

ニューヨーク市再開：屋内食品サービスを提供する食品サービス 施設のためのチェックリスト

レストランおよび他の食品サービス施設はNYCにおいて2020年9月30日より屋内での食事を再開することができます。このチェックリストを読む前に、NYC保健精神衛生局（NYC衛生局）の「[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#)」（ニューヨーク市再開：屋内での食事に関して食品サービス施設が知っておくべきこと）にアクセスして、ニューヨーク州（NYS）ガイドライン、COVID-19感染の防止方法、ビジネスの再開方法および他の話題に関する詳細を入手して下さい。

またレストランはNYC衛生規範の要件に従わなければなりません。これには屋外座席エリアの[犬を連れた食事](#)に関連する規則が含まれます。詳細はnyc.gov/healthにアクセスして「Operating a Restaurant」（レストランの運営）を検索して下さい。

再開する前に

NYC衛生局は、スタッフおよび顧客のための準備が出来ていることを徹底するために、閉鎖していたレストランを再開する前に次の措置を講じることを推奨しています。

- 電気、配管、暖房、換気、空調、照明、ガス、排気フード、消火システム等が適切に機能することを確認します。
- 換気システムを通して屋外からの空気の流れを最大化します。
- 調理器具、保温保冷器具、冷凍器具等のすべての器具が適切に作動することおよび適切な温度を維持することを確認します。
- 蛇口やスプレー口等のすべての排水口から冷たい水を流し出します。次に温水排水口で同じ作業を行います。
- 送水管を洗い流し、配管を使用するすべての食品器具を製造会社の指示に従って清掃および消毒します。
- 手洗い器具が機能すること石鹸とペーパータオルが適切に蓄えられていることを確認します。
- レストラン内の食品が触れないエリア（トイレおよび待合エリアを含む）を十分に清掃および消毒します（「[General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings](#)」（ヘルスケア環境以外での清掃および消毒に関する一般ガイダンス）を参照）。
- 食品が触れるすべての表面を清掃および消毒します。製品ラベルを確認して食品が触れる表面や器具に消毒剤を使用しても安全であることを徹底します。食品が触れる表面用の清掃および消毒製品は食品以外が触れる表面用のものと異なるこ

とを忘れないようにします。

- COVID-19に対して効果のある[EPA登録消毒剤および殺菌剤](#)を使用します。
- 製氷機を空にして、洗浄、すすぎおよび消毒を行います。
- 保存されている食品を確認し、安全でなくなったものをすべて適切に廃棄します。
- 害虫の形跡を探し、見つかった問題を対処します（「[Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#)」（食品サービス施設の害虫防止対策）を参照）。
- 中断している可能性がある必須サービス（害虫駆除、ゴミ収集およびリサイクルサービス等）を再開します。
- 施設内の床や壁、天井等に必要な修理を行います。
- すべての供給品を確認し、必要に応じて補充します。

ニューヨーク州（NYS）要件およびベストプラクティスの概要

NYS[ガイドライン概要](#)には義務事項および推奨されるベストプラクティスが記載されています。必ず[ガイドライン詳細](#)を確認して順守を確約し、開始する前に[安全計画](#)を作成します。

物理的距離の確保

義務事項

- 屋内の人数を最大収容人数の25%に制限する（従業員を除く）、
 - 屋内の顧客数は最大収容人数の25%に制限されることをはっきりと表示する。この表示はレストランの内外の顧客に見えるようにする、
 - 違反者を報告するための電話およびテキスト番号（違反者を見た人は833-208-4160に電話または855-904-5036に「VIOLATION」（違反）をテキスト送信して問題報告を行うことができます）を施設内外（例：ドア）にはっきりと表示する、
 - 入店直後に検温を行い、体温が華氏100度以下の従業員または顧客のみの入店を許可する（以下の「スクリーニング」セクションに説明された通り）、および
 - 入店前またはその直後に各グループの一人が接触追跡のために名前、住所および電話番号を提供して署名した顧客のみの屋内での食事を許可する。
- すべての従業員は常に適切なフェースカバーを着用しなければなりません。
- 2歳以上およびフェースカバーの着用が医学的に許容される顧客が常にフェースカバーを着用すること（着席時を除く）を徹底します。
- 顧客用座席のある屋内テーブルは全方向にそれぞれ2メートル以上離れていなければなりません。距離を空けることができない場合、テーブルの間に物理的バリアを設置します。バリアの高さは最低1.5メートルでなければならず、また非常口を遮ってはなりません。
- いかなる時も食品サービス施設内の顧客が最大収容人数の25%以下または地域に現在義務付けられている社交的会合制限（2020年9月現在、フェーズ4地域は50名以下）に制限します。

- テーブルには10名以上が着席してはならず、また同じグループの人でなければなりません（異なる世帯であっても構いません）。
 - グループは異なる時間に到着し、着席し、そして退席することができます（同じグループ内の人との交流のみに限定）。
 - テーブルの共有はグループ間の距離を2メートル以上空けることができる場合にのみ許可されます。
- バーカウンターでの着席およびサービスは許可されません。バーはテーブルに着席している顧客のための飲み物を従業員が準備するためのみに使用が許可されます。
- 一度に2名以上による小さな空間（冷凍庫等）の使用は許可されません（全従業員がフェースカバーを着用している場合を除く）。占有率は最大収容人数の25%を越えてはなりません。
- 2方向の顧客の動きを減らすための措置を講じます。
- 占有率および社会距離戦略要件の順守を徹底するために、施設内へのおよび施設内での顧客の流れを厳格に監視および統制し、25%を越えないように常に占有率を正確に維持します。
- 午前0時から午前5時までの間は食品および飲み物の提供を停止します。サービス提供終了後、顧客は食事を終わらせるための目的のみで午前0時以降30分間席に留まることが許可されます。
- 共通のもの（配膳用スプーン、トング等）を顧客が触れないことおよび社会的距離を維持することを徹底するために、ビュッフェがセルフサービス式でないことおよび十分なスタッフがいることを徹底します。
- スクリーニング中に2メートル以上の距離を維持するための措置を講じます。

推奨されるベストプラクティス

- 従業員間の距離が常に2メートル以上であることを徹底します（重要な作業に狭い距離が必要である場合を除く）。（調理、清掃、食器の片付け等）。
- 全方向に2メートル以上の距離を維持するように、作業台の使用/従業員の着席エリアの使用/その数を制限します。距離を空けることができない場合、[OSHAガイドライン](#)に従って物理的バリアを設置します。
- 可能であればサービス提供のための個別の作業ゾーンを指定します。重複を最小化するために給仕はレストラン内の特定ゾーンでサービス提供を行うべきです。
- 厨房スタッフはできる限りシフトを通してひとつの場所（サラダ、グリル、デザート等）で仕事を行うことを徹底します。
- できる限り2メートル以上の距離を維持できるように厨房を再設定します。
- 手から手に物を渡すのではなく、カウンターに置いてから次の人が取るように厨房スタッフに奨励します。
- 可能であれば作業のシフト（食品準備等）が重ならないように事前に調整します。
- 座席の予約を行うよう顧客に奨励します。
- 食事の受け取り/着席の準備が出来るまで車内または適切な社会的距離を空けて外で待つよう顧客に奨励します。
- オンラインまたは電話で注文するよう顧客に奨励します。

- できる限り接触のない注文、支払い、配達、および受け取りができるようにします。
- ベンダーによる「一度ずつ」プロセス（一人のベンダーが1回にひとつの製品を配達し、従業員が繁に触れる表面を清掃および消毒し、そして次のベンダーが施設内に入る）を徹底します。
- 建物内への人の流れを管理して健康スクリーニングを簡素化するために、入店者数を制限します。
- 可能であれば顧客と従業員の入口/出口を別にします。

保護具

義務事項

- すべてのスタッフが常にフェースカバーを着用すること、手の衛生状態を良くするための行為を実行すること、および州および地域の衛生基準に従う素手バリアを使用することを徹底します。
 - 食品以外の準備作業中に従業員が手袋を着用する場合、頻繁に交換することを徹底し、また別の作業を行う場合（事前に準備した食器を顧客に出す等）に交換することを推奨します。
 - 従業員が手袋を着用しない場合、頻繁に手を洗うおよび/または消毒することを徹底します。
- テーブルの片付けを行う従業員が石鹸/水で手を洗うこと、また手袋を着用する場合はテーブルの片付けを行う前と後で交換することを徹底します。
- 適切なフェースカバーを無料で従業員に提供します。
- フェースカバーを着用している顧客のみが施設内に入ることを許可します（2歳以上であるおよびフェースカバーの着用が医学的に許容される顧客の場合）。
- テーブルに着席している時以外（受け取りを待つ間、カウンター/窓での注文時、テーブルから離れる時、トイレに行く時）はフェースカバーを着用するよう顧客に義務付けます。
- フェースカバーの清掃、交換および共有を禁止します。他の情報は[CDCガイドンス](#)を参照して下さい。
- PPEを着る/脱ぐおよび清掃する（該当する場合）方法について従業員にトレーニングを行います。

推奨されるベストプラクティス

- 顧客が着席した後、スタッフとの会話時や飲食を行っていない時にフェースカバーを着用することを義務付けるのではなく推奨します。

空気濾過および換気システム

義務事項

- 中央制御式空調システムのある施設の場合、中央HVACシステムフィルター装置が現在取り付けられている濾過ラックおよび空調システムとの互換性のある最高の濾

過率（最低MERV-13または同等またはそれ以上（例：HEPA））を満たしていること（該当する場合）およびHVAC認定の技術者、専門家、または会社、[ASHRAE](#)認定技術者、認定復コミッショニング専門家、またはニューヨークライセンスを有する専門建築技師による書類に従うことを徹底します。

- 上記の最低レベルの濾過（MERV-13またはそれ以上）に対応していない中央制御式空調システムのある施設の場合、認定HVAC技術者、専門家、または会社、[ASHRAE](#)認定技術者、認定復コミッショニング専門家、またはニューヨークライセンスを有する専門建築技師により、現在取り付けられている濾過ラックが上記の最低レベルの濾過（MERV-13またはそれ以上）に対応していないことおよび/またはシステムが最低の冷暖房を行うことができない（高性能の濾過装置がCOVID-19緊急事態以前に取り付けられていれば提供することができた）ことが認証および記録されるようにします。
 - そのような書類は、追加の換気および空気濾過緩和プロトコルと共に低い濾過率で業務を行うための州または地域衛生局の職員による確認のために保管します。
 - MERV13またはそれ以上の濾過率を満たさない中央制御式空調システムのある施設は[CDC](#)および[ASHRAE](#)に従い追加の換気および/または濾過緩和プロトコルを採用しなければなりません。これには次が含まれます：
 - 中央制御式システムの必須復コミッショニング、および必要に応じて検査、平衡、および修理を行う、
 - 換気率および屋外換気をできる限り拡大する、
 - システムを長時間起動する（特に顧客の入店前後の数時間）、
 - 需要制御式換気を無効にし、新鮮な給気を拡大するシステムを維持する、
 - 可能な場所で相対湿度を40～60%に保つ、
 - 屋外空気制御器を開いて再循環をできる限り減らすまたは無くす、
 - フィルターの先端を密閉して迂回を制限する、
 - システムおよびフィルターを定期的に点検して、適切に動作すること、フィルターが取り付けられていること、補修されていること、および耐用年数を過ぎていないことを徹底する、
 - 顧客の安全および快適さを損なわない限りで最大限窓を開ける、
 - 適切にデザインされ設置された紫外線殺菌X線照射装置（UVGI）を取り付けて浮遊するウイルス粒子を非活性化する、および/または
 - 小型空気清浄器（HEPAユニット等）を使用する（適切な動作レベルで最高の空気交換率を提供し有害な副産物を生み出さないユニットを考慮する）。
- 中央制御式空調システムがないまたは空調制御能力がない施設の場合、[CDC](#)および[ASHRAE](#)の推奨事項に従い追加の換気および空気濾過緩和プロトコルを採用します。これには次が含まれます：
 - 室内換気システム（窓ユニット、壁ユニット等）を定期的に検査して、適切に動作すること、フィルターが適切に取り付けられていること、補修されていること、および耐用年数を過ぎていないことを徹底する、

- 室内換気システムを長時間起動する（特に顧客の入店前後の数時間）、
- 新鮮な空気の流入が最大になるように室内換気システムを設定し、送風機を低速に設定してできる限り顧客の方向に向かないようにする、
- 可能な場所で相対湿度を40～60%に保つ、
- 顧客の安全および快適さを損なわない限りで最大限窓を開ける、
- 可能であれば天井ファンの風が上に向かうようにして顧客の方向に流れないようにする、
- ウィンドウファンを屋内空気の排出のために優先的に使用する、
- 空気を循環するだけまたは排出せずに室内に空気を吹き込むファンを使用することを避ける、
- 適切にデザインされ設置された紫外線殺菌X線照射装置（UVGI）を取り付けて浮遊するウイルス粒子を非活性化する、および/または
- 小型空気清浄器（HEPAユニット等）を使用する（適切な動作レベルで最高の空気交換率を提供し有害な副産物を生み出さないユニットを考慮する）。

推奨されるベストプラクティス

- 屋外空気制振器を開いて再循環をできる限り減らすまたは無くす、
- フィルターの先端を密閉して迂回を制限する、
- システムおよびフィルターを定期的に点検して、適切に動作すること、フィルターが適切に取り付けられていること、補修されていること、および耐用年数を過ぎていないことを徹底する、
- 顧客の安全および快適さを損なわない限りで最大限窓を開ける、
- 適切にデザインされ設置された紫外線殺菌X線照射装置（UVGI）を取り付けて浮遊するウイルス粒子を非活性化する、および/または
- 小型空気清浄器（HEPAユニット等）を使用する（適切な動作レベルで最高の空気交換率を提供し有害な副産物を生み出さないユニットを考慮する）。

衛生および清掃

義務事項

- 衛生、清掃および消毒に関する [アメリカ疾病管理予防センター（Centers for Disease Control and Prevention, CDC）](#) および [衛生局（Department of Health, DOH）](#) 要件に従い、清掃の日付、時間、および範囲を記録するログを維持します。
- 手洗い用の石鹸、温かい水道水、使い捨て紙タオルがある手の衛生ステーションを提供および維持し、また手洗いができないまたは実用的でない場所には60%またはそれ以上の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用意します。頻繁に触れる表面の各所にハンドサニタイザーを用意します。
- 施設内を定期的に清掃および消毒し、多くの人を使用し頻繁に触れる表面（例：トイレ）等の高リスクエリアをさらに頻繁に清掃および消毒します。清掃および消毒は綿密および継続的に行われなければならない、また各シフト後、毎日、または必要に応じてより頻繁に行われるべきです。
- 登録された消毒剤を使って器具が定期的に清掃および消毒されることを徹底します

(従業員が作業ステーションを変更する場合を含む)。COVID-19に対して効果があると環境保護庁 (Environmental Protection Agency, EPA) が指定した環境保全省 (Department of Environmental Conservation, DEC) 製品を参照します。

- 厨房システムの復帰前確認および評価を行い、健康で安全な環境を徹底します。
- 可能であればスタッフ間の厨房器具 (包丁、鍋、布巾等) の共有を最小化します。
- ブザー等の装置を顧客に提供しないようにします (各使用後に十分な清掃および消毒が行われる場合を除く)。
- 従業員が飲食物を共有することを禁止し、自宅から昼食を持参することを奨励し、食事中に十分な距離を空けることができる空間を用意します。顧客が使用する屋内テーブルで従業員が食事を取る場合、飲食中はフェースカバーを外すことができますが、立ち上がったリテーブルから離れたリする場合はマスクを着用しなければならず、また食事エリアの25%に含めるものとします。レストラン内の非公共エリアで食事ができる従業員は占有率から除外することができます。
- テイクアウト/配達の場合：
 - 食べ物および/または飲み物を待つ顧客のための手の衛生ステーションを用意する、
 - スタッフが石鹸/水で手を洗うまたはハンドサニタイザーを使うことを徹底する。スタッフが手袋を着用する場合、頻繁に交換する、および
 - 受け取り/配達が行われる場合、窓/ドアを開けて換気を行うことを徹底する。
- 顧客に直接提供されるすべての調味料が1回使用の使い捨て容器または定期的に清掃/消毒される再利用可能容器に入れられていることを徹底します。
- 使い捨てメニューを使用しない場合、各使用後に清掃および消毒を行います。
- 包装済みまたは事前に準備した食器を使用します。食器は食器はマスクおよび手袋を着用して事前に準備しなければなりません。包装されていないストロー/爪楊枝の使用は禁止されています。
- 製品の清掃または消毒が危険または素材/器具の品質低下に繋がる場合、使用前後に手の衛生ステーションに置く、および/または使い捨て手袋を提供する、および/または器具を使用する従業員の数を制限します。

推奨されるベストプラクティス

- 調理従業員によるシフト中の他の従業員の作業ステーションへの配置転換または参加を抑制します (適切に清掃および/または消毒されている場合を除く)。
- タッチフリーのハンドサニタイザーディスペンサーが推奨されます。
- 可能であれば、1回使用の使い捨て紙メニューを顧客に提供するおよび/またはホワイトボード/黒板/テレビ/プロジェクターにメニューを表示します。
- 可能であればオンライン (自分のスマートフォンまたは電子機器を使って) でメニューを見るよう顧客に奨励します。

連絡

義務事項

- 州発行の業界ガイドラインを読み理解したことおよび導入することを認証します。
- レストラン内外の従業員および顧客のために次をはっきりと表示します：
 - 屋内の顧客数が最大収容人数の25%に制限されること、および
 - 違反者を報告するための電話およびテキスト番号（違反者を見た人は833-208-4160に電話または855-904-5036に「VIOLATION」（違反）をテキスト送信して問題報告を行うことができる）。
- 指示、トレーニング、標識および情報提供のための一貫した手段として、従業員、ベンダー、および顧客の連絡計画を作成します。

推奨されるベストプラクティス

- 音声通知、テキストメッセージまたは画面通知を使って注文/テーブルを待つ顧客との連絡を取ります。

スクリーニング

義務事項

- 入店前または到着直後に体温チェックを行うことをスタッフおよび顧客に義務付けます。従業員であるか顧客であるかを問わず、体温が華氏100度以上の人物の入店を許可してはなりません。体温チェックはアメリカ雇用機会均等委員会またはDOHガイドラインに従って行われなければなりません。
- 従業員または顧客の健康データ（各人の特定の体温データ等）を保持しないようにします。各人のスクリーニングを行ったことを確認する記録（合格/不合格、除外された/されなかった等）は維持することができます。
- 上記の必須体温チェックに加え、従業員およびベンダー（行える場合）の毎日の必須健康スクリーニングを実施します。このようなスクリーニングは顧客および配達員には義務付けないものとします。
- スクリーニングは最低でも次を尋ねなければなりません：(1) 過去14日間のCOVID-19**症状**、(2) 過去14日間のCOVID-19陽性診断、(3) 過去14日間の確認されたまたは疑われるCOVID-19感染者との濃厚接触、および/または(4) 過去14日間のCOVID-19感染者数が多い地域がある州への24時間またはそれ以上の旅行。
- COVID19感染者数が多い州および隔離要件に関する最新情報はDOH[旅行情報](#)を参照して下さい。
- COVID-19症状の症状スクリーニングで陽性であった人物に施設内に入ることを許可してはなりません。
- すべての質問の確認を証明する人物および後で症状が見られたことを連絡する人物を指定します。
- 各顧客グループの最低1人が施設に入る時（またはリモートサインインを使って事前）にサインイン（接触追跡のための名前、住所、および電話番号の提供）することを義務付けます。

推奨されるベストプラクティス

- 建物の入り口で接触のない温度カメラを使って症状の兆候がある人物を識別し、その人物を追加スクリーニングのための第2スクリーニングエリアに移動させます。
- スクリーニングが完了する前に従業員が濃厚接触または隣接面接触を行わないようにします。
- スクリーニングを行う人物は、CDC、DOH、およびOSHAプロトコルを熟知した雇用者指定の人物であるべきです。
- すべての接触が識別され、追跡され、そしてOVID-19と診断された人物に通知されるように、すべての人物の記録を保持します。これには、作業場所またはエリアで他の人物との濃厚接触または隣接面接触があった可能性のある従業員およびベンダーが含まれます（PPEを用いて行った顧客および配達員を除く）。
- 疑われるまたは確認されたCOVID-19感染後またはCOVID-19感染者との濃厚接触または隣接面接触後に職場に戻ろうとしている従業員のためのプロトコルおよび方針はDOH[ガイドンス](#)を参照して下さい。

NYC保健局は状況の変化によって推奨事項を変更する場合があります。 9.27.20