



レストラン・バー店舗向けの 安全ガイドライン

イリノイ州復興計画 州の経済活動を安全に再開するための公衆衛生アプローチ

イリノイ州復興計画フェーズ4の一部

フェーズ4への移行により各地域に適用 | 2020年8月25日公示 | 2020年8月26日最早適用

イリノイ州の経済活動再開に向けて実施する公衆衛生アプローチの「再活性化段階」には、集会規模の拡大、事業再開の追加、最大収容人数の増加が含まれます。COVID-19の克服に向かって進歩を続けるため、引き続きソーシャルディスタンスを守り、頻繁に手を洗い、マスクなどで顔を覆う必要があります。

2020年8月25日更新

利用者向け新規安全ガイドライン

最低基準ガイドライン

- 【新規】: 施設の従業員がそばに近づいてサービスを提供する場合、利用者はマスクを着用して鼻と口を覆う必要があります（食事場所が屋内外関係なく、従業員が利用者の注文を受ける、食べ物や飲み物を運んで配膳する場合を含むがこれらに限定されません）。
- 【新規】: 利用者がテイクアウト注文分の商品を受け取る際には、マスクを着用して鼻と口を覆う必要があります。

推奨するベストプラクティス

- 【新規】: 利用者がドライブスルーの商品受け取り口で食べ物を受け取る際には、マスクを着用して鼻と口を覆うことが奨励されています。

概要

SAR-CoV-2は、コロナウイルス感染症を発症させ、引き起こす新型コロナウイルスであり、COVID-19と略されています。公共衛生の専門家はCOVID-19の研究を続けていますが、現時点でのデータと類似するコロナウイルスに基づき、ヒトからヒトへの感染は飛沫を通じた濃厚接触間¹で最も頻繁に起きています。ウイルスに汚染された表面からヒトへの感染はまだ文書で証明されていませんが、最新の証拠は、ウイルスは様々な素材で製造された表面に数時間生存できる場合があることを示唆しています。

目的

IDPHは、小売レストラン・バー店舗向けに以下の安全ガイドラインを定めています。COVID-19の接触と感染拡大を防ぐために、以下のガイドラインを規定しています。ウイルス、その感染、影響に関する新情報を入手した場合を含め、COVID-19の感染拡大の状況が変化した際は、追加のガイドラインが必要になる可能性があります。

ブリッカー知事のかかげる「[イリノイ州復興](#)」計画の一部に盛り込まれたように、現時点では、レストラン・バー店舗は、屋内飲食店の運営を再開できます。イリノイ州復興計画は、州を異なる4地域に分割し、地域の復興フェーズを決定するために、それぞれが個々に複数の指標に基づいて評価されます。州の各地域のどのフェーズにあるかを判断するには、以下のリンクをご覧ください：[イリノイ州復興計画のフェーズ](#)。小売レストラン・バー店舗が所在する地域が同復興計画のフェーズ4に引き上げられると、本IDPHのレストラン・バーの施設再開の安全ガイドラインに従って再開できます。

注意: 複数の職場環境で事業を運営する組織は、該当するフェーズ4のガイドラインを参照し、それぞれの職場環境にふさわしい指針を確認する必要があります

注意: 再開において、レストランとバーの着席エリアの収容人数は、テーブル間またはその他利用者へのサービス提供エリアとして指定したエリアとの間の距離を最低6フィート設けるように座席を配置すること。レストランやバーのスタンディングエリアの収容人数は、最大でそのエリアの収容人数の25%で運営すること。最大収容人数の制限は、フェーズ4全体を通して、最新の科学および公衆衛生メトリックに基づいて継続的に評価していきます

¹濃厚接触には、家族との接触、密接な接触、または6フィート以内の距離で15分以上接触していることが含まれます。ただし、接触中にN95のマスクを着用している場合は除きます

レストラン・バー店舗運営者向けの安全ガイドライン

以下のガイドラインの大半は、食品医薬品局（FDA）のチェックリストから抜粋しており、完全なチェックリストは、こちらを参照してください：[FDAのチェックリスト：COVID-19流行の食品小売店再開のためのベストプラクティス](#)

施設運営 – 屋内ダイニングを最初に開ける前

i. 最低基準ガイドライン

- COVID-19の感染拡大をどのように阻止して、毎日の保護対策をどう促すかを記した[掲示](#)を掲げる
- 敷地内がきちんとした状態になっているか、用具が適切に作動するかを確認するために、自己点検を実施する
- 化粧室、ウェイティングエリアを含め、食品を提供するエリア全体が、適切に清掃、貯蔵、除菌、殺菌が行われているか、害虫の侵入や巣がないことを保証する
- 3コンパートメント・シンクが清潔で、洗剤と消毒剤が配置され、食洗機が清潔で機能し、洗剤と消毒剤が配置され（単一温度の食洗機、165F）、またはすすぎが180F（高温）に達するようにする。使用している消毒剤に適した消毒剤の試験紙を入手する
- 施設内のエアダクト、通気口などの換気装置が清潔で、新しいフィルターがつけられ、適切に作動するかを確認する。店舗内の空気の流れを最適化するために、地域の衛生局との連携が推奨される

水、配管、氷 – 開店前

i. 最低基準ガイドライン

- 施設内で湯と水の飲料水が利用でき確実に上下水道が実際に使用できるようにする
- 製氷機と氷ケースを洗浄して消毒する
- 以下に従って、すべての水道の配管設備と接続部を含め、すべての水道を流す：[使用削減中における水道システムの維持、および使用削減期間延長後に水道システムを通常使用に戻すためのIDPHガイダンス](#)



食品が触れる表面と食品以外のものが触れる表面 (洗浄、殺菌、除菌)

i. 最低基準ガイドライン

1. SARS-CoV-2に対する[EPAの基準](#)に合致する必要な除菌剤と殺菌剤を使用して、営業時間中に施設の清掃と消毒を実施し、それらの使用についてスタッフを適切にトレーニングする。
2. 共用エリア（化粧室、カフェテリアなど）と、手が触れる頻度の高い場所と用具（ドアノブ、ディスプレイケース、器具のハンドル、レジカウンター、オーダーキオスク（セルフ注文端末））をさらに頻繁に[清掃と消毒を行い](#)、混雑度が高いエリアは1時間ごとの実施を推奨
3. 再利用する皿や用具の代理として利用できる、単一サービスで単一利用の物（テーブルウェア、テイクアウト用品）の在庫を十分に持つておくこと。在庫が十分でない場合、再利用可能なフードサービス用の物を手袋を付けて取扱い、3コンパートメント・シンクや食洗機で適切に洗浄する。
 - i. 複数回使用するアイテム（メニュー、再利用する場合は、スペシャルカード、ペン、チェックプレゼンターなど）の消毒は、使用ごとに徹底して行う
 - ii. 使い捨て商品または紙用品（紙のメニューなど）は、使用ごとに処分する
4. 一行が代わるタイミングと終了時間には、テーブルとイスを消毒する（[EPA（米国環境保護庁）承認消毒剤の一覧](#)を参照）。
5. 駐車係のスタッフは、[GSAが定める手順](#)を順守して、洗車を実施すること
6. 食品が触れる表面の洗浄および消毒、そして食品以外の物が触れる表面の洗浄および消毒を強化した計画表を作成して導入する。現場で実施できる場合は、洗浄を担当するスタッフを指名する
7. インスタント（RTE）食品の取り扱いなど、新型コロナウイルス感染症感染拡大以前の食品取り扱い方法に従って調理するスタッフは手袋を着用すること
8. 従業員が実施する必要がある消毒、清掃、または衛生活動はすべて、通常の勤務日内またはその他の報酬が発生する時間中に行うこと



食品と温度の管理

i. 最低基準ガイドライン

1. 冷蔵庫、冷凍庫、保温・保冷ユニットが機能し、洗浄、消毒、汚染からの保護が行われているようにする
2. 用具と製品の温度を確認するために目盛りの付いた温度計を用意し、意図された通りに確実に食品安全/HACCP計画を実践するようにする
3. 腐敗、傷、賞味期限、包装のいじくり、または雑菌の作用についてすべて調べる
4. 食品が適切にラベルが貼られてローテーションされるようにし、食品、パッケージ、化学薬品が適切に保管されて二次汚染から保護されているようにする

手洗い所

i. 最低基準ガイドライン

1. 30分毎と、以下の時点で20秒間以上、石鹸を使って水で手を洗うなど、効果的な手の衛生に関する習慣づけについて従業員を訓練し再認識させる。
 - i. 出勤時
 - ii. 調理前と調理中
 - iii. 作業を切り替える場合
 - iv. 手袋を着用して食品、清潔な設備、用具を扱う前
 - v. 化粧室使用后
 - vi. 汚れたお皿や用具を扱った後
 - vii. 手が汚れたように見える時
 - viii. 咳、くしゃみ、ティッシュペーパーの使用、顔に触った後
 - ix. 飲食した後
 - x. 喫煙または電子タバコを吸った後
 - xi. 携帯電話を扱った後
2. 手洗いをするシンク、湯と水の流水、十分な石鹸の常置、ハンドドライヤー装置、ゴミ箱が利用できて機能しているようにすること
3. 化粧室にペーパータオルとゴミ箱を用意し、ハンドルに直接触れずにドアを開閉できるようにする
4. 複数の場所に必要に応じて手指消毒剤（アルコール度60%以上）を置き、利用者と従業員の両方に対して手洗いを補う手の衛生を促す



従業員の健康/検査

i. 最低基準ガイドライン

1. 事業主は従業員が体温を確認できるような環境を整え、検温を奨励すること。事業主は、COVID-19の症状に関する情報を掲載して、従業員が症状の有無を自分で確認し、症状があれば帰宅を検討できるようにすること
2. 全事業主は、健康診断プログラムを実施すること。健康診断プログラムのベストプラクティスの概要をまとめた資料は、[商業経済機会局 \(DCEO\) イリノイ州復興計画ガイドラインウェブサイト](#)に掲載されています
 - i. 事業主は、従業員が職場に入る際に、対面による検査を実施し、COVID-19の症状がないことを確認する
 - ii. 従業員のシフトが5時間以上の場合、事業主は勤務中に検査を実施して、従業員にCOVID-19の症状がないことを確認すること（対面が好ましいが、順番に行うことも許容されます）
3. 従業員がCOVID-19関連の症状があることを報告した場合、症状発生後最低10日間は自宅隔離を続けるか、あるいは少なくとも72時間（解熱剤の服用なく）熱が下がって体調が回復してから、またはCOVID-19の検査を少なくとも24時間間隔で実施し、2回連続で陰性でCOVID-19の症状がないことを確認した場合に隔離を終了させること
4. 従業員がCOVID-19関連の症状があることを報告した場合、事業主は、従業員に医療機関へ連絡するように勧めること。複数の従業員がCOVID-19関連の症状があること、またはCOVID-19の検査が陽性であることを報告した場合、事業主はCOVID-19の症状発症や陽性判定の検査結果の通知を受けてから1日以内に衛生局に通知してください
5. 従業員がCOVID-19検査で陽性と判断された場合、[CDCのガイドラインに従い](#)CDCの規定する洗浄と消毒を実施すること
6. 必要に応じて、濃厚接触者に通知すること。事業主は、検査で陽性と判定された従業員の名前が特定されないようにしてください
7. 同僚またはその他COVID-19と診断を受けた人物と濃厚接触²した従業員は、感染者と最後に接触してから14日間は自己隔離し、州または地方自治体の検査センター、医療センター、またはその他検査ができる場所でCOVID-19の検査を受けること。その他の従業員は全員、発熱、咳、または息切れの症状に注意して、発症した場合は体温を測ること
8. スタッフのために個人防護具 (PPE) や布製フェースカバーを適切に支給し、マスクの着用についてスタッフの方針を示して訓練する
 - i. 他の人との距離が6フィート（2メートル）未満の場合は、鼻と口を覆うフェイスマスクを着用すること（布マスクが好ましい）。設備・調整が適切な場合は、例外を認める場合があり設備・調整が適切な場合は、例外を認める場合があります。[イリノイ州人権局\(IDHR\)のガイダンス](#)を参照してください



ii. ベストプラクティスの推奨

1. スタッフ1名をCOVID-19安全チームのリーダーに指名することを検討する。その責任には、スタッフのトレーニングと監督、そして疑問を抱いたり、問題を抱える利用者の支援などが含まれる
2. 通常よりも高い欠勤率に対応するために観察して、計画を策定する
3. 洗い場担当が、汚染された飛沫から目、鼻、口を守る顔と目の両方の保護具を利用できるようにする

²濃厚接触には、家族との接触、密接な接触、または6フィート以内の距離で15分以上接触していることが含まれます。ただし、接触中にN95のマスクを着用している場合は除きます

人事および出張に関する方針

i. 最低基準ガイドライン

1. 職場で仕事をする全従業員および労働者（派遣・臨時または契約労働者）は、当初仕事に復帰する際にCOVID-19に関する衛生安全トレーニングを完了する必要があります。トレーニングを策定するための資料は[商業経済機会局 \(DCEO\) イリノイ州復興計画ガイドラインウェブサイト](#)に掲載されています。
2. 従業員は、[疾病予防管理センター \(CDC\) の旅行ガイダンス](#)に従い、出張中は自分自身と周囲の人の身を守る必要があります。
3. 気分が悪い、または症状のある（咳、息切れ、息苦しさ、華氏100.4度（摂氏38度）以上の発熱、悪寒、筋肉痛、頭痛、喉の痛み、新たな味覚や嗅覚喪失、その他[CDC定義の症状](#)）従業員は、職場に出勤したり、職場で仕事を続けることを許可されるべきではありません。気分が悪い、または症状のある従業員は、州または地方自治体の検査センター、医療センター、その他の検査場所でCOVID-19の検査を受けるよう勧める必要があります。
4. 事業主は、有給休暇に関する方針を従業員に対して明確に説明し、気分が悪い、または症状がある場合に給付金の受給資格がある可能性を認識させる必要があります。
5. 事業主は、安全または衛生に関する懸念を表明した労働者への報復を禁じる1970年労働安全衛生法および州法の規定を認識する必要があります。



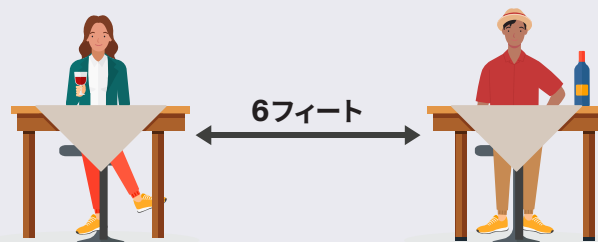
ii. ベストプラクティスの推奨

1. COVID-19に感染するリスクの高い従業員には、在宅勤務（可能な場合）、他の人との接触を減らす、仕切りを使用して他の人との最低距離を確保する（可能な限り常に）、その他、感染する可能性を低減する設備・調整を含めてこれらに限らず、相応の調整を実施すること。

収容人数

i. 最低基準ガイドライン

1. [着席エリア]の収容人数は、テーブル間またはその他利用者のサービスを行うエリアとして指定したエリアとの間の距離を最低6フィート設けるように座席を配置すること
2. [スタンディングエリア]スタンディングエリアの収容人数の25%を最大とする
3. 1組10名までに制限する
4. テーブル間またはその他利用者のサービスを行うエリアとして指定したエリアとの間の距離を6フィート以上開けられるようにスペースを構成する。テーブル/ブースが動かせない場合、事業主は、無関係の利用者一行間を分離できるように、一つおきに限定してテーブル/ブースを利用すること
 - i. バーの座席は、無関係の利用者一行間でソーシャルディスタンスを保つために、6フィートのスペースを空けること。
 - ii. [ブース限定] 事業主がブース間に床から高さ6フィート以上の不浸透性の仕切りを設置した場合のみ、無関係の利用者一行へ給仕するブースを連続して使用できる。
仕切りの利用は、出入口を妨げないようにし、または火災リスクが生じないようにすること。フレキシガラスの使用がベストプラクティスである
5. 可能な限り、利用者は店舗外で、推奨されるフェイスカバーを着用し、6フィートのソーシャルディスタンスを維持しながら屋外で、または車内でサービスの順番を待つ。利用者はウェイティングエリアで待つことはできるが、6フィートの距離確保に関するガイドラインを守ること。
6. ライブ音楽は許可されるが、従業員と演奏者はソーシャルディスタンスのガイドラインに従い、お互いだけでなく、利用客からも可能な限り最大限の距離を保つこと。演奏者は可能な限りフェイスカバーを着用し、演奏中には歌手と利用客そして従業員との間に仕切りを使用することが推奨される。演奏者に関する追加のガイドラインについては、[映画館と劇場に関するガイドライン](#)を参照してください。
7. 外部の供給業者または利用者以外の来訪者の立ち入りを許可する前（持ち帰りサービスの提供のみを行っている第三者の来訪者は除く）、または指定場所で待機するよう依頼する際に、その人物に現在COVID-19の症状があるかどうかを尋ねること。
 - i. 実施できる場合、事業主は体温計を使用して、外部の供給業者または利用者以外の来訪者の検温を行うこと（赤外線カメラ/サーマルカメラを推奨、タッチレス体温計も可）。
8. 施設に立ち入る外部供給業者全員の記録を取り、保管すること。
9. 供給業者と利用者以外の来訪者が施設に入る際には、鼻と口を覆うフェイスカバーを着用してもらうこと（病気または障がいのある人がフェイスカバーを安全に着用できない場合は例外です）。



i. ベストプラクティスの推奨

1. 現場で実施できる場合は、営業時間を変更して、利用者の流れを適度に分散させ、追加の清掃時間を確保する。
2. シフトの開始時間と終了時間をずらして、シフト切り替えの際の従業員の密接を最小限に抑える
3. 実施できる場合は、従業員をグループに分け、グループごとで同じシフトにして、チーム間同士の濃厚接触を減らす
4. 外部の供給業者と従業員との接触を制限する
5. 供給業者の施設への立ち入りを制限し、現場で実施できる場合は、配達物を玄関先に置いてもらう
6. 事業主は利用者の入店を許可する前に、現在COVID-19の症状があるかどうかを尋ねること
 - i. 実施できる場合、事業主は体温計を使用して、利用者の検温を行うこと（赤外線カメラおよびサーマルカメラを推奨。タッチレス体温計も可）

ソーシャルディスタンス/物理的な作業環境

i. 最低基準ガイドライン

1. 事業主は必要に応じて、入り口と作業スペースにフェイスカバーを着用する要件、ソーシャルディスタンスに関するガイドライン、および清掃手順、縮小した収容人数の上限を複数の言語で記載した**看板を設置**すること
2. 従業員はサービスを提供していない間は、利用者とのソーシャルディスタンスを維持すること
3. 従業員は、サービスを提供している間は可能な限りソーシャルディスタンスを維持すること
4. 物の撤去/処分、または休憩時間をずらすことで、共用エリアと休憩室の収容人数を制限し、6フィートの以上のソーシャルディスタンスを維持できるようにすること。このガイドラインは、従業員の休憩時間の要件緩和を目的としたものではありません
5. 実施できる場合は、特に忙しい時間帯について予約または前もって電話をしてもらう方法を取り入れる
6. ビュッフェ、セルフサービスのフードステーション（温製料理、冷製料理、大量の料理、焼き菓子など）は、補足の最低基準ガイドラインを守ること：
 - i. 手指消毒剤の設置場所がビュッフェやセルフサービスの両端にある場合は、セルフサービスで利用者による料理の取り分けが可能で、ステーションにそれぞれ寄る前に手を消毒する必要があることを示す看板を設置する
 - ii. セルフサービス向けのエリアが設定されていない場合、指定されたスタッフ（例：ビュッフェ接客係）が適切なフェイスカバーおよび手袋を着用し、利用者および他の従業員との間に6フィートのソーシャルディスタンスを維持しながら、各利用者の皿に料理を取り分けること
 - iii. 分かれたビュッフェユニットの間隔は、6フィートの距離を維持し、施設全体で利用者間のソーシャルディスタンスを確保すること
 - iv. 配膳者と利用者の間には、不浸透性の仕切りを配置すること。利用者配膳者は、同じ皿を繰り返し交換したり、渡したりしないこと
 - v. 順番待ちポイントは、目印を付けて6フィートの間隔を確保し、ソーシャルディスタンスを奨励すること
 - vi. 順番待ちは、可能な範囲で各グループ内の利用者の方に制限すること。
 - vii. 使用する給仕用品は、1時間ごとに変えること
7. テーブルを予めセットしないこと（テーブルテント、メニュー、ケチャップ瓶、塩コショウ入れ、レモン、ストロー、共用調味料など）
8. 飲料用のナプキンやコースターの使用を止める
9. バーでスナックフードの大量提供を止める
10. 共用品（雑誌など）をウェイティングエリアから撤去し、座席を6フィートの間隔で配置してソーシャルディスタンスを確保すること。
 - i. ウェイティングエリアで利用者が触れる表面（座席など）は、使用後に消毒すること
11. 可能であれば1回分の調味料パックを使用するか、使用後に消毒または処分できる容器（洗浄できるボウルや紙コップなど）を使って調味料を提供すること（調味料の共有は許可していません）
12. 可能であれば、使い捨てのシルバーウェアを使用するか、スリーブで巻いたシルバーウェアまたはスリーブに置いているシルバーウェアを使用すること（事業主は、スリーブを巻いたり、スリーブに置いたりする際には手袋を使用すること）
13. 実施できる場合は、使い捨てのメニューまたはタッチレスのメニューを使用するか、使用ごとに消毒できるメニューを使用すること
 - i. 実施できる場合は、QRコードを使ったデジタルメニューまたはアプリを使った注文を使用すること
14. 可能な限り、事業主は、利用者の飲み物の補充を一切やめ、適切な食器洗浄手順で洗浄された新しいグラスか新しい使い捨てカップを使用すること
 - i. 使い捨てカップを使用する事業主は、従業員が適切なフェイスマスクおよび手袋を着用して、飲み物の補充にピッチャーを使う場合のみ飲み物を補充できる。標準レストラン・ガイドラインに従って、ピッチャーでカップの縁を一切触れることのないようにすること
 - ii. セルフサービスの飲料供給機は、以下の追加の予防策を講じれば許可されます。
 - お客様にカップの再使用を禁止して、新しい使い捨てのカップで飲み物を補充する
 - お客様が飲料供給機の蛇口に触れることを禁じ、ディスペンサーの費用面との接触を最低限にとどめること。
 - 飲料供給機は、1時間ごとに洗浄と消毒を行わなければならない



15. バーのスタンディングエリアは引き続き営業可能で、事業主は、同じ利用者一行が6フィートの距離を保てる個別エリアを指定して、無関係の利用者一行間でソーシャルディスタンスをとれるように床に6フィート間隔の目印を付けること
16. テイクアウト用の利用者スペースは、着席している利用者から最低6フィートの距離を確保できるようにすること
17. 事業主は、ギャンブル以外のゲーム/アミューズメント運営（プールテーブル、ダーツなど）については[屋内外レクリエーションに関するガイドライン](#)に従うこと
18. 事業主は、カジノ・ギャンブル・ゲームの運営については、[イリノイ州ゲーミング理事会が定めるカジノ・ギャンブルの再開のための手順](#)に従うこと

ii. ベストプラクティスの推奨

1. テーブルに運ぶ品物はサービストレイの上に置き、手の接触を最小限に抑える
2. 可能な範囲で、飲食物ユニットの配置を制限する
 - i. 可能な場合、従業員は適切なフェイスマスクおよび手袋を着用し、未使用の容器に入れた飲食物を脇に準備し、利用者が各自で選び取る。利用者自身で飲食物を取り分けず。また、飲食物の補給・追加には、新品または新たに消毒した容器の使用を義務付ける
3. バーでの飲み物の注文について特定のエリアや列を指定するか、利用者がテーブルに着席している間に給仕スタッフが飲み物の注文をとる
4. 利用者が並ぶ場所（化粧室、バーの列など）は6フィートの間隔を空け、立ち位置には目印を置く
5. 化粧室の出口に補足の看板を設置し、出口のドアを開ける際にはペーパータオルを使用することを促す
6. 共用化粧室内では距離を保つことを促す補足の看板を設置する
7. 可能であればレストラン内のバーにある座席を撤去する
8. 現場で実施できる場合は、濃厚接触しやすい場所（ホストの立つ場所、レジなど）に不浸透性の仕切りを設置する仕切りの利用は、出入り口を妨げないようにし、または火災リスクが生じないが生じないようにすること。フレキシガラスの使用がベストプラクティスである
9. 実施可能であれば、タッチレス決済を導入する
10. 実施できる場合は、レストランの出入りを一方方向にして、混雑を制限する
11. 可能であれば、共通のタッチポイントを排除する（例：共有エリアにおける共有アイテムの排除、自動ドア使用）
12. 建物の管理方法に従って許可される場合は、人が密集するスペースでの空気循環率を上げ、外気補給を最大限に行う
13. 可能であれば、コートの預かりの利用を最小限にとどめて、場所を頻繁に清掃する



飲食店やバー店舗の運営者向けの追加の参考資料は、[ここ](#)をご覧ください。

- FDA: [食品安全とCOVID-19](#)
- FDA: [COVID-19中における食品小売店、レストラン、および食品集配向けのベストプラクティス](#)
- FDA: [新型コロナウイルス感染症 \(COVID-19\) パンデミック中の食品および農業部門における保護マスク、フェイスマスク、布製フェイスカバーの使用](#)
- FDA: [従業員の健康および個人衛生に関するハンドブック](#)
- CDC: [COVID-19感染の疑いがある人物、またはCOVID-19の感染が確認された人物と濃厚接触をした可能性のある重要インフラ労働者に安全作業法を導入するための暫定ガイダンス](#)
- CDC: [食料品および食品小売業の労働者がCOVID-19について知っておくべきこと](#)
- CDC: [COVID-19に関する企業および従業員向けリソース](#)
- CDC: [レストランおよびバーの再開に関する意思決定ツリー](#)
- CDC: [COVID-19に関するリソース書籍](#)
- IDPH: [COVID-19に関する企業及び組織向けリソース](#)
- IDPH: [使用削減中における水道システムの維持、および使用削減期間延長後に水道システムを通常使用に戻すためのガイダンス](#)
- IDPH: [食品小売ページおよび食品コード](#)
- イリノイ州福祉局: [COVID-19中におけるフェイスカバー使用に関する企業向けのよくある質問](#)
- EPA: [EPA登録消毒剤一覧](#)
- AFDO: [COVID-19がベストプラクティスと慣習に影響を与える際の食品サービス施設の再開計画](#)
- OSHA: [COVID-19に対応できる職場準備のガイダンス](#)
- 全国レストラン協会: [COVID-19再開ガイダンス: レストラン業界向けガイド](#)

レストラン・バー店舗利用者向け安全ガイドライン

以下のガイダンスは、飲食店の利用者向けの推奨事項になります。

COVID-19の感染拡大を遅らせるための取り組みにおいては、飲食店を訪れる際に以下に示した安全ガイドラインに従っていただくことが重要です。

利用者向け安全ガイドライン

i.最低基準ガイドライン

- COVID-19の感染拡大を抑制し、他者を守ることを目的とした州と連邦政府のガイダンスに沿って、利用者はできる限り自宅の近くにとどまり、不要な旅行をしないこと
- 利用者は、レストランとバーの滞在中を含め、自宅から外に出たら、常に他の一行の人たちから6フィート以上離れてソーシャルディスタンスを実践すること
- 利用者が施設に入る際には、テーブルで飲食する場合を除き、鼻と口を覆うフェイスカバーを着用してもらうこと（病気または障がいのある人がフェイスカバーを安全に着用できない場合は例外です）
- COVID-19の症状（発熱、咳、または呼吸困難）がある利用者は、自宅に待機すること
- 利用者は、手指消毒剤と布製のフェースカバーを持参して飲食店やバー店舗に到着すること
- 予約をしてない利用者は、店舗に向かう前に利用可能な人数を確認すること
- 注文、ピックアップ、会計のために列に並んでいる間、利用者はフェースカバーを着用して、6フィート以上のソーシャルディスタンスの確保の勧告に従うこと。利用者は、ウェイティングやバーエリアにおいて大勢で集まってはならない
- 【新規】：施設の従業員がそばに近づいてサービスを提供する場合、利用者はマスクを着用して鼻と口を覆う必要があります（食事場所が屋内外関係なく、従業員が利用者の注文を受ける、食べ物や飲み物を運んで配膳する場合を含みますがこれらに限定されません）。
- 【新規】：利用者がテイクアウト注文分の商品を受け取る際には、マスクを着用して鼻と口を覆う必要があります。
- 利用者は、テーブルで待っている間、注文時、料理の到着まで自分のフェースカバーを持参して着用し続けること
- 利用者は、収容人数の制限が課されている場合があるため、待ち時間が長くなることに備えること。利用者は、ウェイティングエリアの収容人数が上限に達した場合に、自動車の中で待つように求められる場合があります。平常時は予約不要だったレストランやバーの多くは、今は予約が必要になっている可能性があります
- 利用者は、アクセス制限や一度に滞在できる利用者数の制限を示す看板を尊重してください
- 可能な場合は、利用者は、公共トイレ、屋内外の遊び場の器具、ピクニックテーブルやベンチのような共有施設の使用を避けてください。利用者は、共有の施設や器具に触った状態になった場合は、手を洗うか、手指消毒剤を使用してください
- 利用者は、石鹸を使って20秒以上水を流して、頻繁に手を洗うこと。石鹸と水がすぐに利用できない場合、利用者は、アルコール度60%以上を含有する手指消毒剤を使用すること。利用者は、手の表面をすべてカバて、乾いたと思うまでこすり合わせる。利用者は、手を洗っていない場合、目、鼻、口に触らないこと
- 利用者には、必要に応じて食べ残した食べ物を持ち帰ってもらうこと

ii.推奨するベストプラクティス

- 【新規】：利用者がドライブスルーの商品受け取り口で食べ物を受け取る際には、マスクを着用して鼻と口を覆うことが奨励されています。



質問がある場合、または追加のサポートが必要な場合：
ホットライン（1-800-252-2923）に電話をする、
ceo.support@illinois.gov宛に電子メールを送信する、
またはillinois.gov/businessguidelinesを再度確認し
てください。

本書の追加情報や更新版については、IDPHのウェブサイトを参照してください。

<https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus/business-guidance>