方法
 - 職場に復帰するにあたっての準備指示
 - 従業員が職場に復帰するにあたって想定すべきことの概要。これには新しいエントランスガイドライン、消耗品、衛生要件、定員などが含まれます

顧客とのコミュニケーショントピックの例



清掃手順

- 清掃ガイドラインの変更について顧客に理解してもらう



問い合わせ先

- 顧客がもっと詳しく質問したい場合に問い合わせることのできる電話番号またはEメール



営業時間および場所

- 変更になった営業時間や現在開店/閉店している場所を顧客に通知する



政府や保健に関するウェブサイトへのリンク

- CDCのCOVID-19ガイダンスへのリンク



顧客が想定すべきこと

- 来店した際に顧客が想定すべきガイドラインを伝える（物理的な距離を確保した列、テーブルの配置、ハンドサニタイザー、メニューの変更、床の矢印など）

その他のリソース

レストランおよびバー

以下のリソースには、COVID-19の影響下でレストランやバーが営業を安全に行うためのその他のガイドランスが記載されています。

安全な営業に関するその他のリソース

情報元	内容	リンク
CDC Guidelines for cleaning and disinfecting your facility (CDC作成「店内の清掃および消毒に関するガイドライン」)	推奨される消毒剤と手順を含む、施設の清掃と消毒に関する包括的ガイド	https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html
CDC Preparation guide for small businesses and employees (CDC作成「中小企業および従業員向け準備ガイド」)	中小企業が従業員を感染症の発生から保護し、事業の混乱に備えるためのガイド	https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-small-business.html
OSHA Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19 (OSHA作成「COVID-19に対応するための職場準備ガイダンス」)	作業スペースで従業員を感染症の発生から保護する方法についてのガイド	https://www.osha.gov/Publications/OSHA_3990.pdf
National Restaurant Association Reopening Guidance (全国レストラン協会作成「営業再開ガイダンス」)	様々なガイドラインカテゴリーの中のレストラン向けガイダンスおよびベストプラクティス集	https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf
FDA best practices for restaurants (FDA作成「レストランベストプラクティス」)	FDAによる、COVID-19影響下で営業を行う食品小売店、レストラン、および料理のピックアップ/デリバリーサービスを行う業者のためのベストプラクティス	https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19
FDA's Employee Health and Personal Hygiene Handbook (FDA作成「従業員の健康および個人衛生ハンドブック」)	FDAによる、飲食店の従業員が飲食物へウイルスやバクテリアを混入させないための実践や行動を励行するハンドブック	https://www.fda.gov/food/retail-food-industryregulatory-assistance-training/retail-food-protection-employee-health-and-personal-hygiene-handbook
Cal/OSHA COVID-19 Industry Guidance and General Checklist for Dine-in Restaurants (Cal/OSHA作成「店内で料理を提供するレストランのためのCOVID-19 業界ガイダンスおよび一般チェックリスト」)	店内で料理を提供するダイニンレストランの雇用主が職場でのCOVID-19拡散防止プランを実施するのに役立つガイダンスおよびチェックリスト	https://covid19.ca.gov/pdf/guidance-dine-in-restaurants.pdf https://covid19.ca.gov/pdf/checklist-dine-in-restaurants.pdf

その他のリソース

レストランおよびバー

以下は、COVID-19の影響下で労働者および企業をサポートするための市、郡、州および連邦政府によるリソースです。このリストは、追加のリソースが利用可能になると更新されます。

その他のビジネスリソース (1/4)

市

[Los Angeles City Small Business Emergency Microloan Program \(ロサンゼルス市中小企業緊急小規模ローンプログラム\)](#)

COVID-19の大流行はロサンゼルス市の中小企業コミュニティに多大な影響をもたらしています。この事態を鑑み、ロサンゼルス市は迅速かつ断固たる姿勢で地元企業をサポートしてきました。この度新設されたSmall Business Emergency Microloan Program (中小企業緊急小規模ローンプログラム) は、COVID-19の発生による影響で緊急事態となっている中小企業を強化するために必要な資金を提供するものです。

[Los Angeles Commercial Evictions Moratorium \(ロサンゼルス商業施設賃借者立ち退き猶予令\)](#)

今回の緊急事態期間中、ロサンゼルス市において家主は、テナントがCOVID-19の大流行に関わる事態により施設賃料を払えないことを証明できる場合には、立ち退きを求めないものとします。これには、COVID-19に関連し店を閉鎖したために事業収入を失った場合、学校の閉鎖により児童保育費用を支払わなければならない場合、COVID-19に感染したあるいは当該賃借者の家庭でCOVID-19に感染者が出たためその治療に医療費がかかった場合、政府が発令した緊急措置により生じたことが合理的に説明できる支出が発生した場合などが含まれます。

[L.A. CARES Corps \(L.A. CARESコープ\)](#)

LA CARESコープは、Coronavirus Aid, Relief, and Economic Security (コロナウイルス援助、救済、経済的安全保障) (CARES) 法に基づく連邦ローンの申請に必要な支援を中小企業に提供する、ロサンゼルス市とロサンゼルス郡の間のパートナーシップです。

郡

[Unemployment Insurance Work Sharing Program \(LA County\) \(失業手当ワークシェアリングプログラム\) \(ロサンゼルス郡\)](#)

雇用主が生産やサービスの減少またはその他の事情により解雇以外の代替案を探している場合、Unemployment Insurance Work Sharing Program (失業手当ワークシェアリングプログラム) への申請を行うことができます。ワークシェアリングプログラムは、解雇の必要性を最小限にとどめ訓練された従業員を保持し、事業状況が改善した際に迅速に対応できるようにし、また新しいスタッフのリクルート、トレーニング、採用にかかるコストを回避できる他、就業時間や給与が減ってしまった従業員が現在の仕事を保持し、失業保険を受給し、経済的困難を回避するのにも役立ちます。

[Payroll Tax Assistance \(LA County\) \(給与税援助\) \(ロサンゼルス郡\)](#)

COVID-19の影響で困難な事態に陥っている雇用主は、州給与報告や州給与税提出について最長60日間の延長をEDDへ要求することができ、この期間は罰金や利息は発生しません。延長要求は書面にて、支払いまたは返金の当初の延滞日から60日以内に提出する必要があります。

その他のリソース

レストランおよびバー

その他のビジネスリソース (2/4)

州

Workers Compensation for COVID-19 (State of CA) (COVID-19の労災保障) (カリフォルニア州)

ギャビン・ニューサム知事は勤務中にCOVID-19に感染した労働者は労災保障を受給する資格を持つ可能性があることを発表しました。知事は、自宅待機令の発令中に外出して仕事をしなければならないカリフォルニア州の住民に適用される労災保障にアクセスするための期間限定のrebuttable presumption（反証可能な推定）を作成する行政命令に署名しました。有資格者は2020年3月19日に自宅待機令が発令された後職場で労働やサービスを提供してから14日以内にCOVID-19検査で陽性であると確認された場合、あるいはCOVID-19に感染していると診断され検査で陽性であることが確認された場合、rebuttable presumptionを入手することができます。このrebuttable presumptionはこの行政命令発令後60日間有効です。

Waiving Penalties for Property Taxes (State of CA) (固定資産税の罰金免除) (カリフォルニア州)

知事はCOVID-19によって経済的困難に陥っていることを証明した納税者に対し、4月10日以降に固定資産税を支払った場合でも罰金を免除する行政命令に署名しました。この行政命令は2021年5月6日まで有効です。これは、住宅用不動産および中小企業に適用されます。また同行政命令により、一部企業がBusiness Personal Property Statements（企業所有動産についてのステートメント）を提出する期日が2020年5月31日まで延長されます。またこの期間は罰金が適用されません。

Paid Sick Leave (State of CA) (有給病気休暇) (カリフォルニア州)

ニューサム知事は、食品業界において、COVID-19の大流行で影響を受けた大規模企業に雇用されているカリフォルニアの従業員に、2週間の有給病気休暇を提供する行政命令に署名しました。これは連邦政府が従業員500人未満の雇用主に限定して同様の有給病気休暇を提供したことにより生じたギャップを埋めるものです。同行政命令は、食品関連施設の労働者が適切な衛生対策を強化するために30分ごとに、または必要に応じて手を洗うことを許可することにより、労働者と顧客の保護を強化するための安全衛生基準を提供します。

Small Business Relief Payment Plans (State of CA) (中小企業救済支払いプラン) (カリフォルニア州)

2020年4月2日から、課税対象となる年間売上高が500万ドル未満の中小企業納税者は、売上税と使用税に関し、最大50,000ドルまで12か月間の無利子の支払いプランを利用して支払うことができます。支払いプラン適用申請は、今後数か月以内に州のオンラインサービスシステムを通じて行うことができます。現時点では、同プログラムは売上税と使用税に対してのみ使用できます。プログラム使用資格を持ち、売上税および使用税に関し最大50,000ドルの延滞負債を有する納税者は、12回の均等月払いで納税額を支払います。この負債に対し利息や罰金は発生しません。この救済措置の下、納税者が無利子で延滞できる最大額は50,000ドルです。ある納税者の納税額が50,000ドルを超えており、50,000ドルを超える金額の支払いプランが必要な場合、カリフォルニア州政府は、当該納税者に1つの支払いプランを活用してもらいながら、12か月の期間の終わりまでに適切な利息額を支払っていただくよう調整する必要があります。

その他のリソース

レストランおよびバー

その他のビジネスリソース (3/4)

Extended State Tax Deadline (State of CA) (州税申告期日の延長) (カリフォルニア州)

カリフォルニア州最高財務責任者ベティ・イー氏はカリフォルニア州の所得税申告期日を2020年7月15日とすることを発表しました。コロナウイルスの発生により、納税者および企業は所得税の申告および支払いに3ヶ月の猶予が与えられます。この期間は利子または罰金は発生しません。

その他のリソース

レストランおよびバー

その他のビジネスリソース (4/4)

連邦政府

Paycheck Protection Program (SBA) (給与保護プログラム) (SBA)

PPPは、中小企業がCOVID-19の大流行による危機発生期間中に雇用を続け従業員に給与を支払い、他の事業支出をまかなえるよう金利1%の中小企業ローンを提供するプログラムです。同プログラムでは中小企業が営業を続けられるよう3,490億ドルの返済免除条件付融資を提供します。申請資格があるのは、個人事業主や独立請負業者を含む従業員500人以下の中小企業または非営利団体です。最大融資額は前年の平均月額給与コストの2.5倍と同等額で、最大1,000万ドルです。SBAは、全従業員に8週間給与が支払われ、融資された資金が給与、賃貸料、住宅ローンの利息、または公共料金に使用されることを条件に、返済を免除します。

4月27日、SBAは第2回目となるPPPの申請受付を開始しました。先月末にドナルド・トランプ大統領が署名した4,840億ドルのCOVID-19救済法案には、最新の救済のための新規資金3,100億ドルが含まれています。2.2兆ドルの経済刺激策CARES法の一環として提出された3,500億ドルにのぼる第1回目の返済免除条件付PPPローンは、2週間を経ずして全額融資先が決まりました。従業員に8週間給与が支払われ、融資された資金が給与、賃貸料、住宅ローンの利息、または公共料金に使用されることを条件に、返済が免除されます。

Small Business Administration (SBA) Debt Relief (中小企業庁 (SBA) による債務救済)

SBAは、通常のサービス状態にある現在の7(a)、504、および小規模ローンと、2020年9月27日以前に支払われた新規7(a)、504、および小規模ローンに対して借り手が支払う6か月の元本、利息、および関連費用を支払います。この救済措置は、給与保護プログラムローンまたはEconomic Injury Disaster loans（経済的傷害災害ローン）では利用できません。借り手はこの援助を得るために申請する必要はありません。SBAは、7(a)、504および小規模ローンの貸し手に対し、SBAがこれらのローンの支払いを行うことを通知しました。貸し手は借り手からローンの回収を行わないよう指示を受けています。借り手が2020年3月27日以降にローンの支払いを行っていた場合、貸し手は借り手に対し、返済分を貸し手から返金してもらう、またはSBAの支払い後にローン残高をさらに減らすためにローンの支払いを行うオプションがあることを通知するよう指示を受けています。