

## 【JETRO提供資料】

### ニューヨーク市の事業活動再開：店内飲食を提供する飲食施設向けチェックリスト

ニューヨーク市内にあるレストランなどの飲食店は、店内飲食の提供が2020年9月30日より再開可能です。このチェックリストを読む前に、ニューヨーク市保健精神衛生局（NYC Department of Health and Mental Hygiene）、[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#) のページで、ニューヨーク州（NYS）のガイドラインや、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の感染防止策、事業活動の再開方法などに関する詳細を参照してください。

また飲食店は、ニューヨーク市の衛生条例（NYC Health Code）の要件を遵守しなければならず、これには屋外の座席エリアでの [dining with dogs](#) に関する規則も含まれます。詳細は、[nyc.gov/health](#) のページから、「Operating a Restaurant」で検索してください。

#### **営業再開前に**

ニューヨーク市保健精神衛生局は、休業していた飲食店が営業を再開する場合、再開前に下記の手順を踏み、従業員とお客様向けの対策を整えることを推奨します。

- 電気や配管設備、暖房、換気、空調、照明、ガス、レンジフード、消火装置などの諸設備が適切に機能していることを確認してください。
- 換気設備を使い、換気を最大限に行ってください。
- 調理や保温、保冷用の装置および冷却装置などの設備がすべて適切に機能し、適切な温度を保っているかを確認してください。
- 水道の蛇口やスプレーノズルなど、すべての水栓器具から水を流してください。次にすべての湯用の水栓具から、同じことを行ってください。
- 水道管に水を流し、配管を使用する食品機器すべてをメーカーの取り扱い説明に従って掃除し、消毒などにより衛生的にしてください。
- 手洗い用の設備が機能し、ハンドソープとペーパータオルが十分にストックされていることを確認してください。
- 飲食店内の化粧室や順番待ちのスペースなど、非食品接触のエリアをすべて入念に掃除して消毒してください。（[General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings](#) を参照してください。）
- 食品接触部はすべて掃除し、消毒などにより衛生的にしてください。消毒剤の製品ラベルを確認し、食品接触部および食品と接触する装置が安全に使用できるか確認を行ってください。洗浄剤および消毒剤は、食品接触部用と、非食品接触部用とで製品が異なることを忘れないようにしてください。
- COVID-19 の感染防止に有効な、[EPA-registered sanitizers and disinfectants](#) を使用し

てください。

- 氷保管庫は中を空にして洗い、水ですすいでから消毒してください。
- 貯蔵中の食品をすべてチェックし、消費期限が過ぎたものはきちんと廃棄してください。
- 害虫が発生している兆候がないか確認し、問題が見つければ対処してください。  
([Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#) を参照ください。)
- 害虫駆除やゴミの処理、リサイクルなど、必要な作業で中断していたものがあれば再開してください。
- 床や壁、天井など、設備に修繕が必要な場合は行ってください。
- 物資の在庫をすべてチェックし、必要に応じて補充してください。

## ニューヨーク州 (NYS) の要件およびベストプラクティスの概要

以下は、NYS の [summary guidelines](#) に記載される必須事項、および推奨されるベストプラクティスです。あわせて、[detailed guidelines](#) も見直し、(条例の) 遵守を確認し、再開前に [safety plan](#) を作成してください。

### 身体的距離の確保

#### 必須事項

- 店内のお客様の人数を、最大収容人数の 25% に制限してください。従業員は人数に含めません。
  - この 25% にあたる最大収容人数の上限を、各飲食店の店内と屋外で目立つように掲示し、お客様から見えるようにしてください。
  - 各飲食店の店内と屋外 (例えばドアなど) に、違反通報用の電話番号とテキストメッセージ用番号を目立つように掲示してください。違反を目撃した者は、833-208-4160 に電話をするか、855-904-5036 に連絡し、「VIOLATION」とテキストメッセージを送信することで通報できます。
  - 従業員またはお客様の各飲食店への入店を許可できるのは、入店前または入店直後に検温し、体温が 100.0° F (37.8° C) (下記の「スクリーニング」の項に記載のとおり) を下回った場合のみです。
  - 接触者を追跡できるように、入店前または入店直後に、お客様の各グループのうち 1 名に氏名、住所、電話番号を記入してもらってください。この記入がされた場合にのみ、お客様に店内飲食を許可できます。
- 従業員は全員、適切なフェイスカバー (マスクを含む) を常に着用しなければなりません。
- 着席中を除き、お客様も常にフェイスカバーを着用してください。これはお客様が 2 歳以上で、さらにフェイスカバーの着用が医学的に許容される場合に限定されます。

- お客様用の店内テーブルは、全方向に最低 6 フィート（約 1.82 m）の間隔を空けてください。この間隔を保てない場合は、テーブルとテーブルの間に間仕切りを立ててください。間仕切りの高さは、最低 5 フィート（1.5 m）とし、非常口を遮らないように設置しなければなりません。
- 各飲食店内のお客様数の制限は、どのような場合でも最大収容人数の 25%、または地域で施行している集会の人数制限の少ない方とします。（2020 年 9 月 10 日現在で第 4 段階の地域の場合、50 人以下など）
- 1 つのテーブルに着席できる人数は 10 人以下とし、同じグループのメンバーで座らなければなりません。メンバーの世帯は別々でも構いません。
  - メンバーの交流が同じグループ内のメンバー同士に限定される場合は、メンバーは別々の時間に到着し、着席し、店を出ることができます。
  - コミュニカルテーブル（大きな相席テーブル）は、各グループ間で 6 フィート（約 1.82 m）の間隔を確保できる場合にのみ利用できます。
- カウンターでの席の利用とサービス提供は禁止します。カウンターの利用は、従業員が飲み物の準備をし、テーブルにいるお客様に給仕する場合に限られます。
- 狭いスペース（冷凍室など）を 2 人以上で同時に使うことを禁止します。従業員全員がフェイスカバーを着用している場合を除きます。店内の利用人数は、最大収容人数の 25%を超えてはなりません。
- 双方向に人が行き来する機会を減らすよう、対策を実施してください。
- 各飲食店への入店時および店内における人の動きを厳しく監視・管理し、収容人数とソーシャルディスタンスに関する要件を確実に遵守してください。また常時、店内にいる人数を正しく把握し、25%を超えないようにしてください。
- 午前 0 時から午前 5 時の間は、お客様への飲食提供を停止してください。午前 0 時に飲食提供のサービスが終了してからも、お客様が残っている料理を食べる目的に限り、さらに 30 分間延長できます。
- ビュッフェ式の食事については、お客様が自分で料理を取らないようにしてください。十分な数の従業員を配置し、（取り分け用のスプーンやトングなどの）共用の物をお客様が使わないように、ソーシャルディスタンスが確保されるようにしてください。
- スクリーニングを待つ間、6 フィート（約 1.82 m）のソーシャルディスタンスを確保するための計画を立ててください。

#### 推奨されるベストプラクティス

- 従業員同士の距離も常に 6 フィート（約 1.82 m）を保つようにしてください。近い距離で行う必要のある（調理、清掃、テーブルの片付けなどの）業務はこの限りではありません。
- 作業場や従業員の座席エリアの使い方を教えてください。または、作業場や従業員の座席エリアの数を制限し、6 フィート（約 1.82 m）の間隔を全方向で確保してください。

い。距離の確保ができない場合は、[労働安全衛生庁（OSHA）のガイドライン](#)に従って物理的な間仕切りを立ててください。

- 可能な場合は、給仕の担当エリアを個別に指定してください。給仕は、店内での重複を最低限にするため、給仕担当者がそれぞれ特定エリアを受け持つのが望ましいです。
- 調理場の従業員はできる限り、シフト勤務時間を通して 1 箇所の作業場（サラダやグリル、またはデザートなど）に従事してください。
- 6 フィート（約 1.82 m）の距離を確保するために、できる限り調理場の設置を変更してください。
- 調理場の従業員が、別の従業員に物を渡す場合、手渡しではなくカウンターの上に置くように促してください。
- 可能な場合は、シフト勤務の時間をずらし、早めに（食材準備などの）作業を行ってください。
- 席決めのため、お客様には予約を促してください。
- 受け取る料理や席の準備ができるまで、お客様に車の中か、適切なソーシャルディスタンスを保てる屋外で待つよう促してください。
- 注文は、オンラインまたは電話で行うようお客様に促してください。
- できる限り、非接触式の注文や支払い、デリバリー、受け取りに対応してください。
- 納入業者については、1 回の配達につき 1 つの業者のみに対応するというプロセスを用いてください。従業員は、濃厚接触した部分を毎回清掃・洗浄、消毒し、その後で次の納入業者を店内に入れてください。
- 人の建物への出入りを管理し、健康上のスクリーニングを行いやすくするため、使用する店の入口を制限してください。
- できる限り、お客様用の入口・出口を指定し、従業員用の入口・出口と別々にしてください。

## 保護具

### 必須事項

- 従業員全員がフェイスカバーを常に着用し、手指衛生を実践し、ニューヨーク州および当該地域の衛生基準を満たしたグローブ（手袋）を使用してください。
  - 従業員が、食材準備以外の作業中に手袋を着用していたら、頻繁に手袋を取り替えてもらうようにし、別の作業に移る場合は（お客様への給仕からカトラリーを包む作業に変更など）、手袋を取り替えるように促してください。
  - 従業員が手袋を着用しない場合は、手洗いと消毒またはそのどちらかを頻繁に行うようにしてください。
- テーブルに触れる従業員は、ハンドソープと水で手を洗うようにしてください。従業員が手袋を着用している場合は、テーブルの清拭の前後には手袋を取り替えてください。

- 従業員には、適切なフェイスマスクを無料で提供してください。
- お客様が適切なフェイスマスクを着用している場合にのみ、飲食店への入店を許可します。これはお客様が 2 歳以上で、さらにフェイスマスクの着用が医学的に許容される場合に限りです。
- テーブルに着席していない時には、お客様にもフェイスマスクの着用を求めてください。（受け取りを待つ時、カウンターや窓口での注文時、テーブルへの行き来の際、化粧室利用時の歩行の際など）
- フェイスマスクは清潔に保ち、交換し、共用は禁止します。詳細については [CDC のガイドライン](#)を参考にしてください。
- 個人用保護具（PPE）の着脱方法、洗濯方法（可能な場合）、および廃棄方法に関して、従業員を教育してください。

#### 推奨されるベストプラクティス

- お客様が着席してからも、従業員と話をする場合、または飲食をしていない場合は、お客様にフェイスマスクの着用を促してください。着用の強要はしないでください。

#### 空気ろ過および換気システム

##### 必須事項

- 中央空気処理システムを備えた施設については、中央冷暖房空調システムのフィルターが最も高いろ過性能を満たし、現在設置されているフィルター枠および処理システムと互換性があり、最低でも MERV-13、もしくは同等以上（HEPA など）に該当する必要があります。これは認定冷暖房空調技術者、専門家、または会社、[アメリカ暖房冷凍空調学会（ASHRAE）](#) 認定専門家、認定復性能検証専門家、またはニューヨーク認可ビル専門エンジニアにより文書化されているとおりです。
- 上記の最低限のフィルター等級（すなわち MERV-13 以上）に該当しない中央空気処理システムを備えた施設については、認定冷暖房空調技術者、専門家、または会社、ASHRAE 認定専門家、認定復性能検証専門家、またはニューヨーク認可ビル専門エンジニアが、現在設置されているフィルターの枠は上記の最低限のフィルター等級（すなわち MERV-13 以上）と互換性がないこと、および／または、仮にこのような高い等級のフィルターが設置されれば、当該処理システムは、COVID-19 の緊急事態以前に提供可能であった最低限の冷暖房を行えないことの認定および文書化を行うようにしてください。
  - 追加の換気および空気ろ過軽減手順に沿って、より低い等級のフィルターで運転するため、州または地域の保健局の担当官が確認できるよう、こうした文書を保持してください。
  - 中央空気処理システムを備えた施設で、フィルター等級 MERV-13 以上を満たすことができない場合は、追加で [CDC](#) および [ASHRAE](#) の勧告による以下のような

換気および／またはろ過軽減手順を採用しなければなりません。

- 中央システムに必要な復性能検証を実施し、必要に応じてテスト、バランス調整、修理も行ってください。
  - 可能な限り換気回数と外気換気を増やしてください。
  - 特に毎日施設を使用する前後の数時間を含め、通常より長い時間、システムを連続して稼働させてください。
  - 要求に応じて制御される換気を無効にし、外気の供給を増やすシステムを維持してください。
  - 可能であれば、相対湿度を 40%から 60%に保ってください。
  - 可能な限り、再循環を低減もしくは排除するため屋外エアダンパーを開いてください。
  - フィルターの脇から空気が漏れないよう、フィルターの縁をふさいてください。
  - システムおよびフィルターを定期的に点検し、適切に動作していること・フィルターが設置、保守され、耐用年数内にあることをご確認ください。
  - 室内にいる人の安全と快適さの点で許容される範囲で、窓を開けてください。
  - 適切に設計、配置された紫外線殺菌照射装置（UVGI）を設置して、空中のウイルス粒子を不活性化してください。および／または
  - 持ち運びできる空気清浄機（電動 HEPA ユニットなど）を使用してください。適切な性能水準で最高の空気交換回数を提供し、有害な副産物を生成しないユニットをご検討ください。
- 中央空気処理システムがない、もしくはシステムを制御する機能がない施設の場合、追加で [CDC](#) および [ASHRAE](#) の勧告による以下のような換気および空気ろ過軽減手順を採用してください。
- 室内換気システム（窓付けユニット、壁付けユニットなど）を定期的に点検し、適切に動作していること、フィルターが設置、保守され、耐用年数内にあることをご確認ください。
  - 特に毎日施設を使用する前後の数時間を含め、通常より長い時間、室内換気システムを連続して稼働させてください。
  - 外気取入口が最大になるように室内換気システムを設定し、送風ファンを低速に設定し、可能な限り室内にいる人に向けないようにしてください。
  - 可能であれば、相対湿度を 40%から 60%に保ってください。
  - 室内にいる人の安全と快適さの点で許容される範囲で、窓を開けてください。
  - 妥当な場合、シーリングファンを設置して、空気を室内にいる人から上に向かわせる流れを作ってください。
  - 室内の空気を排出するため、窓用ファンを優先的に使用してください。
  - 単に空気を再循環させるファンや、排気を行わずに単に室内に空気を吹き込むフ

ァンの使用は避けてください。

- 適切に設計、配置された紫外線殺菌照射装置（UVGI）を設置して、空中のウイルス粒子を不活性化してください。および／または
- 持ち運びできる空気清浄機（電動 HEPA ユニットなど）を使用してください。適切な性能水準で最高の空気交換回数を提供し、有害な副産物を生成しないユニットをご検討ください。

#### 推奨されるベストプラクティス

- 可能な限り、再循環を低減もしくは排除するため屋外エアダンパーを開いてください。
- フィルターの脇から空気が漏れないよう、フィルターの縁をふさいてください。
- システムおよびフィルターを定期的に点検し、適切に動作していること、フィルターが設置、保守され、耐用年数内にあることを確認してください。
- 室内にいる人の安全と快適さの点で許容される範囲で、窓を開けてください。
- 適切に設計、配置された紫外線殺菌照射装置（UVGI）を設置して、空中のウイルス粒子を不活性化してください。および／または
- 持ち運びできる空気清浄機（電動 HEPA ユニットなど）を使用してください。適切な性能水準で最高の空気交換回数を提供し、有害な副産物を生成しないユニットをご検討ください。

#### 衛生および清掃・洗浄

##### 必須事項

- [疾病予防管理センター（CDC）](#) および [保健省（DOH）](#) の衛生、清掃・洗浄および消毒の要件を順守し、記載日、時刻、洗浄・清掃内容などの記録を保持してください。
- ハンドソープによる手洗いができ、温かい流水、使い捨てのペーパータオルを使用できる手洗い場を提供し、維持するとともに、手洗いができない、もしくは現実的ではない場所では、アルコール分 60%以上の手指除菌ジェルを提供し、維持してください。接触が多い場所全体で、手指除菌ジェルを利用できるようにしてください。
- 施設を定期的に清掃・洗浄、消毒し、多くの人が利用するリスクの高い場所で、頻繁に触れる面（化粧室など）については、より頻繁に清掃・洗浄および消毒を行ってください。清掃・洗浄および消毒は厳密かつ継続的に行う必要があります、少なくとも毎日各シフトの後に、もしくは必要に応じてさらに高い頻度で行うものとしてください。
- 施設を定期的に清掃・洗浄するとともに、登録済みの消毒剤を使用して消毒してください。少なくとも従業員が作業場が変わるたびに、これを行ってください。環境保護庁（EPA）が COVID-19 に対して有効であると確認した、環境保全局（DEC）製品をご参照ください。
- 厨房システムの復帰前チェックおよび評価を完了し、健全かつ安全な環境を確保してください。

- 可能であれば、従業員間での厨房用品の共有（包丁、鍋、布巾／タオルなど）は最小限にしてください。
- 使用するごとに完全に清潔にし、消毒されない限り、お客様に装置（ブザーなど）を提供しないでください。
- 従業員間で飲食物を分け合うことを禁止します。自宅から昼食を持参するよう促し、食事中に互いの距離を取れるだけの、十分なスペースを確保してください。店内の、通常はお客様が使用するテーブルで従業員が食事をする場合、飲食中はマスクを外して構いませんが、席を立ったりテーブルから移動したりする場合は、マスクを使用しなければなりません。その場合、食事エリアの 25%の一部として計上されます。ある従業員が、レストラン内の共用でない場所で食事を取れる場合、その分は収容人数から除外されます。
- テイクアウト／デリバリーの場合
  - 飲食物を待つお客様に手洗い場を提供してください。
  - 従業員はハンドソープと水で手を洗うか、手指除菌ジェルを使用してください。従業員が手袋を使用する場合は定期的に交換してください。さらに
  - 受け取り／デリバリーを屋内で行う場合、換気のため窓やドアを開けておいてください。
- お客様に直接提供される調味料はすべて、使い捨て容器入りとするか、再利用可能な容器入りの場合、容器を定期的に洗浄、消毒してください。
- 使い捨てではないメニューを使用する場合、各グループが使用するごとにメニューを拭き、消毒してください。
- 包装済みのカトラリーまたはあらかじめ包んだカトラリーを使用してください。カトラリーを包む時は、マスクと手袋を着用します。むき出しのストロー／爪楊枝の使用は禁止します。
- 清掃・洗浄または消毒を行うことで素材／機械に危険や劣化が生じる場合は、手洗い場を設け、機械を使用するごとに利用してください。および／または使い捨て手袋を支給してください。および／またはそのような機械を使用する従業員の数を制限してください。

#### 推奨されるベストプラクティス

- 食品を調理する従業員は、適切に清掃・洗浄および／または消毒されていない限り、シフトの間に互いの作業場を変ったり、作業場に立ち入ったりしないでください。
- ノータッチ式手指除菌ジェルディスペンサーを推奨します。
- 可能であれば、お客様には紙製の使い捨てメニューを提供してください。および／またはホワイトボード／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ください。
- 可能であれば、お客様にメニューをオンラインで見えていただくことをお勧めします

(お客様のスマートフォンや電子端末などから)。

## コミュニケーション

### 必須事項

- 州による業界ガイドラインを必ず確認、理解した上で、導入してください。
- レストランの内外に、従業員とお客様の目に留まるように以下を掲示してください。
  - 施設の収容人数の 25%にあたる最大利用人数。さらに
  - 違反を報告するための電話番号とテキストメッセージ用番号。違反を目撃した者は、833-208-4160 に電話をするか、855-904-5036 に「VIOLATION」とテキストメッセージを送信することで通報できます。
- 従業員、納入業者、お客様向けに、指示、トレーニング、表示、また情報提供のための一貫した手段について記載されたコミュニケーション計画を作成してください。

### 推奨されるベストプラクティス

- 注文／着席を待っているお客様のやり取りに、音声アナウンス、テキストメッセージ、画面での通知を利用ください。

## スクリーニング

### 必須事項

- 従業員およびお客様に、施設への到着前もしくは到着後直ちに、検温を完了するように求めてください。体温が 100.0° F (37.8° C) よりも高い場合は、従業員であってもお客様であっても、入店を許可してはなりません。検温は、アメリカ雇用機会均等委員会もしくは DOH のガイドラインに従って実施しなければなりません。
- 従業員またはお客様の健康データ (ある個人の特定の体温データなど) を保持してはなりません。ただし、個人のスクリーニングが行われたことを確認するための記録 (合格／不合格、クリア／クリアせずなど) は保持される場合があります。
- 上記のとおり求められる検温に加えて、従業員および、実施できる場合は納入業者に対して、毎日必須の健康スクリーニングを導入してください。ただし、お客様やデリバリー担当者に対してそのようなスクリーニングを必須としてはなりません。
- スクリーニングでは、少なくとも以下の項目について尋ねる必要があります。(1) 過去 14 日間における COVID-19 の[症状](#)、(2) 過去 14 日間における COVID-19 診断検査の結果が陽性、(3) COVID-19 が確定した、または疑いのある者との過去 14 日間における濃厚接触および／または(4) 過去 14 日間における、COVID-19 の大規模な市中感染が見られる州での 24 時間を超える滞在について。
- COVID-19 の大規模な感染が見られる州および隔離要件に関する最新の情報については、DOH の[旅行勧告](#)を参照ください。
- スクリーニングにより COVID-19 の症状が陽性であった者には、施設への立ち入りを

許可してはなりません。

- すべての質問票を確認したことを証明するため、また個人のお客様については後に発症した際に通知するための、一元的な窓口を指定してください。
- お客様の各グループにつき少なくとも 1 人に、施設への入店時にサインイン（または事前のリモートサインイン）を求めてください。接触者追跡作業に使用するため、氏名、住所、電話番号をご記入いただいでください。

#### 推奨されるベストプラクティス

- 建物の入り口で非接触型サーマルカメラを使用して、発症している可能性がある者を特定し、そのような人を 2 次スクリーニング場所に案内して、追加のスクリーニングを行ってください。
- スクリーニングが完了する前に、従業員が密に、または近くで交わることを避けてください。
- スクリーニング担当者は、CDC、DOH、および OSHA の手順に精通した、雇用主が認める人物によるトレーニングを受けていなければなりません。
- すべての接触を特定し、追跡し、ある者が COVID-19 と診断された場合に通知できるよう、従業員と納入業者を含め、作業現場または作業場所で他の人と密に、または近くで接触した可能性のあるすべての人の記録を保持してください。（お客様および、個人用保護具を装着して、または接触しない手段で行われたデリバリーを除きます）。
- 従業員が、COVID-19 が疑われるか確定患者となった後、もしくは当該従業員が COVID-19 患者と密に、または近くで接触した後に、職場に復帰しようとする場合の手順および方針については、DOH の[ガイドンス](#)を参照してください。

ニューヨーク市保健局は、状況の進展に応じて勧告を変更する場合があります。

2020 年 9 月 27 日

#### 【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。