



【JETRO提供資料】

ニューヨーク州 保健局

COVID-19により発生中の公衆衛生緊急事態におけるニューヨーク市内屋内フードサービス向け暫定ガイドランス

この文書を読了後、文書の末尾で読了したことを申告することができます。

2020年9月11日現在

[行政命令202.61 \(Executive Order 202. .61\)](#) に従って、ニューヨーク市内屋内フードサービスは、本暫定ガイドランスに従って**2020年9月30日水曜日以降**、営業を再開することができます。

目的

本「COVID-19により発生中の公衆衛生緊急事態におけるニューヨーク市内屋内フードサービス向け暫定ガイドランス」（以下「ニューヨーク市内屋内フードサービス向け暫定ガイドランス」といいます）は、ニューヨーク市内におけるフードサービス事業のオーナー/経営者やその従業員、請負業者ならびに顧客に予防措置を提供しCOVID-19の拡散防止に役立てていただくために作成されました。

本ガイドランスは、ニューヨーク市内のレストラン、施設およびその他のフードベンダー（業者）ならびに店舗における屋内でのフードサービスおよび飲食（ダイニング）に適用されます。発効され次第、ニューヨーク市内のフードサービス施設は、本ガイドランスに従って顧客が着席してなされる屋内スペースでの営業を行うことができます。ただし、以下で詳述するとおり、屋内のバーサービスは現時点では営業できず（すなわち、バーでの着席とサービスはできず、アルコール飲料の提供はテーブル席のみとします）、屋内での飲食提供は深夜の時間帯（すなわち、（ニューヨーク州）現地時間深夜12時から午前5時まで）は認められません。すべてのサービスは、深夜12時に終了しなければならず、午前5時まで再開できません。

発表しているとおり、ニューヨーク市では、ニューヨーク市内において屋内フードサービスや飲食を提供する事業主が本ガイドランスで定める州発行の要件を確実に順守するように、400名の執行チームを立ち上げて配置する予定です。本ガイドランスの違反に気づいた方は、こうした違反を通報してください。通報方法は、電話（1-833-208-4160）、テキストメッセージ（855-904-5036に「VIOLATION（違反）」とテキストする）またはオンライン（[苦情書式を記入すること](#)）となっています。

本暫定ガイドランスは、公衆衛生当局がその影響（COVID-19感染の変化を含みます）を評価し、オーナー/経営者の順守状況をモニタリングしていくなかで改定を行うことがあります。さらに、本ガイドランスのうち屋内定員制限に関する部分については、2020年11月1日までに再評価して、COVID-19感染率が増加していない限り、25%から50%に増やす予定になっています。

屋外およびテイクアウト/デリバリーフードサービスについては、事業主は、ニューヨーク州保健局（New York State Department of Health : DOH）の「[COVID-19により発生中の公衆衛生緊急事態における屋外およびテイクアウト/デリバリーフードサービス向け暫定ガイドランス](#)」に概略が示されているガイドランスを順守しなければなりません。

これらのガイドラインには最低要件しか記載されていません。オーナー/経営者は、自由に追加予防措置を提供したり制限を強化することができます。これらのガイドラインは、公開時点において最善と思われる公衆衛生の取り組みに基づいたものであり、これらのガイドラインがその根拠としている文書は頻繁に改定されることがあり、実際にも改定されています。以下に定義された責任者（Responsible Parties）は、フードサービスに関する地域、州、連邦のすべての要件に従う義務があります。また、責任者はこれらの要件が更新された場合には最新情報を把握し、またフードサービス業務および/または職場の安全計画（Site Safety Plan）にそれらを取り入れる義務があります。

[米国疾病予防管理センター（Centers of Disease Control and Prevention : CDC）](#)、[米国食品医薬品局（U.S. Food and Drug Administration : FDA）](#)、[米国労働省労働安全衛生庁局（United States Department of Labor's Occupational Safety and Health Administration : OSHA）](#)では、COVID-19が食品を介して伝染する可能性があることを示唆する報告を受けていません。従って、ニューヨーク州のフードサービス施設向け衛生法（Sanitary Codes）に加え、これらのガイドラインの一部として特定された追加の要件を順守すれば、十分な COVID-19 対策になると考えられます。

背景

2020年3月7日、アンドリューM.クオモ知事は、[行政命令202（Executive Order 202）](#)を発令し、COVID-19への対応として非常事態宣言を行いました。COVID-19の地域感染はニューヨーク全州で発生しています。感染拡大を最小限に抑えるため、可能な限り少なくとも6フィート（約180cm）の社会的距離を人との間に取らなければなりません。

2020年3月16日、クオモ知事は、[行政命令202.3（Executive Order 202.3）](#)を発令し、州全域において、飲食施設でのすべての飲食を制限しました。

2020年3月20日、クオモ知事は、[行政命令202.6（Executive Order 202.6）](#)を発令し、必要不可欠ではないすべての事業者に対し事務所を閉鎖するように指示しました。エンパイアステート開発公社（Empire State Development Corporation : ESD）のガイドランスに定められた必要不可欠な事業者は、自宅待機（in person restriction）の対象とはなりませんでした。DOHが職場の衛生と安全を維持するために発行したガイドランスと指令を順守するように指示を受けました。またできる限り社会的距離を置く措置を維持するように強く要請されました。

2020年4月12日、クオモ知事は、[行政命令202.16（Executive Order 202.16）](#)を発令し、必要不可欠な事業者に対し、職場にいる従業員にフェースカバーを無料で提供するように指示し、また、このフェースカバーについては、職務中に顧客または一般公衆と直接接する際に着用することを義務付けました。2020年4月15日、クオモ知事は、[行政命令202.17（Executive Order 202.17）](#)を発令し、医学的見地から顔を覆うことが可能な2歳以上の個人は公共スペースにおいて社会的距離を維持できない、または維持しない場合にマスクまたは布製のフェースカバーで鼻と口を覆うよう指示しました。2020年4月16日、クオモ知事は、[行政命令202.18（Executive Order 202.18）](#)を発令し、公共または民間の交通機関または他のハイヤーなどを使用する人々のうち、医学的見地から顔を覆うことが可能な2歳以上の個人全員に対し移動中に鼻と口を覆うマスクまたはフェースカバーを着用すること、また公共または民間の交通機関のオペレーターもしくは運転者に対し車内に乗客がいる際には口と鼻を覆うフェースカバーまたはマスクを着用することを指示しました。2020年5月29日、クオモ知事は、[行政命令202.34（Executive Order 202.34）](#)

を発令し、事業経営者/オーナーに自己裁量で、フェースカバーまたはマスクの要件を順守しない個人の立ち入りを拒否する権限を与えました。

2020年4月26日、クオモ知事はデータに基づいた地域分析に基づき段階的にニューヨーク州の産業と事業を再開するための段階的アプローチを[発表しました](#)。2020年5月4日、知事は地域分析では、COVID-19の新規感染者数、医療システム、診断検査、接触追跡機能を含めた複数の公衆衛生要因が検討されると[伝えました](#)。2020年5月11日、クオモ知事は入手可能な地域の指標に基づき、ニューヨーク州内のいくつかの地域で2020年5月15日付から再開第1フェーズ（段階）を開始することを[発表しました](#)。2020年5月29日、クオモ知事はニューヨーク州内のいくつかの地域で再開第2フェーズを開始することを[発表しました](#)。2020年6月3日、クオモ知事は、再開第2フェーズにおいて、州が発行したガイダンスに従い、レストランの屋外で飲食が許可されることを[発表しました](#)。6月11日、クオモ知事はニューヨーク州内のいくつかの地域で6月12日より再開第3フェーズを開始することを[発表しました](#)。2020年6月24日、クオモ知事は州内のいくつかの地域で6月26日より再開第4フェーズに入ることを[発表しました](#)。

2020年9月9日、クオモ知事は、ニューヨーク市内の屋内飲食（ダイニング）について、9月30日より再開を許可すること（ただし、定員を25%に制限し、本ガイダンスに定める追加要件に従うことを条件とすること）を[発表しました](#)。また、知事は、ニューヨーク市が、本ガイダンスについての確実な順守を徹底するために400名の執行チームを立ち上げて、州警察タスクフォース（State Police Task Force）と連携することも発表しました。

以下の基準に加え、事業主は DOH が発行した職場環境の衛生と安全を維持するためのガイダンスおよび指令を引き続き順守しなければなりません。

本文書のガイダンスがニューヨーク州の発行した他のガイダンスと異なる場合は、より新しい日付のガイダンスが適用されますので、ご注意ください。

ニューヨーク市内における責任ある屋内フードサービスの基準

ニューヨーク市内における屋内でのフードサービスについて、事業者は、州の最低限の基準、および適用される連邦政府の要件を満たさない限り営業を行うことはできません。連邦政府の要件には、米国障害者法（Americans with Disabilities Act : ADA）、米国疾病予防管理センター（CDC）、環境保護庁（Environmental Protection Agency : EPA）、および米国労働省労働安全衛生局（United States Department of Labor's Occupational Safety and Health Administration : OSHA）の最低基準が含まれますがこれに限定されません。

本ガイダンスに含まれる州の基準は、州によって解除または修正されるまで、COVID-19により発生中の公衆衛生緊急事態の中においてニューヨーク市内で営業が行われるすべての屋内フードサービスに適用されます。フードサービス施設のオーナー/経営者、または、経営者から委託を受けたその他の当事者（いずれの場合も、以下「責任者」といいます）は、これらの基準を満たす責任があるものとします。

以下のガイダンスは、人、場所、プロセスの3つのカテゴリーで構成されています。

I. 人

A. 身体的距離の確保

- 責任者は屋内の収容人数を、従業員を除き、建物使用許可証に定められた特定エリアの最大収容人数の25%以下に制限しなければなりません。
 - 責任者は、その施設の収容人数の25%にあたる顧客の人数を目立つように掲示しなければならない。かかる掲示については、レストラン内において従業員と顧客に見えるように、また、レストランの外からも見えるように（たとえば、入口ドアに掲示しなければなりません）。
 - 責任者は、従業員または顧客について、フードサービス施設へ入場する前または入場時点で検温し、かつ、（「セクションIII：プロセス、サブセクションA：スクリーニングおよび検査」の定めに従って）体温が華氏100度（摂氏37.8度）以下である場合に限って、店内への入場を許可するものとします。
 - 責任者は、屋内での飲食については、顧客の各グループのうちの1名がフードサービス施設に入場する前または入場時点で、サインインを行って、接触トレーシングの取組みに用いるための氏名、住所および電話番号を記入した場合に限って、屋内入場を許可するものとします。
 - サインインプロセスの実施については、上記の連絡先情報を収集するために責任者が設ける手段であればいずれの方法でも（デジタル申請および/または紙の書式を含みますが、これらに限りません）行うことができます。
 - 責任者は、上記のサインインデータの記録を28日以上保管するとともに、要請があれば、州および地元地域の保健当局にかかるデータを提供しなければなりません。
- 責任者は、重要な活動や作業（調理、清掃、テーブルの片付け、メンテナンスなど）により距離が6フィートよりも近くならざるを得ない場合を除き、常に従業員同士の距離が6フィート以上に保たれてるようにしなければなりません。距離が維持されているかどうかにかかわらず、責任者は全従業員が有効なフェースカバーを常に着用するようにしなければなりません。
 - また、顧客は、着席中を除いて常にフェースカバーを着用しなければなりません。ただし、このルールの対象となるのは、2歳以上で、医学的見地からそうしたカバーに耐えられる顧客となります。
 - COVID-19対策に有効なフェースカバーには、口と鼻を覆う布製フェースカバーや使い捨てマスクが含まれますが、これに限定されません。
 - ただし、業務の性質上、個人用防護具（PPE）に対して通常より高度な保護を必要とすることが一般的である業務では、布、使い捨てまたはその他の手作りのフェースカバーの使用は許容されません。こうした業務には、[OSHAガイドライン](#)に基づき、N95マスクまたは既存の業界基準のもとで使用されているPPEを引き続き使用しなければなりません。
- 責任者は、顧客が着席する屋内テーブルが全方向に6フィート以上の距離を保っているようにしなければなりません。テーブル間に6フィート以上の距離を置くことができない場合は、責任者

はそれらのテーブルの間に仕切りを設置しなければなりません。障壁は高さが5フィート以上で緊急時および/または火災時の非常口を塞ぐものであってはいけません。

- 責任者は、いかなる場合であっても、フードサービス施設内にいる顧客の人数を、最大収容人数の25%、または、州の段階的再開の一部として地域で現在効力を有する集会制限（すなわち、2020年9月10日時点での第4段階地域においては50名未満）のうち、いずれか少ない方の人数に制限しなければなりません。
- 責任者は、1台のテーブルにつき10名を限度に、顧客を座らせることができます。
 - 1つのテーブルを共有する個人は、同じグループのメンバーでなければなりません、同じ世帯のメンバーである必要はありません。さらに、同じグループのメンバーは、その接触が同グループの他のメンバーとの間に限定される限りにおいて、到着時間、着席および退場時間が同じである必要はありません。
 - コミュニカルテーブル（複数のグループが共有して着席する大きなテーブル）の使用については、グループ間の距離が6フィート以上に保たれる場合に限り許可されます。
- 責任者は、バーへの着席およびバーでのサービスを禁止しなければなりません。バーは、従業員がテーブル席の顧客に飲料を用意するための調達台としてのみ用いることができます。
 - さらに、責任者は、顧客が注文または支払いを行うため、もしくはサービスを受けるためにバーに向かって移動していくこと、または、バーのそばに立つことを禁止しなければなりません。
- 顧客にトイレ設備を提供している場合、責任者はトイレの中やトイレに入るのを待つ間に顧客が互いの距離を保てるようにしなければなりません。
- 責任者は、ワークステーションや従業員が座るエリアの使用の仕方を修正し、および/または数を変更し、各従業員が全方向（横方向、および対面する場合など）に6フィート以上の距離を保てるようにし、それらのエリアを共有する場合には使用ごとに清掃/洗浄および消毒するようにします。距離を保つのが不可能な場合（ピックアップステーションやレジなど）には、責任者は、空気の流れ、空調、換気の妨げにならず、また緊急時や火災時の非常口を塞がない場所に仕切り（プラスチック製のシールド壁など）を設置します。
 - 仕切りを使用する場合は、OSHAの[ガイドライン](#)に従って設置する必要があります。
 - 仕切りのオプションとしては次のものが含まれます：ストリップカーテン、プレキシガラスまたは同様の素材、またはその他の不透過性の仕切りまたはパーティション
- 責任者は、狭いスペース（フリーザーやストレージルームなど）を同時に2人以上で使うことを禁止する必要がありますが、こうした狭いスペースを使用する従業員全員が有効なフェースカバーを着用する場合はこの限りではありません。ただし、フェースカバーを着用している場合でも、1人で使用するように設計されている場合を除き、そのスペースの最大収容人数の25%を超えてはなりません。責任者は、安全規定を順守しつつ、外気による換気を最大限行う必要があります（キッチンの窓やドアを開けるなど）。
- 責任者は、テープや矢印のついたサインを利用して狭い通路、廊下、スペースの双方向通行を減らす措置を取り、すべての共用エリアや、行列ができた人が集まりやすいエリア（たとえば、タイムレコーダーステーション、健康スクリーニングステーション、休憩室など）に6フィートのスペースを示すサインや距離マーカーを配置する必要があります。

- 責任者は、次の場所で6フィートの間隔を明確に示さなければなりません：
 - 顧客がオーダー、ピックアップ、着席、トイレを使用するために待つ際のライン（テープやその他同等の効果のある方法で）
 - ピックアップエリアまたは支払いを行う場所（カウンター、テーブル、レジなど）
- 責任者は、可能な限り、顧客用の出入口と、従業員用の出入口を分けて指定しなければなりません。
- 責任者は、顧客に対し、料理のピックアップや着席の準備が整うまで、車内で待つか、適切な社会的距離を保って屋外で待つよう促す必要があります。
- 責任者は、顧客にオンラインや電話などリモートな手段でオーダーを入れるよう促す必要があります。
- 可能な限り、責任者は、接触のないコンタクトレス（非接触式）オーダー、支払い、デリバリー、ピックアップができるようにするべきであり、および/または、車寄せでのピックアップを実施するべきです。
 - 責任者は、接触のない支払い方法が実施不可能である場合、請求書を入れるホルダーはできるだけ使用せず、レシートのみを提示するようにするべきです。
- 責任者は、顧客の店内滞在時間を短縮できるように、顧客が着席する前にあらかじめオーダーを受け付けることを検討すべきです。
- 責任者は、DOHのCOVID-19サインと一致するサインを店の全域に掲示しなければなりません。責任者はDOHのサインと一致していることを条件に、自らの職場や業務環境に特化したサインを作成することが可能です。サインは従業員と顧客に次の点への注意を喚起するために使用しなければなりません。
 - 体調が悪い場合は自宅に待機する。
 - 従業員については、常にフェースカバーで鼻と口を覆う。顧客については、着席時を除き、常にフェースカバーで鼻と口を覆う。
 - DOHの[旅行勧告 \(travel advisory\)](#)に基づきCOVID-19の地域感染拡大が著しくなっている州に最近旅行した場合には、自己隔離（Quarantine）を行う。
 - PPEを適切に保管し、適宜廃棄する。
 - 社会的距離に関する指示を順守する。
 - COVID-19の症状があること、または濃厚接触者であることを報告すること、またどのように報告すべきかを伝える。
 - 手の衛生、洗浄、消毒ガイドラインを順守する。
 - 適切な呼吸器衛生と咳をする際のエチケットを順守する

- 違反があった場合には通報する（電話（833-208-4160）、テキストメッセージ（855-904-5036に「VIOLATION（違反）」とテキストする））。

B. 閉鎖空間での集まり

- 責任者は、従業員が対面した形で集まること（スタッフミーティングなど）をできるだけ制限し、CDCのガイダンス「[企業や従業員向けコロナウイルス感染症2019（COVID-19）対策暫定ガイダンス（Interim Guidance for Businesses and Employers to Plan and Respond to Coronavirus Disease 2019 \(COVID-19\)）](#)」に従い、可能な限りビデオ通話やテレカンファレンス（電話会議）などの他の手段を用いるようにしなければならない。ビデオ通話やテレカンファレンスができない場合は、責任者は開放された換気の良いスペースでミーティングを開き、ミーティング出席者が互いに6フィートの距離を保てるように計らいます（椅子がある場合には、椅子同士の距離を空けたり、1つおきに座るなど）。
- 責任者は、必要不可欠でない従業員用の設備や共用エリアで十分な社会的距離を保てないものについては、収容人数を制限したり、閉鎖することによって、社会的距離を取るよう促す必要があります。閉鎖しない場合は、責任者は、それらの設備（自動販売機、共有して使用するコーヒーメーカーなど）の横にハンドサニタイザーまたは消毒用ワイプを用意しておく必要があります。
- 責任者は、トイレや休憩室などの狭いエリアで十分な社会的距離の確保を実践し、そうしたエリアで社会的距離を保てない場合には、収容人数を制限するためのサインやシステム（使用されている場合は使用中のサインを出すなど）を導入して、使用を制限するする必要があります。
- 責任者は、休憩、食事、シフトの開始/終了などの際に従業員が社会的距離（6フィート）を保てるように、従業員のシフトをずらす必要があります。

C. 職場での活動

- 責任者は、現地時間の深夜12時から午前5時までの間は、顧客に対する飲食の提供を止めなければなりません。ただし、責任者は、サービス終了から30分間については、顧客が深夜12時を過ぎても着席していることを認めることができますが、これは、顧客が食事を終わらせる目的に限定されます。すべてのサービスは、深夜12時に取り止めなければならない、午前5時まで再開することはできません。
- 責任者は、以下のような手段を通し、個人間の接触や人が一箇所へ集まってしまう事態を減らす措置を講じなければなりません。
 - 必要とされるスタッフだけが現場にいるよう制限する。
 - 勤務時間を調整する。
 - 社会的距離についてのガイドラインを順守するため職場で働く従業員数を減らす。
 - 勤務シフトの設定を変更する（A/Bチーム、到着/帰宅時間をずらすなど）。
 - 社会的距離を保って行える業務を、距離を保って行えない業務に優先させる。
 - 予定されていた業務をずらし、また使用エリアを示すサインを用いて、複数のクルーやチームが1つの場所で作業しないようにする。

- 各人が社会的距離を保ち、同時に器具に触れる人数を減らせるよう、可能な限り活動を分割したりまとめたりする。
- 責任者は、実行可能な限り、必要に応じて適切に清掃/洗浄および/または消毒されない限り、調理を行う従業員に対し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らないよう働きかける必要があります。
- 責任者は可能な限り、それぞれのサーバーに個別のワークゾーンを指定する必要があります。サーバー同士の重なりを最小限にするようレストラン内の特定のゾーンでサービスを提供します。
- 責任者は着席やサービスを待つ顧客が一箇所に集まるのを避けるため、実行可能な限り、顧客が予約を入れることを促します。
- 責任者は、使用後十分清拭し消毒しない限り、席が空いたことや料理の準備ができたことを知らせる機器（ブザーなど）を顧客に提供してはいけません。
- 責任者は、料理や空席を待つ顧客に対し音声による案内、テキストメッセージ、またはスクリーンで通知するなどしてコミュニケーションを取るようにしてください。
- 責任者は、ビュッフェを営業することができますが、セルフサービスとせず、共用物（スプーン、トングによるサーブなど）を顧客に触れせず、かつ、適切な社会的距離を保てるように十分なスタッフが配置されることが条件となります。
- 前述したとおり、責任者は、テーブル席の顧客に提供する飲み物を従業員が用意するために屋内のバーエリアを使用することができますが、バーの座席は閉鎖したままでなければならず、いかなる理由があっても顧客はバーでサービスを受けることはできません。

D. 人の動きおよび業者とのやりとり

- 責任者は、最大収容人数および社会的距離の要件を確実に順守するために、フードサービス施設への入場ならびに店内における人の流れについて厳格なモニタリングと管理を行わなければならず、常に、収容人数が最大収容人数の25%になるよう確保するために店内の実収容人数を正確に把握しなければなりません。責任者は、できる限り接触を減らすために、業者が集荷したり配達したりするための指定エリアを設けなければなりません。
- 責任者は職場での接触（シフトを終えた従業員用の出口とシフトを開始する従業員用の入口を別にするなど）や動き（従業員はできるだけ自分のワークステーションの付近に留まるなど）を制限する必要があります。
- 店内に入る必要のある業者に対し、責任者は、製品の配達は、1度に1人の業者のみを受け入れるプロセスを確立する必要があります。従業員は多くの人が高頻度で触れる箇所を清拭消毒し、その後次の業者に店内に入ってもらいます。
- 責任者は、実行可能な限り、下記に示されているように（1）建物への人の流れを管理し（2）健康スクリーニングを実施しやすくするよう、入口の数を制限する必要があります。ただし火災時の安全基準やその他の適用法は引き続き順守する必要があります。
- 責任者は、スクリーニングのために店内で、または店外で列を作って待つ際に、各人が6フィートの社会的距離を保てるよう必要に応じて計画を立てなければなりません。

II. 場所

A. 空気清浄と換気システム

- ニューヨーク市内のフードサービス施設でセントラル空調システムを用いているものについては、責任者は、セントラル空調システムのフィルターによる清浄が、現在据え付けられているフィルターラックおよび空気処理システムに適合する最高定格の清浄を満たすよう確保しなければなりません。このレベルは、少なくともMERV（Minimum Efficiency Reporting Value：最小効率報告値）-13または（該当する場合には）それと同等以上の業界基準（HEPA（High-efficiency Particulate Air：高性能空中粒子除去基準）など）でなければならず、かつ、そのことが、認定を受けた空調の技術者、専門家もしくは会社、または[ASHRAE（米国暖房冷凍空調学会）](#)が認定した専門家、認定を受けたレトロコミッショニング（復性能検証）専門家またはニューヨークの免許を受けた専門建築技師によって認定され文書化されなければなりません。
 - 責任者は、また、設置されてから15年以上が経過する空気処理システムを有する建物について、[CDC](#)および[ASHRAE](#)の推奨事項に基づく追加の換気および空気清浄改善規格を採用することを検討するべきです。これらには、以下のものが含まれます。
 - 中央システムについて必要なレトロコミッショニング、および、必要に応じた検査、調整ならびに修理を実施する。
 - 可能な限り、換気回数および外気による換気を増やす。
 - できるだけ長い時間にわたってシステムを稼働し続ける（特に、毎日、施設を使用する前と後において数時間）。
 - それが合理的である場合、デマンド制御式の換気を無効にして、新鮮な空気の供給を増やすシステムを維持する。
 - 可能な限り相対湿度を40%から60%に維持する。
 - 可能な限りで再循環を減らすまたはなくすために室外エアダンパーを開ける。
 - バイパスを減らすためにフィルターの端を密閉する。
 - 定期的な検査を実施して、システムおよびフィルターが適切に作動し、フィルターが正しく設置され、メンテナンスが行われ耐用年数を超えていないことを確認する。
 - 施設内にいる者の安全性と快適性のために可能な限り窓を開けておく。
 - 空気中を浮遊するウィルス粒子を不活性化するために、適切に設計され配置された「紫外線照射空間除菌装置(UVGI)」を設置する。
 - 携行式空気洗浄機（電子HEPA機など）を用いる。適切な性能レベルで最高の換気回数を提供し、有害な副産物を生成しない機種を検討する。
- ニューヨーク市内のフードサービスの施設で、上述した最低レベル（すなわちMERV-13以上）の清浄に対応できないセントラル空調システムを有しているものについては、責任者は、認定を受けた空調の技術者、専門家もしくは会社、または認定の専門家、ASHRAEが認定した専門家ま

たはニューヨークの免許を受けた専門建築技師から、以下の事項について証明し文書化してもらう必要があります：据え付けられているフィルターラックが、上記の最低レベル（すなわち、**MERV-13**以上）のフィルターに適合しないものであること、および/または、当該空調システムが、そのように高度の清浄（すなわち、**MERV-13**以上）が据え付けられていると**COVID-19**による公衆衛生緊急事態発生前に提供することができていた最低レベルの暖房冷房を供給することができなくなるであろうこと。

- さらに、責任者は、追加の換気および空気清浄改善規格を用いても、より低い清浄定格で運転させるために、州または地方の保健当局によるレビューを受けることができるように、かかる文書を保管しておかなければなりません。
- また、**MERV-13**以上の清浄定格を満たすことができないセントラル空調システムを有する設備を用いている責任者は、[CDC](#)および[ASHRAE](#)の推奨事項に基づく追加の換気および/または空気清浄改善規格を採用しなければなりません。これには、以下の事項が含まれます。
 - 中央システムについて必要なレトロコミッショニング、および、必要に応じた検査、調整ならびに修理を実施する。
 - 可能な限り換気回数と外気による換気を増やす。
 - できるだけ長い時間にわたってシステムを稼働し続ける（特に、毎日、施設を使用する前と後において数時間）。
 - それが合理的である場合、デマンド制御式の換気を無効にして、新鮮な空気の供給を増やすシステムを維持する。
 - 可能な限り相対湿度を40%から60%に維持する。
 - 可能な限りで再循環を減らすまたはなくすために室外エアダンパーを開ける。
 - バイパスを減らすためにフィルターの端を密閉する。
 - 定期的な検査を実施して、システムおよびフィルターが適切に作動し、フィルターが正しく設置され、メンテナンスが行われ耐用年数を超えていないことを確認する。
 - 施設内にいる者の安全性と快適性のために可能な限り窓を開けておく。
 - 空気中を浮遊するウィルス粒子を不活性化するために、適切に設計され配置された「紫外線照射空間除菌装置(UVGI)」を設置する。
 - 携帯式空気洗浄機（電子HEPA機など）を用いること。適切な性能レベルで最高の換気回数を提供し、有害な副産物を生成しない機種を検討する。
- ニューヨーク市内のフードサービス施設で、セントラル空調システムを有していないもの、セントラル空調システムを運転していないもの、もしくはその他の形で中央空気処理システムを管理していないものについては、責任者は、[CDC](#)および[ASHRAE](#)の推奨事項に基づき追加の換気ならびに空気清浄改善規格を採用しなければなりません。これらには、以下のものが含まれます。

- 室内換気システム（窓付ユニット、壁付ユニットなど）について、定期的な検査を実施して、システムが適切に作動し、フィルターが正しく設置されメンテナンスが行われ耐用年数を超えていないことを確認する。
- できるだけ長い時間にわたって室内換気システムを稼働し続ける（特に、毎日、施設を使用する前と後において数時間）。
- 可能な限り、新鮮な空気の入りを最大化し、送風機（ブローファン）を低速に設定して、入室者に直接風が当たらないように設置する。
- 可能である限り相対湿度を**40%**から**60%**に維持する。
- 施設内にいる者の安全性と快適性のために可能な限り窓を開けておく。
- 該当する場合には、天井ファンを設置して、施設使用者から離れたところへ空気を引き上げるようにする。
- 可能な限りで室内空気を排出するための窓付けファンを優先して用いる。
- 空気の再循環のみ、もしくは部屋への送風のみが行われ、適切な排気ができない場合、ファンを用いることを避ける。
- 空気中を浮遊するウィルス粒子を不活性化するために、適切に設計され配置された「紫外線照射空間除菌装置(UVGI)」を設置する。
- 携行式空気洗浄機（電子HEPA機など）を用いる。適切な性能レベルで最高の換気回数を提供し、有害な副産物を生成しない機種を検討する。

B. キッチンエリア

- 営業を再開するにあたり、責任者は衛生的かつ安全な環境を保証するため、事前にキッチンシステムをチェックし確認しなければなりません。
- 責任者はキッチンスタッフに常にフェースカバーを着用させる必要があります。
- 責任者はできる限り**6フィート**の距離を維持できるようキッチンの配置を変える必要があります。
 - 責任者は、可能な限り、事前に作業ができるよう（調理準備など）シフトをずらす必要があります。
- 責任者は、できる限り、キッチンスタッフが生産の間中、**1つのステーション**（サラダ、グリル、デザートなど）に留まって作業ができるようにする必要があります。
- 責任者は必要に応じて、ワークステーションや床にテープで印をつけて、全方向に**6フィート**の距離を示す必要があります。
- 責任者は、キッチンスタッフが人にものを渡す際、直接手渡しするのではなくカウンターに置くよう促す必要があります。
- 責任者は、可能な限り、スタッフ間でキッチン用具（ナイフ、ポット（鍋）、布巾/タオル）を共有することを最小限に留めるようにしなければなりません。

C. 保護具

- 責任者はスタッフが常にフェースカバーを着用するようにしなければなりません。責任者はスタッフが手を清潔に保つ衛生規定を実践し、素手で業務を行わないよう州や地域の衛生規定に達した手袋類を使用するようにしなければなりません。
 - 従業員が調理以外の作業を行うのに手袋を着用する場合、責任者は次のことを行わなければなりません。
 - 従業員に手袋を頻繁に取り替えさせます。
 - 従業員の作業内容が変わる際に手袋を取り替えることを促します（顧客に料理を運ぶ作業からユテンシルを事前に包んでおく作業に変わるときなど）。
 - 従業員が手袋を着用しない場合、責任者は従業員が頻繁に手を洗い、または/および消毒するようにさせなければなりません。
 - 責任者は、テーブルの片付けをする従業員に対し石けんと水で手を洗わせるようにし、また彼らが手袋を着用している場合は、テーブルを清拭消毒する前後に手袋を交換させるようにします。
- 責任者は顧客が有効なフェースカバーを着用している場合に限り店内に入るのを許可します。ただし、このルールの対象となるのは医学的見地からそうしたカバーに耐えられる2歳以上の顧客です。
 - 責任者は、顧客がテーブルに着席していないときには、フェースカバーを着用するよう義務付ける必要があります（ピックアップ待ち、カウンターや窓のところで注文をする、テーブルやトイレへの出入りの際など）。
 - 責任者は、顧客がテーブルに着席したら、スタッフとのやりとりの際や飲食をしていないときでもフェースカバーをするよう義務付ける必要はありませんが、着用を促すようにします。
- 責任者は、一定の職場での活動に義務付けられた必須のPPEに加え、有効なフェースカバーを調達、製作、あるいは入手して職場で働く従業員に無料で提供しなければなりません。責任者は、従業員が交換する場合や業者が必要に迫られた場合に備え、フェースカバー、マスク、その他の必要なPPEを十分手元に貯えておく必要があります。有効なフェースカバーには、布（手作り、裁断しただけのもの、バンドナなど）、手術用マスク、N95マスク、フェースシールドなどが含まれますが、これに限定されません。
- フェースカバーは使用後洗濯または交換するようにし、他の人と共有してはなりません。布製のフェースカバーやその他の種類のPPEについての追加の情報、ならびに使用や洗濯方法についてはCDCの[ガイダンス](#)を参照してください。
 - フェースカバーに関し、より厳重な要件が課されている業務においては、布製のフェースカバーや使い捨てマスクは有効なフェースカバーとはみなされません。例えば、特定のフードサービス業務で従来からN95マスクの使用が義務付けられている場合、布製の自作マスクは十分な役割を果たしません。責任者は、こうした安全保護具についてOSHAの基準に従わなければなりません。

- 責任者は、従業員が有効な自前のフェースカバーを着用することを認めなければなりません、従業員がフェースカバーを自ら調達するよう義務付けることはできません。さらに、このガイドンスは従業員が自前の追加の保護用カバー（手術用マスク、N95マスク、フェースシールドなど）を着用すること、あるいは責任者が業務の性質上追加のPPE着用を従業員に義務付けるのを阻止するものではありません。従業員は適用されるすべてのOSHA基準に従わなければなりません。
- 責任者は、キッチンツールやペン、ノートなどの物品が共有されることや、ドアノブ、キーパッド、タッチスクリーンなど共有して使用する箇所に触れることを制限する措置を講じなければなりません。または従業員に対し、共有物や多くの人が触れる箇所に触る際には手袋（業務に適したものは医療用）を着用することや、触る前後に手を洗うよう義務付けなければなりません。
- 責任者は従業員に対し、適切なフェースカバーを含む（がこれに限定されない）PPEをどのように着用し、取り外し、洗浄し（該当する場合）、廃棄するか、トレーニングを実施しなければなりません。

D. 衛生、清掃/洗浄、消毒

- 責任者は、「[COVID-19に対応するための公共および民間施設の清掃/洗浄および消毒ガイドンス \(Guidance for Cleaning and Disinfection of Public and Private Facilities for COVID-19\)](#)」や、該当する場合には「[感染防止 \(STOP THE SPREAD\)](#)」ポスターを含め、CDCやDOHが推奨する衛生、清掃/洗浄、消毒要件を確実に順守しなければなりません。責任者は清掃/洗浄や消毒について日時や範囲を含む記録を付けなければなりません。
- 責任者は、手を清潔に保つための衛生ステーションを次のように職場に設け維持しなければなりません。
 - 手洗い用：石けん、ぬるま湯の流水、使い捨てのペーパータオル
 - 手の消毒用：手を洗う設備がない場所用に、アルコール含有量が60%以上のアルコールベースのハンドサニタイザーを装備
 - 責任者は、多くの人が触れる箇所（屋外のトイレなど）全域でハンドサニタイザーが使用できるようにしなければなりません。ハンドサニタイザーは入口、出口、レジなど便利な場所に置くようにします。接触せずに使用できるハンドサニタイザーディスペンサーをお勧めします。
- 責任者は、ハンドサニタイザーの近くにサインを置き、目に見える汚れが付着した手は石けんと水で洗う必要があることを示します。ハンドサニタイザーは目に見える汚れが付着した手には効果的ではありません。
- PPEを含め、汚れたものを廃棄するためのゴミ箱を職場の至るところに設置します。
- テイクアウト/デリバリーについては、責任者は次のことをしなくてはなりません：
 - 飲食物を待つ顧客が手を清潔にするための衛生ステーションを設けます。
 - スタッフが石けんと水で手を洗うか、またはハンドサニタイザーを使うようにし、またスタッフが手袋を使用している場合は、定期的に手袋を交換させるようにします。

- ピックアップ/デリバリーが屋内/閉鎖空間で行われる場合は、換気のため窓および/またはドアを開放するようにします。
- 責任者は、共有箇所や多くの人が触れる箇所に適切な洗浄用品や消毒用品を用意し、高頻度接触が発生する箇所を使用する前後に、製造者の使い方説明に沿ってこれらの製品を使用し、その後手を清潔にするよう従業員に促さなければなりません。
- 責任者は現場の清掃/洗浄や消毒を定期的に行い、多くの人が使用するリスクの高いエリアや多くの人が触れる箇所に対してはより頻繁に清掃/洗浄や消毒を行わなければなりません。清掃/洗浄や消毒は厳密かつ継続して行い、最低でも各シフトの後、毎日、または必要に応じてより頻繁に行わなければなりません。DOHの「[COVID-19に対応するための公共および民間施設の清掃/洗浄および消毒暫定ガイダンス \(Interim Guidance for Cleaning and Disinfection of Public and Private Facilities for COVID-19\)](#)」を参考にしてどのように施設を清掃・消毒するか細かな手順を確認してください。
- 責任者はトイレを定期的に清掃/洗浄および消毒するようにしなくてはなりません。トイレは使用頻度が高ければそれに応じてより頻繁に清掃/洗浄および消毒する必要があります。
 - 責任者は、サイン、使用中マーカー、またはその他の方法で可能な限りトイレの収容人数を減らし距離に関するルールが順守されるようにしなければなりません。
 - 責任者は登録消毒製品を使用して、少なくとも従業員がワークステーションを替えるごと、または新しいツールを用いたりするごとに器具やツールを定期的に清掃/洗浄および消毒しなくてはなりません。ニューヨーク州の登録製品およびCOVID-19に有効であるとEPAが発表した製品については環境保護局 (Department of Environmental Conservation : DEC) の[製品リスト](#)を参照してください。
- 清掃/洗浄製品や消毒製品、あるいは清掃/洗浄や消毒作業が安全面での問題や素材や機械の劣化を引き起こすような場合、責任者は使用ごとに手を清潔に保つための衛生ステーションを設けたり、使い捨て手袋を提供したり、および/またはそうした機械を使用する従業員の数を限定しなければなりません。
- COVID-19感染者がいることがわかった場合、責任者は感染が確認された個人が使用したエリアの清掃/洗浄および消毒を行わなければなりません。そのような清掃/洗浄と消毒には、少なくとも、多くの人が通るエリアや多くの人が触れる箇所（共有ツール、器具、機械、ワークステーション、キーパッド、電話、自動販売機、共有して使用するコーヒーマーカーなど）を含める必要があります。
- 個人がCOVID-19への感染が疑われる、あるいは感染したことが確認された場合のCDCのガイドライン「[施設の清掃/洗浄および消毒 \(Cleaning and Disinfecting Your Facility\)](#)」は次のようになります：
 - COVID-19への感染が疑われる、あるいは感染が確認された個人が使用したエリアを閉鎖します。
 - 影響を受けたエリアは閉鎖し、清掃/洗浄および消毒をします。

- フードトラックの従業員がCOVID-19への感染が疑われる、あるいは感染が確認された場合、清掃/洗浄および消毒するまではフードトラックを閉鎖します。

- 外のドアや窓を開け、そのエリアの空気の循環を促進します。
- 24時間待ってから、清掃/洗浄および消毒を行います。24時間待てない場合は、可能な限り待ちます。
- COVID-19への感染が疑われる、あるいは感染が確認された個人が使用したすべてのエリア、例えばオフィス、トイレ、共有エリアなどや共有器具を清掃/洗浄および消毒します。
- そのエリアを適切に清掃/洗浄および消毒したら、そのエリアの使用を再開することができます。

- COVID-19への感染が疑われる、あるいは感染が確認された個人と濃厚接触あるいは近接接触を持たなかった従業員は、清掃/洗浄および消毒が終わり次第その作業エリアに戻ることができます。

- 「濃厚あるいは近接」接触に関する情報は、DOHの「[COVID-19に感染または接触後、業務に戻る公務員または民間従業員に向けた暫定ガイダンス \(Interim Guidance for Public and Private Employees Returning to Work Following COVID-19 Infection or Exposure\)](#)」を参照してください。

- COVID-19への感染が疑われる、あるいは感染が確認された個人がその施設を訪れたまたは使用してから7日以上経過している場合、追加の清掃/洗浄および消毒は不要です。ただし通常の清掃/洗浄および消毒は続行する必要があります。

- 責任者は従業員が飲食物をシェアしないようにし、家からランチを持ってくることを奨励し、また食事中に社会的距離を保てるよう従業員のために十分なスペースを確保しなければなりません。通常顧客が使用するために用いる屋内のテーブルで従業員が食事をする場合には、従業員は、飲食の間、フェースマスクを外すことができますが、テーブルから立ち上がるまたは離れる場合にはフェースカバーを用いなければなりませんし、この飲食エリアは25%の収容人員制限の一部として含まれることになります。店内の非共用エリアで飲食することができる従業員については、この収容人数から除外することができます。
- 責任者は、顧客に直接提供する調味料について、使い捨ての容器、または定期的に（理想的には各グループが使用するごとに）清掃/洗浄および消毒される再利用可能な容器に入れるようにしなければなりません。
- 責任者は、可能な限り、顧客に1回しか使用しない紙の使い捨てのメニュー、および/またはホワイトボード/黒板/テレビ/プロジェクターなどに表示されるメニューを提供する必要があります。使い捨てではないメニューが使用される場合、責任者は、各グループが使用するごとにメニューを清掃/洗浄および消毒しなければなりません。
 - 責任者は、可能な限り顧客にメニューをオンライン（顧客自身のスマートフォンや電子機器など）で見ってもらうよう促す必要があります。
- 責任者は事前にパックまたは包んだユテンシルを使用しなければなりません。ユテンシルを包む際にはマスクや手袋を着用します。

- 責任者は包装されていないストローや爪楊枝を提供してはいけません。

E. 段階的再開

- 責任者に対しては、製造活動や作業が通常レベルに戻る前に運営上の問題を解決できるよう、段階的再開を行うようお勧めします。責任者は、営業活動が変化に対応できるよう、最初の再開時には従業員数、時間、顧客数を制限することを検討してください。

F. コミュニケーション計画

- 責任者は、州が発行した業界ガイドラインを読み理解したこと、そしてそれらを実行することを申告してください。
- 責任者は、店内、および店外（たとえば、ドアの掲示）の双方において、従業員と顧客からよく見えるように、以下の事項を掲示しなければなりません。
 - 店内の収容人数の25%に該当する顧客の人数
 - 違反事項を通報するための電話番号とテキストメッセージ用番号
 - 違反に気づいた場合には通報することができるようにする（電話番号（833-208-4160）、またはテキストメッセージ用番号（855-904-5036に「VIOLATION（違反）」とテキストする））
- 責任者は、従業員、業者、顧客向けに、適切な指示、トレーニング、サイン、従業員へ情報を提供するための一貫した方法といった内容を含むコミュニケーション計画を作成する必要があります。責任者はウェブページ、テキストグループ、eメールグループを作成したり、ソーシャルメディアを使用することを検討してもいいでしょう。

III. プロセス

A. スクリーニングおよび検査

- 責任者は、スタッフと顧客がフードサービス施設に到着する前または到着してすぐに検温を行うことを義務付けなければなりません。
 - 体温が華氏100.0度（摂氏37.8度）を超える者は、それが従業員であるか顧客であるかにかかわらず、施設内への入場を認めてはなりません。
 - 責任者は、症状がある可能性がある者を特定するために建物の入口にコンタクトレスのサーモカメラを設置して、可能性がある者に対し、フォローアップスクリーニングを行うために二次的スクリーニングエリアに行くように指示することができます。
 - 検温については、米国雇用機会均等委員会（U.S. Equal Opportunity Employment Commission）またはDOHのガイドラインに従って実施しなければなりません。責任者は、従業員または顧客の健康に関するデータ（個人についての特定の検温データなど）の記録を保管することが禁じられていますが、スクリーニングを行った個人を確認する記録や、そうしたスクリーニングの結果（適否（pass/fail）、許可の有無（cleared/not cleared）など）を保管することは認められます。

- 責任者は、顧客のグループのそれぞれについて、そのうちの1名以上に対して、フードサービス施設に入場するにあたってサインイン（または、事前にリモートでのサインイン）を行うことを義務付けなければなりません。この際、接触トレーシングの取組みのために使用する、氏名、住所および電話番号を記入してもらいます。
- 上記の必要な検温に加えて、責任者は、従業員や、実行可能な場合には業者に対しても、義務付けられた健康スクリーニングを実施しなければなりません。ただし、そうしたスクリーニングは顧客や配達員には義務付けられていません。
 - スクリーニングは従業員が現場に出向く前に、できる限りリモートな手段（電話やオンラインサーベイなど）で実施しますが、現場で実施することもできます。
 - スクリーニングを終える前に、従業員同士が濃厚あるいは近接接触をしないよう、スクリーニングの実施を調整する必要があります。
 - 少なくとも、スクリーニングは、全従業員および業者を対象に、彼らに次の症状があるかを判断するアンケートを使って行う必要があります：
 - (a) COVID-19検査で陽性であることが判明した、あるいはCOVID-19の症状がある人物と過去14日以内に濃厚あるいは近接接触をしたと認識しているか
 - (b) 過去14日以内にCOVID-19検査で陽性であることが判明したか
 - (c) 過去14日以内にCOVID-19の症状を経験したか、および/または、
 - (d) 過去14日以内に、24時間を超えて、重大な感染拡大にある州に旅行していたか。
- 責任者は顧客に対し健康スクリーニングを強制することはできませんが、回答を促すことはできます。
- COVID-19に関連する症状の最新情報についてはCDCのガイダンス、[「コロナウイルスによる症状 \(Symptoms of Coronavirus\)」](#)をご覧ください。
- COVID-19の重大な感染拡大にある州および自己隔離の義務に関する最新情報については、DOHの[旅行勧告](#)を参照してください。
- 責任者は従業員に対し、彼らの上記のアンケートへの回答内容が変化した場合に直ちに報告させる必要があります。これらの変化には、勤務時間内または時間外に症状を感じ始めた場合などが含まれます。
- 従業員や出入りの業者が感染している場合もあるため、責任者は検温を含め、スクリーニング作業担当者が彼らから感染しないよう適切に保護しなければなりません。スクリーニング作業を行う担当者は雇用主が指定した、CDC、DOH、OSHAの規定に詳しい個人からトレーニングを受ける必要があります。
- スクリーニングを行う担当者には、PPEを支給し、使用してもらいます。このPPEは最低でもフェースマスクがあり、それに手袋、ガウン、および/またはフェースシールドが含まれる場合があります。

- COVID-19の症状がある者がいた場合、その者を店内に入れてはならず、診断と検査のため医療機関に連絡を取ることを指示して帰宅させます。
 - 責任者は医療および検査リソースに関する情報を従業員に提供する必要があります。
 - COVID-19陽性の検査結果が出た場合には、責任者はその結果について州および地域の保健局に直ちに通知しなければなりません。
- COVID-19の感染が疑われるまたは感染が確認された後、あるいは、COVID-19に感染している人物と濃厚または近接接触があった後に職場に復帰しようとしている従業員向けの規定やポリシーに関しては、責任者はDOHの「[COVID-19に感染または接触後、業務に戻る公務員または民間従業員に向けた暫定ガイダンス \(Interim Guidance for Public and Private Employees Returning to Work Following COVID-19 Infection or Exposure\)](#)」を参照してください。
- 責任者は、すべてのアンケートの受け取りとその証明を担当する主任連絡窓口（central point of contact）を指定しなければなりません（なお、この主任連絡窓口は、業務内容、勤務地、シフトまたは曜日によって変更することができます）。また、この主任連絡窓口が、アンケートに記載されているように、後でCOVID-19関連の症状が出た場合、アンケート記入者が報告を行うべき当事者であることを明らかにしておかなければなりません。
- 責任者は、職場の安全計画のあらゆる側面が継続的に順守されているかを監視する担当者を任命しなければなりません。
- 責任者は、できる限り、作業現場やエリアで他の人々と濃厚または近接接触があった可能性のある（従業員や業者を含む）すべての者の記録を保持する必要がありますが、これには顧客や、適切なPPEを使用している、あるいは接触のない方法で業務を行っている配達員は含まれません。記録には、従業員がCOVID-19と診断された際に、すべての接触者が特定され、遡ってトレースされ通知を受けることができるよう、連絡先を含める必要があります。責任者は接触トレーシングの取り組みについて、州や地域の保健局と協力しなければなりません。

B. トレーシングおよび追跡

- 責任者は施設にいた顧客または従業員がCOVID-19検査で陽性であることがわかった場合、直ちに州および地域の保健局に通知しなければなりません。
- その施設に出入りした従業員、業者、顧客が検査で陽性だった場合、責任者は州および地域の保健局と協力して施設でのすべての接触者を追跡する必要があります。また、その個人が最初にCOVID-19の症状を経験してからか、または検査で陽性であることが判明してからか、どちらか早い時点から48時間遡ってそのフードサービスが行われている施設に出入りしたことが記録されているすべての従業員や業者/顧客（該当する場合）を、その施設が所在する保健局へ通知しなければなりません。連邦政府や州の法律や規定で定められているように、守秘義務を維持する必要があります。
 - フードサービス施設内にいる間に症状が見られた個人については、責任者は、エリア内においてその個人がいた場所に関する情報について、周辺エリアにいた従業員、または、影響を受ける可能性がある従業員に対して、すみやかに通知しなければならず、症状のあった者が検査で陽性と判定された場合には、それらの従業員に通知しなければなりません。
- 州および地域の保健局は法的権限をもって、感染した個人またはウィルスに接触のあった個人を監視し、自宅での隔離または待機を含め移動を制限する場合があります

- COVID-19に感染した人物と濃厚接触または近接接触があったと警告を受け、またトレーシングや追跡または他のメカニズムで警告を受けた個人は、警告のあった時点で雇用主に自主的に報告する義務があります。また上記に記載され言及された規定に従うものとします。

IV. 雇用主による計画

責任者は、従業員に対し、完成した安全計画を職場に目立つように掲示しなければなりません。ニューヨーク州は、事業オーナーや運営者が COVID-19 拡散防止計画を作成するにあたり参考にできる営業再開のための安全計画テンプレートを用意しています。

その他の安全情報、ガイドライン、リソース：

ニューヨーク州保健局 新型コロナウイルス関連ウェブサイト

<https://coronavirus.health.ny.gov/>

疾病予防対策センター 新型コロナウイルス関連ウェブサイト

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>

労働省労働安全衛生局 新型コロナウイルス関連ウェブサイト

<https://www.osha.gov/SLTC/COVID-19/>

下記のリンクで、本ガイダンスを読了し、本ガイダンスに従って営業する義務があることを理解したことを申告してください：

<https://forms.ny.gov/s3/ny-forward-affirmation>

【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。
ジェットロでは、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、ジェッ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。