

Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services Guidelines for Employers and Employees

屋外、持ち帰り又はデリバリー食事サービスに関する雇用主及び従業員のためのガイドライン

These guidelines apply to all restaurants and food services establishments, including food trucks and other food concessions. In regions that have not yet reached Phase 1 or are in Phase 1, such establishments may only operate by take-out and delivery. In regions that have reached Phase 2, such establishments may open outdoor spaces with seating for customers in accordance with the guidelines below and in the State’s “Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services.” “Outdoor space” is defined as an open air space without a fixed roof (besides a temporary or seasonal awning or cover).

本ガイドラインは、全てのレストランと、フードトラックやその他の売店を含む食事サービス施設に適用します。まだ第1段階 (Phase1)に達していない又は現在第1段階にいる地域において、これらの施設は持ち帰り又はデリバリーの営業のみ許されています。第2段階に達した地域においては、これらの施設は、以下のガイドラインおよび州の「屋外、持ち帰り又はデリバリー食事サービスのための暫定COVID-19ガイダンス」に従って、屋外スペースにある座席の解放が許されます。「屋外スペース」とは、固定された屋根 (一時的又は季節的な日よけやカバーを除く) のない開かれた空間と定義します。

During the COVID-19 public health emergency, all operators of outdoor and take-out/delivery food service sites should stay up to date with any changes to state and federal requirements related to such establishments and incorporate those changes into their operations. This guidance is not intended to replace any existing applicable local, state, and federal laws, regulations, and standards. COVID-19公衆衛生緊急事態の間、屋外、持ち帰り又はデリバリー食事サービス施設の全てのオペレーターは、そのような施設に関連する州および連邦政府の要件の変更を常に最新の状態に保ち、それらの変更を業務に組み込む必要があります。このガイダンスは、既存の該当する地方、州、および連邦政府の法律、規制及び基準に置き換わるものではありません。

	Mandatory	Recommended Best Practices
	義務	推奨される最良の手法
Physical Distancing 物理的距離①	<div><div>✔</div><div>In outdoor spaces, all tables with seats must be at least 6 ft. from any other table, seat, patron, or pedestrian thoroughfare or corridor. 屋外スペースでは、全てのテーブル席を、他のテーブル、座席、客又は歩行者用の通路や廊下から少なくとも6フィート離してください。</div><div>✔</div><div>Ensure an indoor capacity to accommodate patrons who may need to enter/exit through the indoor space to access the outdoor seating, restroom(s), or payment location, and allow such access/egress in a socially distanced manner. 屋外の座席、トイレ、または支払い場所にアクセスするために、屋内スペースを出入りする必要がある顧客が収容でき、そのような出入りがソーシャルディスタンスの方法に従って可能となるよう、屋内のキャパシティを確保してください。</div><div>✔</div><div>Close indoor dining and seating areas to customers. Employees must wear face coverings at all times. 屋内の食事、座席エリアは閉鎖してください。従業員は常にフェイスカバーを着用してください。</div><div>✔</div><div>Patrons must wear face coverings at all times, except while seated; provided that the patron is over the age of two and able to medically tolerate one. 客も、2歳以上かつフェイスカバーを着用することが医学的に耐えられる者であれば、着席中を除いて常にフェイスカバーを着用してください。</div></div>	<div><div>✔</div><div>Ensure a distance of at least 6 ft. is maintained among workers at all times, unless the core activity requires a shorter distance. (e.g. cooking, cleaning, clearing tables). より短い距離で行うことが必要な業務 (例えば、料理、清掃、テーブルの片付け) でない限り、常に従業員間で少なくとも6フィートの距離を維持するようにしてください。</div><div>✔</div><div>Prohibit the use of small spaces (e.g. freezers, storage rooms) by more than one individual at time. 一度に複数人が狭いスペース (例: 冷凍室、貯蔵庫) を使用することを禁止してください。</div><div>✔</div><div>Modify the use and/or restrict the number of work stations/employee seating areas to maintain 6 ft. distance. 従業員の机等の配置を変更したり数を制限するなどして、少なくとも6フィートの距離を維持してください。</div><div>✔</div><div>Designate discrete work zones for services, where possible. Servers should serve specific zones in the restaurant to minimize overlap. 可能な限り、給仕のための個別の場所を指定してください。給仕は、レストラン内で重複するのを最小化するために、特定の範囲で給仕してください。</div></div>

	Mandatory 義務		Recommended Best Practices 推奨される最良の手法	
Physical Distancing 物理的距離②	✓	<p>Limit outdoor capacity to the number of tables that can be safely and appropriately arranged, such that each table is a minimum of 6 ft. away from another. 屋外の定員について、それぞれのテーブルが少なくとも6フィート離れるよう、安全かつ適切に配置されるテーブル数に制限してください。</p> <p>Wherever distancing is not feasible between tables, enact physical barriers between such tables. テーブル間の距離をとることが不可能な場合は、テーブル間に物理的なバリアを施してください。</p>	✓	<p>Ensure kitchen staff are dedicated to one station throughout their entire shift. (e.g. salad or grill or desserts), to the extent possible. 可能な限り、調理場のスタッフが勤務中は1つの作業場(例: サラダ, グリル, デザート)に従事するようにしてください。</p>
	✓	<p>Individuals seated at the same table must be members of the same party (but may be from different households), with a maximum of 10 people per table. 1つのテーブルにつき、最大10名まで、同じグループのメンバーで座ってください。ただし、異なる世帯からなるグループでも可能です。</p> <p>Communal tables are only permitted if at least 6 ft. can be maintained between parties. 共用のテーブルについては、それぞれのグループ同士が少なくとも6フィートの距離を取ることが維持できる場合に限り許されます。</p>	✓	<p>Encourage kitchen staff to place items on the counter for the next person to pick-up, rather than passing items from hands to hands. 調理場のスタッフが物を渡すときは、手渡しよりもカウンターに置いて受け取るよう推奨してください。</p>
	✓	<p>Clearly signal 6 ft. spacing in any lines for customers waiting to order, pick-up food, be seated, or use the restroom, as well as in any pick-up or payment location. 注文、食事の受取り、着席、トイレの使用を待っている客のための全ての導線について、6フィートの間隔を明確に示してください。全ての受取り又は支払い場所でも同様です。</p>	✓	<p>Reduce bi-directional foot traffic by using tape or signs with arrows in narrow aisles, hallways, or spaces. 双方向の人の移動を減らすため、狭い通路、廊下またはスペースに、矢印の付いたテープまたは標識を使用してください。</p>
	✓	<p>Designate entrances/exits for customers and separate entrances/exits for employees, where possible. 可能な限り、顧客の入口・出口とは別に、従業員の入口・出口を指定しなければなりません。</p>	✓	<p>Encourage customers to wait in their car or outside until food is ready to be picked up/they're ready to be seated. 受け取る食事や座席が用意できるまで、車か外で待つよう顧客に促してください。</p>
	✓	<p>Limit in-person gatherings (e.g. staff meetings) to the greatest extent possible. できる限り、対面での集まり(例: 従業員による会議)を制限してください。</p>	✓	<p>Encourage customers to place orders online or by phone. 客にオンラインか電話での注文を促してください。</p>
	✓	<p>Establish designated areas for vendor pickups and/or deliveries, limiting contact to the extent possible. 業者用の集荷や配達のためのエリアを設定し、可能な限り接触を制限してください。</p>	✓	<p>Allow for contactless order, payment, delivery, and pick-up, where possible. 可能な限り、非接触での注文、支払い、デリバリー、受取りを許容してください。</p> <p>Allow customers to order food prior to arrival, and encourage customer reservations for seating. 客の到着前に注文することを許容し、席の予約を促してください。</p> <p>Ensure a one-at-a-time process for vendors, in which one vendor delivers a product at a time, employees disinfect high touch surface, and the next vendor can come on premises. 配達のために店舗に立ち寄る業者のために、1回の配達につき1人の業者のみを相手する手順を確保し、従業員は高い頻度で触れる部分を清掃・除菌し、次の業者が店舗に入るようにしてください。</p>

	Mandatory 義務		Recommended Best Practices 推奨される最良の手法	
Protective Equipment 防護具①	✓	<p>Provide workers with an acceptable face covering at no- cost to the employees and have an adequate supply of coverings in case of need for replacement. 適切なフェイスカバーを従業員に無料で配布し、また、従業員が交代する場合に備え、具を十分な量を用意してください。</p>	✓	<p>Maintain adequate supply of face coverings, masks and other required PPE should a worker need a replacement, or should a vendor be in need. 従業員が交換を必要とする場合、または業者が必要とする場合には、フェイスカバー、マスク、およびその他の必要な個人防護具の十分な供給量を維持してください。</p>
	✓	<p>Acceptable face coverings include but are not limited to cloth (e.g. homemade sewn, quick cut, bandana), surgical masks, and face shields. 適切なフェイスカバーには、布（手作りの縫製、クイックカット、バンダナなど）、サージカルマスク、フェイスシールドが含まれますが、これらに限定されません。</p>	✓	<p>Require customers to wear face coverings when not seated at a table (e.g. when waiting for pickup, placing order at counter/window, walking to/from table, walking to/from restroom). テーブルに座っていない時（例：受け取りを待つ時、カウンターや窓口で注文をする時、テーブルまで/テーブルから歩いて行く時、トイレまで/トイレから歩いて行く時など）には、顧客にフェイスカバーを着用することを要求してください。</p>
	✓	<p>Clean, replace, and prohibit sharing of face coverings. Consult the CDC guidance for additional information on cloth face coverings and other types of personal protective equipment (PPE), as well as instructions on use and cleaning. フェイスカバーは、清潔にし、取り替えることとし、シェアしてはいけません。布製のマスクやその他のタイプの防護具の使用及び清潔にする方法に関する追加の情報については、CDCガイダンスを参照してください。</p>	✓	<p>Encourage, but don't require, customers to wear face coverings when seated at a table and not eating and/or drinking. 必須ではないですが、飲食をせずに着席している時は、顧客にフェイスカバーを着用するよう推奨してください。</p>
	✓	<p>Train employees on how to don, doff, clean (as applicable), and discard PPE . 防護具に関する適切な着脱方法、クリーニング（該当する場合）、および廃棄方法について従業員に周知してください。</p>	✓	<p>In food trucks and concessions where there are not running water stations, employees should wear gloves or regularly use hand sanitizer and continue to comply with federal, state, and local food handling and hygiene requirements.</p>
	✓	<p>Limit the sharing of objects (e.g. kitchen tools, pens/ pads), as well as the touching of shared surfaces (e.g. doorknobs, keypads, touch screens); or, require workers to wear gloves when in contact with shared objects or frequently touched surfaces; or, require workers to perform hand hygiene before and after contact. キッチン道具、ペン、パッドなどの共有、ドアノブ、キーパッド、タッチスクリーンなどの共有面への接触を制限してください。または、作業者が共有物や頻繁に表面に触れる場合は、グローブの着用や、従業員に接触の前後に手を洗うよう要求してください。</p>	✓	<p>手洗い場のないフードトラックや売店では、従業員はグローブを着用するか、定期的に手指消毒液を使用し、連邦政府、州、地域の食品取扱いおよび衛生基準を継続的に遵守してください。</p>



	Mandatory 義務		Recommended Best Practices 推奨される最良の手法	
Protective Equipment 防護具②		<p>Ensure all staff wear face coverings at all times and that they practice hand hygiene and use bare hand barriers consistent with state and local sanitary codes.</p> <p>すべてのスタッフが常にフェイスカバーを着用し、手指衛生を実践し、州および地域の衛生基準に沿ったグローブ類を使用することを確認してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> •If employees wear gloves during non-food preparation activities, ensure they replace gloves frequently, and encourage them to change gloves when switching tasks (e.g. serving customers to pre- rolling silverware). <p>従業員が調理以外の作業でグローブを着用している場合は、グローブを頻繁に交換するようにし、作業を切り替える際にはグローブを交換するように促してください (例:接客作業から銀食器を包む作業に切り替える場合)。</p> <ul style="list-style-type: none"> •If employees do not wear gloves, ensure they frequently wash their hands with soap/water. <p>従業員がグローブを着用していない場合は、彼らが石鹼・水で頻繁に手洗いをしていることを確認してください。</p>		
		<p>Ensure that employees who are bussing tables wash their hands with soap/water and, if they wear gloves, replace the gloves before and after cleaning and disinfecting tables.</p> <p>テーブルを拭いている従業員は、石鹼・水で手を洗うようにし、グローブを着用している場合は、テーブルの清掃・消毒の前後にグローブを交換するようにしてください。</p>		
Hygiene and Cleaning 衛生と清掃①		<p>Adhere to hygiene, cleaning, and disinfection requirements from the Centers for Disease Control and Prevention (CDC) and Department of Health (DOH) and maintain logs that document date, time, and scope of cleaning.</p> <p>疾病対策予防センター(CDC)および保健省(DOH)からの衛生、清掃、消毒の要件を遵守し、清掃の日時、範囲を記録したログを維持してください。</p>		<p>Wherever possible, increase ventilation of outdoor air (e.g. opening windows and doors) while maintaining safety precautions.</p> <p>可能な限り、安全対策を維持しつつ、窓やドアを開けるなどして外の空気を取り入れ、換気を頻繁にしてください。</p> <p>Discourage food preparation employees from changing/ entering each others' work stations during shifts, unless they are appropriately cleaned/disinfected.</p> <p>適切な洗浄・消毒が行われていない限り、従業員がシフトの間に調理場を変更したり、他の従業員の作業場に入ったりしないようにしてください。</p>

	Mandatory 義務	Recommended Best Practices 推奨される最良の手法
Hygiene and Cleaning 衛生と清掃②	<p>✓ Provide and maintain hand hygiene stations including handwashing with soap, running warm water, and disposable paper towels, as well as an alcohol-based hand sanitizer containing 60% or more alcohol for areas where handwashing is not feasible. 石鹸や、温かい流水による手洗い、および使い捨てのペーパータオルを含む手指衛生の場を提供し、維持するとともに、手洗いが実行不可能な場所のために、60%以上のアルコールを含む手指消毒剤を提供してください。</p> <p>✓ Provide and encourage employees to use cleaning and disinfection supplies for shared surfaces for use before and after use of these surfaces, followed by hand hygiene. 共有部分の使用前と使用後に、これらの表面の洗浄および消毒用品の使用、その後の手指衛生を行うよう、従業員に提供・奨励してください。</p> <p>✓ Regularly clean and disinfect the establishment and more frequently clean and disinfect high risk areas used by many individuals and for frequently touched surfaces (e.g. restrooms). Cleaning and disinfection must be rigorous and ongoing and should occur at least after each shift, daily, or more frequently if needed. 施設内を定期的に清掃・消毒し、多くの人々が使用するリスクの高い場所や、頻繁に触れる表面（トイレなど）については、より頻繁に清掃・消毒してください。清掃と消毒は厳格かつ継続的に行わなければならない、少なくとも各シフトの後、毎日、または必要に応じてそれ以上の頻度で行う必要があります。</p> <p>Ensure that equipment is regularly cleaned and disinfected using registered disinfectants, including at least as often as employees change workstations. Refer Department of Environmental Conservation (DEC) products identified by the Environmental Protection Agency (EPA) as effective against COVID-19. 少なくとも従業員が作業場を変更する頻度で、器具が定期的に清掃され、登録済みの消毒剤を使用して消毒されていることを確認してください。COVID-19 に対して有効であると環境保護庁 (EPA) によって認められた環境保全局 (DEC) の製品を参照してください。</p>	<p>✓ Provide guests with a single use, paper, disposable menus and/or display menus on white boards/chalk boards/televisions/projectors. 顧客に、一回限りの紙、使い捨てメニューの提供や、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してください。</p> <p>✓ Encourage customers to view menus online (e.g. on their own smartphone or electronic device), where possible. 可能な限り、顧客にオンライン（例：スマートフォンや電子機器）でメニューを見るよう推奨してください。</p> <p>✓ Make hand sanitizer available throughout high-tough areas (e.g. outside restrooms), and place it in convenient locations, such as at entrances, exits, and cashiers. Install touch-free hand sanitizer, where possible. 手指消毒液は、高頻度で触れる場所（トイレの外など）の至る所で利用できるようにし、出入り口、出口、レジなどの便利な場所に置いてください。可能であれば、タッチフリーの手指消毒剤を設置してください。</p>

	Mandatory 義務	Recommended Best Practices 推奨される最良の手法
Hygiene and Cleaning 衛生と清掃③	<p>✓ Provide cleaning and disinfection of exposed areas in the event of an individual is confirmed to have COVID- 19, with such cleaning and disinfection to include, at a minimum, all heavy transit areas and high-touch surfaces . 個人が COVID-19 に感染していることが確認された場合には、露出している場所の清掃と消毒をしてください。その際、少なくとも、よく人が行き来する全てのエリアと、よく触れられる表面が含まれている必要があります。</p> <p>✓ Before returning to work, complete pre-return checks and assessments of kitchen systems to ensure a healthy and safe environment. 再開前には、健康で安全な環境を確保するために、再開前のチェックとキッチンシステムの評価を完了させてください。</p> <p>✓ Minimize sharing of kitchen equipment between staff (e.g. knives, pots, rags/towels), where possible. スタッフ間でのキッチン用品(包丁、鍋、布巾/タオルなど)の共有は可能な限り最小限にしてください。</p> <p>✓ Prohibit the use of devices (e.g. buzzers) to provide alerts to customers that seating or an order is available, unless such devices are thoroughly cleaned and disinfected between each use. 座席や注文が可能であることを顧客に知らせるための装置(ブザーなど)については、そのような装置は、使用のたびに徹底的に洗浄・消毒しない限り、使用しないでください</p> <p>For take-out/delivery: 持ち帰り又はデリバリーについて、</p> <ul style="list-style-type: none"> •Provide hand hygiene stations for customers waiting for food and/or drinks. 食事や飲み物を待っている顧客用に手指消毒する場所を提供してください。 •Ensure staff wash hands with soap/water or use hand sanitizer; if staff use gloves, regularly replace them. 従業員に、石鹸・水での手洗い又は手指消毒液を使用させるようにしてください もし従業員がグローブを着用している場合は、定期的にそれらを取り替えさせるようにしてください。 •If pick-up/delivery is indoors, ensure windows/doors are opened to allow for ventilation. 仮に持ち帰り又はデリバリーが屋内の場合は、換気のために窓やドアを明けるようにしてください。 	

	Mandatory 義務		Recommended Best Practices 推奨される最良の手法	
Hygiene and Cleaning 衛生と清掃④	✓	<p>Ensure all condiments provided directly to customers are in single-use disposable containers or reusable containers that are regularly cleaned/disinfected. 顧客に直接提供されるすべての調味料が、使い捨ての容器又は再利用可能な容器に入っており、定期的に洗浄・消毒されていることを確認してください。</p>		
	✓	<p>If non-disposable menus are used, clean and disinfect the menus between each party's use. 使い捨てではないメニューを使用している場合は、各グループで使用するごとにメニューの洗浄・消毒を行ってください。</p>		
	✓	<p>Use pre-packaged silverware or pre-rolled silverware. Silverware must be pre-rolled while wearing masks and gloves. 包装済みの銀食器や、あらかじめロール状になっている銀食器を使用してください。銀食器は、マスクや手袋を着用しているあいだに、ロール状に包む必要があります。</p>		
Communication コミュニケーション	✓	<p>Affirm you have reviewed and understand the state- issued industry guidelines, and that you will implement them. 州が発行した産業別のガイドラインを見直し、理解していることを確認し、それを実行してください。</p>	✓	<p>Use audio announcements, text messages or notices on screens to communicate with customers waiting an order/seating. 注文/着席を待っている顧客とコミュニケーションを取るために、画面上の音声アナウンス、テキストメッセージ、通知を使用するようにしてください。</p>
	✓	<p>Post signage to remind employees and patrons to adhere to proper hygiene, social distancing rules, appropriate use of PPE, and cleaning and disinfection protocols. 適切な衛生管理、ソーシャルディスタンスの取り方、PPEの適切な使用、清掃と消毒の手順を遵守することについて、従業員や顧客に思い出させるための掲示物を貼り出してください。</p>	✓	<p>Establish a communications plan for employees, vendors, and customers that includes a consistent means to provide updated information. 最新の情報を提供するための一貫した手段を含めて、従業員、業者、顧客のためのコミュニケーション計画を確立してください。</p>
	✓	<p>Immediately notify the state and local health department if a worker was in close contact with others and tests positive for COVID-19. 従業員が他人と濃厚接触していて、COVID-19 が陽性であると検査された場合は、直ちに州および地方の保健部門に通知してください。</p>		
	✓	<p>Cooperate with contact tracing efforts, including notification of potential contacts in the workplace, while maintaining confidentiality required by state and federal law and regulations. 州および連邦法および規則で要求される守秘義務を維持しながら、職場で登録されている連絡先の通知を含め、連絡先追跡の取り組みに協力してください。</p>		
	✓	<p>Conspicuously post completed safety plans on site. 完成した安全計画を現場に目立つように掲示してください。</p>		

	Mandatory 義務		Recommended Best Practices 推奨される最良の手法	
Screening スクリーニング①	✓	<p>Employees who are sick should stay home or return to home, if they become ill at work.</p> <p>従業員が仕事中に体調を崩した場合は、自宅で待機するか、帰宅する必要があります。</p>	✓	<p>Prevent employees from intermingling in close or proximate contact with each other prior to completion of the screening (e.g. perform screening remotely).</p> <p>スクリーニング完了前に従業員同士が近づくこと・交錯することを防止してください(遠隔でスクリーニングを行うなど)。</p>
	✓	<p>Implement mandatory daily health screening practices of their employees and, where practicable, vendors, but such screening shall not be mandated for customers and delivery personnel (e.g. questionnaire, temperature check) for employees, and asking about (1) COVID-19 symptoms in past 14 days, (2) positive COVID-19 test in past 14 days, and/or (3) close contact with confirmed or suspected COVID-19 case in past 14 days.</p> <p>従業員、可能な場合には業者の日常的なスクリーニング(例えば、アンケートや体温チェック)の実施を義務付けますが、顧客及び配送員に対しては義務付けないでください。従業員を対象に、(1)過去14日間のCOVID-19の症状、(2)過去14日間のCOVID-19検査で陽性になったか、および/または(3)過去14日間のCOVID-19患者との濃厚接触、またはその疑いがあるかどうかを尋ねてください。</p>	✓	<p>Daily temperature checks may be conducted per Equal Employment Opportunity Commission or DOH guidelines.</p> <p>毎日の温度チェックは、雇用機会均等委員会またはDOHのガイドラインに従って実施するようにしてください。</p>
	✓	<p>Refer to DOH guidance regarding protocols and policies for employees seeking to return to work after a suspected or confirmed case of COVID-19 or after the employee had close or proximate contact with a person with COVID-19.</p> <p>COVID-19の疑いがあつた後、又はCOVID-19の患者と濃厚接触した後に、職場復帰を目指す従業員のためのプロトコルおよび方針に関するDOHのガイダンスを参照してください。</p>	✓	<p>Maintain a log of every person, including workers and vendors, who may have close or proximate contact with other individuals at the work site or area, such that all contacts may be identified, traced and notified in the event a worker is diagnosed with COVID-19; excluding customers and deliveries performed with appropriate PPE or through contactless means.</p> <p>従業員がCOVID-19と診断された場合には、すべての接触者が特定され、追跡され、通知されるように、従業員及び業者を含めて、作業現場またはエリアで他の個人と濃厚又は近く接触した可能性のあるすべての人の記録を維持してください。ただし、適切なPPEを使用しているか又は非接触の手段を介した顧客や配達員は除いてください。</p>
	✓	<p>Establishments cannot mandate that customers complete a health screen or provide contact information.</p> <p>食事提供施設は、顧客にスクリーニングに係る記入や連絡先情報の提供を義務付けることはできません。</p>	✓	<p>Provide an option for customers to provide contact information so they can be logged and contacted for contact tracing.</p> <p>顧客に連絡先情報を提供するためのオプションを提供し、追跡のためにログに記録され連絡を受けることができるようにしてください。</p>

	Mandatory 義務		Recommended Best Practices 推奨される最良の手法	
Screening スクリーニング②		Screeners should be trained by employer-identified individuals familiar with CDC, DOH, and OSHA protocols and wear appropriate PPE, including at a minimum, a face covering. スクリーニングの実施者は、CDC、DOH、およびOSHAのプロトコルに精通した雇用主に特定された個人によって訓練され、最低でも顔を覆うことを含む適切なPPEを着用する必要があります。		
		Identify a point-of-contact as the party for workers to inform if they later are experiencing COVID-19-related symptoms, as noted in the questionnaire. アンケートに記載しているように、後にCOVID-19に関連した症状が発生した場合に、お知らせするための従業員の連絡先を特定しておいてください。		