



Department
of Health

INTERIM GUIDANCE FOR NEW YORK CITY INDOOR FOOD SERVICES DURING THE COVID-19 PUBLIC HEALTH EMERGENCY

Covid -19 により発生中の公衆衛生緊急事態における
ニューヨーク市の屋内フードサービス向け暫定ガイダンス

When you have read this document, you can affirm at the bottom.

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

As of September 11, 2020

Pursuant to [Executive Order 202.61](#), indoor food services in New York City may resume beginning Wednesday, September 30, 2020 in accordance with this interim guidance.

行政命令202.61に従い、ニューヨーク市の屋内フードサービスは、この暫定ガイダンスに従い、2020年9月30日（水）から再開される可能性があります

Purpose 目的

This Interim Guidance for New York City Indoor Food Services during the COVID-19 Public Health Emergency ("Interim COVID-19 Guidance for Indoor Food Services in New York City") was created to provide owners/operators of food service businesses in the New York City region and their employees, contractors, and patrons with precautions to help protect against the spread of COVID-19.

本ガイダンス、「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の屋内フードサービス向け暫定ガイダンス

(Interim Guidance for New York City Food Services during the COVID-19 Public Health Emergency)」

(以下「NYC屋内フードサービス向けCOVID-19暫定ガイダンス」)はニューヨーク市の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、そして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。

This guidance will apply to indoor food service and dining in restaurants, establishments and other food vendors and concessions in New York City. Once effective, food services establishments in New York City may open indoor spaces with seating for customers in accordance with this guidance; **however, indoor bar service must remain closed at this time (i.e., no seating or service at the bar, all alcoholic beverages must be served to the table), and indoor food and beverage service shall not be permitted between midnight (12:00AM) local time and 5:00AM, as detailed below. All service must cease at midnight (12:00AM) and cannot resume until 5:00AM.**

このガイダンスは、ニューヨーク市のレストラン、施設、その他の食品販売業者や売店での屋内飲食サービスに適用されます。発行されれば、ニューヨーク市のフードサービス施設は、このガイダンスに従って、客席のある屋内スペースの開放が許されます。ただし、屋内のバーサービスはこの時間には閉鎖されたままでなければならず（すなわち、バーでの着席やサービスは禁止されており、すべてのアルコール飲料はテーブルに提供されなければなりません）、以下に詳述するように、現地時間の深夜（午前12時）から午前5時までの間は屋内での飲食サービスは許可されていません。すべてのサービスは午前12時で終了し、午前5時までは再開できません。

As announced, the City of New York will establish and deploy a team of 400 enforcement personnel to ensure businesses that offer indoor food services and dining in New York City comply with the State-issued requirements contained herein. **Any individual who observes a violation of this guidance should report such violation by calling 1-833-208-4160, texting 'VIOLATION' to 855-904-5036, or completing the online complaint form.**

発表されたように、ニューヨーク市は、ニューヨーク市内で屋内飲食サービスを提供する事業者が、ここに含まれている州が発行した要件を遵守することを保証するために、400人の執行員からなるチームを設立し、展開する予定です。**本ガイドラインの違反を発見した人は、1-833-208-4160に電話するか、855-904-5036に「VIOLATION」とテキスト入力するか、オンラインの苦情フォームに記入して、そのような違反を報告してください。**

This interim guidance is subject to change as public health officials assess its impact, including any changes in transmission of COVID-19, and monitor compliance of owners/operators. Additionally, these guidelines as they pertain to indoor occupancy restrictions will be reassessed by no later than November 1, 2020 in contemplation of an increase from 25% to 50% capacity so long as the rate of COVID-19 transmission has not increased.

この暫定ガイドラインは、公衆衛生当局がCOVID-19の感染率の変化を含めてその影響を評価し、オーナー/運営者のコンプライアンスを監視するために変更される可能性があります。さらに、これらのガイドラインは、COVID-19の感染率が増加していない限り、屋内の収容率の制限に関連するものとして、遅くとも2020年11月1日までに再評価される予定です。

For any outdoor and take-out/delivery food service, businesses must follow the guidance outlined in the New York State Department of Health's (DOH) "[Interim Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services During the COVID-19 Public Health Emergency](#)."

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、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イン（Interim Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services During the COVID-19 Public Health Emergency）」に従ってください。

These guidelines are minimum requirements only and any owner/operator is free to provide additional precautions or increased restrictions. These guidelines are based on the best-known public health practices at the time of publication, and the documentation upon which these guidelines are based can and does change frequently. The Responsible Parties – as defined below – are accountable for adhering to all local, state and federal requirements relative to food services. The Responsible Parties are also accountable for staying current with any updates to these requirements, as well as incorporating same into any food service operations and/or Site Safety Plan.

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/運営者は自由にその他の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慣行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書き換えられる可能性があります。下記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、連邦政府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。

The [Centers of Disease Control and Prevention](#), [U.S. Food and Drug Administration](#), and [United States Department of Labor's Occupational Safety and Health Administration](#) are not aware of any reports that suggest that COVID19 can be transmitted through food. Therefore, adherence to NYS Sanitary Codes for food service establishments along with additional requirements identified as part of these guidelines are expected to be sufficiently protective against COVID-19.

米国疾病予防管理センター（Centers of Disease Control and Prevention）、米国食品医薬品局（U.S. Food and Drug Administration）、米国労働省労働安全衛生庁（United States Department of Labor's Occupational Safety and Health Administration）では、COVID19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は受けていません。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明確に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。

Background 背景

On March 7, 2020, Governor Andrew M. Cuomo issued Executive Order 202, declaring a state of emergency in response to COVID-19. Community transmission of COVID-19 has occurred throughout New York. To minimize further spread, social distancing of at least six feet must be maintained between individuals, where possible.

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への対策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。

On March 16, 2020, Governor Cuomo issued Executive Order 202.3, restricting all on-premises consumption of food and beverage at eating and drinking establishments statewide.

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、飲食施設での飲食を制限しました。

On March 20, 2020, Governor Cuomo issued Executive Order 202.6, directing all non-essential businesses to close in-office personnel functions. Essential businesses, as defined by Empire State Development Corporation (ESD) guidance, were not subject to the in-person restriction, but were, however, directed to comply with the guidance and directives for maintaining a clean and safe work environment issued by DOH, and were strongly urged to maintain social distancing measures to the extent possible.

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)のガイダンスに定められた必要不可欠な事業者は、自宅待機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ダンスと指令を順守するよう指示を受けました。またできる限り社会的距離を置く措置を維持するよう強く要請されました。

On April 12, 2020, Governor Cuomo issued Executive Order 202.16, directing essential businesses to provide employees, who are present in the workplace, with a face covering, at no-cost, that must be used when in direct contact with customers or members of the public during the course of their work.

On April 15, 2020, Governor Cuomo issued Executive Order 202.17, directing that any individual who is over age two and able to medically tolerate a face-covering must cover their nose and mouth with a mask or cloth face-covering when in a public place and unable to maintain, or when not maintaining, social distance. On April 16, 2020, Governor Cuomo issued Executive Order 202.18, directing that everyone using public or private transportation carriers or other for-hire vehicles, who is over age two and able to medically tolerate a face covering, must wear a mask or face covering over the nose and mouth during any such trip. It also directed any operators or drivers of public or private transport to wear a face covering or mask which covers the nose and mouth while there are any passengers in such a vehicle. On May 29, 2020, Governor Cuomo issued Executive Order 202.34, authorizing business operators/owners with the discretion to deny admittance to individuals who fail to comply with the face covering or mask requirements.

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指示し、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に指示しました。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フェースカバーまたはマスクを着用すること、また公共または民間の交通機関の運転手に対し車両内に乗客がいる際には鼻と口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。

On April 26, 2020, Governor Cuomo announced a phased approach to reopen industries and businesses in New York in phases based upon a data-driven, regional analysis. On May 4, 2020, the Governor provided that the regional analysis would consider several public health factors, including new COVID-19 infections, as well as health care system, diagnostic testing, and contact tracing capacity. On May 11, 2020, Governor Cuomo announced that the first phase of reopening would begin on May 15, 2020 in several regions of New York, based upon available regional metrics and indicators. On May 29, 2020, Governor Cuomo announced that the second phase of reopening would begin in several regions of New York. On June 3, 2020, Governor Cuomo announced outdoor dining at restaurants would be permitted in phase two of reopening, in accordance with state-issued guidance. On June 11, Governor Cuomo announced that the third phase of reopening would begin on June 12 in several regions of New York. On June 24, 2020, Governor Cuomo announced that several regions of the state were on track to enter the fourth phase of reopening starting on June 26.

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共衛生要因が検討されると伝えました。2020年5月11日、クオモ知事は地域の指標に基づき、ニューヨーク州のいくつかの地域で2020年5月15日から再開第1フェーズ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が6月26日からの第4フェーズ再開に向けて軌道に乗っていると発表しました。

On September 9, 2020, Governor Cuomo announced that indoor dining in New York City would be allowed to resume beginning September 30 with a 25% occupancy limit and additional requirements contained herein. The Governor also announced that the City of New York would provide a team of 400 enforcement personnel to work with the State Police Task Force to ensure compliance with this guidance.

2020年9月9日、クオモ知事は、ニューヨーク市における屋内飲食店の再開を、9月30日から、25%の占有率制限とここに記載されている追加の要件で許可すると発表しました。また、知事は、ニューヨーク市がこのガイダンスの遵守を確実にするために、州警察タスクフォースと協力して400人の施行要員からなるチームを提供することを発表した。

In addition to the following standards, businesses must continue to comply with the guidance and directives for maintaining clean and safe work environments issued by DOH.

以下の基準に加え、事業者は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。

Please note that where guidance in this document differs from other guidance documents issued by New York State, the more recent guidance shall apply.

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、ご注意下さい。

Standards for Responsible Indoor Food Services in New York City

ニューヨーク市における責任ある屋内フードサービスの基準

No indoor food service operation can occur in New York City without meeting the following minimum State standards, as well as applicable federal requirements, including but not limited to such minimum standards of the Americans with Disabilities Act (ADA), Centers for Disease Control and Prevention (CDC), Environmental Protection Agency (EPA), and United States Department of Labor's Occupational Safety and Health Administration (OSHA).

ニューヨーク市における屋内フードサービス事業は、州の最低限の基準、および連邦政府の要件を満たさないかぎり営業を行うことはできません。連邦政府の要件には、障害のあるアメリカ人法（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庁（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。

The State standards contained within this guidance apply to all indoor food services in operation in New York City during the COVID-19 public health emergency until rescinded or amended by the State. The owner/operator of the food service site, or another party as may be designated by the operator (in either case, "the Responsible Parties"), shall be responsible for meeting these standards.

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で営業を行う、全ての屋内フードサービス事業に対し適用されます。フードサービスのオーナー/事業者、または事業者から委託を受けたその他の当事者（いずれの場合も「責任者」）はこれらの基準を満たす責任があるものとします。

The following guidance is organized around three distinct categories: people, places, and processes.

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. PEOPLE 人

A. Physical Distancing 物理的距離

- Responsible Parties must ensure that indoor capacity is limited to no more than 25% of the maximum occupancy for a particular area as set by the certificate of occupancy, exclusive of employees.

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。

- Responsible Parties must conspicuously post the number of patrons that constitutes 25% capacity in their establishment, and must make such posting visible to employees and patrons inside the restaurant, as well as visible to individuals from the exterior of the restaurant (e.g., posting on the door).

責任者は、その施設の収容人数の25%に相当する顧客数を目立つように掲示しなければならず、そのような掲示は、レストラン内の従業員および顧客から見えるようにしなければならず、また、レストランの外にいる人からも見えるようにしなければなりません（例えば、ドアに掲示するなど）。

- Responsible Parties must only permit entrance to the food services establishment to employees or patrons if they have their temperature taken before or immediately upon entering the food service establishment and have a temperature no greater than 100.0°F (as described below in Section III: Processes, Subsection A: Screening and Testing); and

責任者は、フードサービス施設に入る前または直後に、従業員又は顧客の体温測定を行い、体温が100.0°Fを超えない場合にのみフードサービス施設への入場を許可しなければならない（以下のセクション III: プロセス、サブセクション A: スクリーニングおよびテストに記載の通り）。

- Responsible Parties must only permit patrons to dine indoors if one person from each party signs-in before or immediately upon entering the food services establishment, providing the full name, address, and phone number for use in contact tracing efforts.

責任者は、各グループから1名ずつ、フードサービス施設に入る前または直後に、連絡先の追跡に使用するために氏名、住所、および電話番号のフルネームの提供を受けた場合に限り、屋内で食事することを許可しなければなりません。

- The sign-in process may be conducted through any means that the Responsible Parties establish to collect the above contact information, including but not limited to a digital application and/or paper form.

その入店手続きは、デジタルアプリケーションおよび/または紙のフォームを含むがこれに限定されない、上記の連絡先情報を収集するために責任者が確立した任意の手段によって行われることができます。

- Responsible Parties must maintain a record of the aforementioned sign-in data for a minimum period of 28 days and make such data available to state and local health departments upon request.

責任者は、上記の入店記録を最低 28 日間維持し、要求に応じて州および地方の保健部門に提供しなければなりません。

- Responsible Parties should ensure that a distance of at least six feet is maintained among workers at all times, unless the core activity requires a shorter distance (e.g., cooking, cleaning, clearing tables, maintenance). Regardless of physical distance, Responsible Parties must ensure all employees wear an acceptable face covering at all times.

責任者は、重要な活動（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る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関わらず、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。

- Patrons must also wear face coverings at all times, except while seated; provided, however, that the patron is over the age of two and able to medically tolerate such covering.

顧客は着席している間を除き、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。

- Acceptable face coverings for COVID-19 include but are not limited to cloth-based face coverings and disposable masks that cover both the mouth and nose.

COVID-19対策に有効なフェースカバーには、口と鼻を覆う布製の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。

- However, cloth, disposable, or other homemade face coverings are not acceptable face coverings for workplace activities that typically require a higher degree of protection for personal protective equipment (PPE) due to the nature of the work. For those activities, N95 respirators or PPE used under existing industry standards should continue to be used, as is defined in accordance with OSHA guidelines.

ただし、業務の性質上、個人用保護具（PPE）に対して通常より高度な保護を必要とする業務では、布、使い捨て、またはその他の手作りのフェースカバーは許容されません。こうした業務にはOSHA ガイドラインに沿って定められたように、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。

- Responsible Parties must ensure that indoor tables with seating for customers are separated by a minimum of six feet in all directions. Wherever distancing is not feasible between tables, Responsible Parties must erect physical barriers between such tables. The physical barriers must be at least five feet in height and must not block emergency and/or fire exits.

責任者は、顧客が着席する屋内外の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障壁を設置しなければなりません。障壁は高さ5フィート以上で緊急時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。

- Responsible Parties must limit the number of patrons to any event at the food services establishment to the lesser of 25% of the maximum occupancy or the current social gathering restrictions that are in effect for the region as a part of the State's phased reopening (i.e., 50 or fewer people in Phase 4 regions, as of September 10, 2020).

責任者は、フードサービス施設でのイベントへの顧客数を、最大収容人数の25%、または州の段階的な再開の環境としてその地域に適用されている現在の集会制限のいずれか少ない方に制限しなければなりません（すなわち、2020年9月10日時点で、フェーズ4の地域では50人以下）。

- Responsible Parties may seat as many individuals at a single table as the table allows, with a maximum of 10 individuals per table.

責任者は、1台のテーブルにつき10人までを限度に、顧客を座らせることができます。

- Individuals seated at a table must be members of the same party but may be from different households. Further, individuals who are members of the same party may arrive, be seated, and depart at different times so long as their interactions remain limited to only other party members.

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である個人は、他のグループメンバーとの交流が制限されている限り、異なる時間に到着し、着席し、出発することができます。

- Communal tables in which multiple parties are seated at the same large table are only permitted if a distance of at least six feet can be maintained between the parties.

コミュニアルテーブル（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。

- Responsible Parties must prohibit seating and service at bars. Bars may be used only as a source for employees to prepare beverages for service to patrons at their table.

責任者は、バーでの着席とサービスを禁止しなければなりません。バーは、従業員がテーブルで客にサービスを提供するための飲料を準備するためにのみ使用することができます。

- Further, Responsible Parties must prohibit customers from walking up to, or standing at, the bar to order, pay, or be served.

さらに、責任者は、注文、支払い、またはサービスを受けるために、顧客がバーに近づいたり、バーに立ったりすることを禁止しなければなりません。

- Responsible Parties offering restroom access to customers must promote social distancing within and while waiting for restrooms.

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。

- Responsible Parties may modify the use and/or restrict the number of work stations and employee seating areas, so that employees are at least six feet apart in all directions (e.g., side-to-side and when facing one another) and are not sharing areas without cleaning and disinfection between use. When distancing is not feasible (e.g., pick-up stations, cash registers), Responsible Parties may enact physical barriers (e.g., plastic shielding walls) in areas where they would not affect air flow, heating, cooling, or ventilation) and must not block emergency and/or fire exits.

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または数を制限し、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）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障壁（プラスチック製のシールド壁など）を設置します。

- If used, physical barriers should be put in place in accordance with OSHA [guidelines](#).

障壁を使用する場合は、OSHAのガイドラインに従って設置する必要があります。

- Physical barrier options may include strip curtains, plexiglass or similar materials, or other impermeable dividers or partitions.

障壁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

- Responsible Parties must prohibit the use of small spaces (e.g., freezers or storage rooms) by more than one individual at a time, unless all employees in such space at the same time are wearing acceptable face coverings. However, even with face coverings in use, occupancy must never exceed 25% of the maximum capacity of the space, unless it is designed for use by a single occupant. Responsible Parties should increase ventilation with outdoor air to the greatest extent possible (e.g., opening windows and doors to kitchen), while maintaining safety protocols.

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してい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50%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）。

- Responsible Parties must put in place measures to reduce bi-directional foot traffic, for example, by using tape or signs with arrows in narrow aisles, hallways, or spaces, and post signage and distance markers denoting spaces of six feet in all commonly used areas and any areas in which lines are commonly formed or people may congregate (e.g., clock in/out stations, health screening stations, breakrooms).

責任者は、例えばテープや矢印のついたサインを利用するなどして、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、行列ができてたり人が集まりやすいすべてのエリア（タイムレコーダステーション、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しなければなりません。

- Responsible Parties must clearly signal six foot spacing in:

責任者は、次の場所に6フィートの間隔を明確に示さなければなりません：

- Any lines for customers waiting to order, pick up food, be seated, or use the restroom (e.g., by using tape or other equally effective means); and

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ためのライン（テープやその他同等の効果のある方法で）。

- Any pick-up or payment location (e.g., counter, table, register).

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）。

- Responsible Parties must designate entrances/exits for customers and separate entrances/exits for employees, where possible.
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わけて指定しなければなりません。
- Responsible Parties should encourage customers to wait in their car or outside at an appropriate social distance until food is ready to be picked up or they are ready to be seated.
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、適切な社会的距離を保って車の中または外で待つよう促す必要があります。
- Responsible Parties should encourage customers to place remote orders online or by phone.
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。
- Where possible, Responsible Parties should allow for contactless order, payment, delivery, and pick-up and/or implement curbside pick-up.
可能な限り、責任者は、接触のないコンタクトレスオーダー、支払い、デリバリー、ピックアップ、車寄せでのピックアップを実施するようにすべきです。
 - When contactless payment is not feasible, Responsible Parties should minimize the use of billfolds and present paper receipts only.
責任者は、接触のない支払い方法が実施不可能な場合、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べきです。
- Responsible Parties should consider allowing customers that will be seated to order ahead of time to limit the amount of time spent in the establishment.
責任者は、店で着席する形で飲食する顧客が店にいる時間を短縮できるよう事前にオーダーの受付を検討すべきです。
- Responsible Parties must post signs throughout the site, consistent with DOH COVID-19 signage. Responsible Parties can develop their own customized signage specific to their workplace or setting, provided that such signage is consistent with the Department's signage. Signage must be used to remind employees and patrons to:
 - Stay home if sick.
病気のときは家にいること
 - Cover their nose and mouth with a face covering at all times if they are an employee, and at all times except while seated, if they are a patron.
従業員の場合は常に、顧客の場合は着席中以外は常に、鼻と口をフェイスカバーで覆うこと。
 - Quarantine if they have recently been to a state with significant community transmission of COVID-19, pursuant to the DOH travel advisory.
COVID-19のコミュニティ感染が著しい州に最近行ったことがある場合は、DOHの旅行勧告に基づいて自主隔離をしてください。

- Properly store and, when necessary, discard PPE.
フェイスカバーなどの保護用PPEを適切に保管し、適宜廃棄する。
- Adhere to social distancing instructions.
ソーシャルディスタンシングに関する指示を順守する。
- Report symptoms of or exposure to COVID-19, and how they should do so.
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。
- Follow hand hygiene and cleaning and disinfection guidelines.
手の衛生、洗浄、消毒ガイドラインを順守する。
- Follow appropriate respiratory hygiene and cough etiquette.
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。
- Report any violations by calling 833-208-4160, or by texting 'VIOLATION' to 855-904-5036.
違反行為を報告するには、833-208-4160に電話するか、855-904-5036に「VIOLATION」とテキストで送信してください。

B. Gatherings in Enclosed Spaces 閉鎖空間での集まり

- Responsible Parties must limit in-person employee gatherings (e.g., staff meetings) to the greatest extent possible and use other methods such as video or teleconferencing whenever possible, per CDC guidance "[Interim Guidance for Businesses and Employers to Plan and Respond to Coronavirus Disease 2019 \(COVID-19\)](#)". When videoconferencing or teleconferencing is not possible, Responsible Parties should hold meetings in open, well-ventilated spaces and ensure that individuals maintain six feet of social distance between one another (e.g., if there are chairs, leave space between chairs, have employees sit in alternating chairs).
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などの他の手段を用いるようにしなければなりません。ビデオ通話やテレカンファレンスが使用できない場合は、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、従業員が1つおきに座るなど）。
- Responsible Parties should encourage social distancing by limiting occupancy or closing non-essential employee amenities and communal areas that do not allow for appropriate social distancing. If open, Responsible Parties must make hand sanitizer or disinfecting wipes available near such amenities (e.g., vending machines, communal coffee stations).
責任者は、人が集まりやすい、あるいは多くの人が触れる必要不可欠でない設備や共有エリア（自動販売機、共有して使用するコーヒーマーカーなど）の閉鎖を検討する必要があります。
- Responsible Parties must put in place practices for adequate social distancing in small areas, such as restrooms and breakrooms, and should develop signage and systems (e.g., flagging when occupied) to restrict occupancy when social distancing cannot be maintained in such areas; and
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、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、使用を制限する必要があります。

- Responsible Parties should stagger schedules for their employees to observe social distancing (i.e., six feet of space) during, for example, breaks, meals, shift starts/stops.
責任者は、あらゆる集まり（休憩、食事、シフトの開始/終了など）で社会的距離（6フィート）を保てるよう、従業員のシフトをずらす必要があります。

C. Workplace Activity 職場での活動

- Responsible Parties must stop serving food and beverages to customers between midnight (12:00AM) local time and 5:00AM; although, Responsible Parties may permit customers to remain seated after midnight for thirty minutes after service ends, only for the purpose of finishing consumption of their meal. All service must cease at midnight (12:00AM) and cannot resume until 5:00AM.
責任者は、現地時間の深夜(午前12時)から午前5時までの間は、お客様への飲食物の提供を停止しなければなりません。ただし、責者は、サービス終了後30分間は、お食事の消費を終了する目的に限り、お客様が午前12時以降も着席したままであることを許可することができます。すべてのサービスは午前12時に終了し、午前5時までは再開できません。
- Responsible Parties must take measures to reduce interpersonal contact and congregation, through methods such as:
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：
 - limiting in-person presence to only those staff who are necessary;
必要とされるスタッフだけが現場にいるよう制限する。
 - adjusting workplace hours;
勤務時間を調整する。
 - reducing on-site workforce to accommodate social distancing guidelines;
ソーシャルディスタンシング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。
 - shifting design (e.g., A/B teams, staggered arrival/departure times);
シフト設定を変更する（A/Bチーム、到着/帰宅時間をずらす）。
 - prioritizing tasks that allow for social distancing over those that do not;
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。
 - avoiding multiple crews and/or teams working in one area by staggering scheduled tasks and using signs to indicate occupied areas; and/or
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。
 - segmenting and batching activities, where possible, so individuals can adhere to social distancing and reduce the number of hands touching equipment at the same time.
可能な限り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活動を分割又はまとめる。

- Where practicable, Responsible Parties should discourage food preparation employees from changing or entering others' workstations during shifts, unless they are appropriately cleaned and/or disinfected, as appropriate.

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。

- Responsible Parties should designate discrete work zones for servers, where possible. Servers should serve specific zones in the restaurant to minimize overlap.

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。サーバーは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。

- Responsible Parties should encourage customer reservations for seating, where practicable, to reduce the congregation of patrons waiting to be seated and served.

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。

- Responsible Parties must not provide customers with devices (e.g., buzzers) to provide alerts that seating or an order is available, unless such devices are thoroughly cleaned and disinfected between each use.

責任者は、使用後十分拭き清め消毒しない限り、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。

- Responsible Parties are encouraged to use audio announcements, text messages, or notices on screens to communicate with customers awaiting an order or seating.

責任者は、料理や空席を待つ顧客に対し音声によるアナウンス、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。

- Responsible Parties may open buffets, provided that they are not self-serve and that they are sufficiently staffed to ensure that there is no customer touching of common objects (e.g., serving spoons, tongs) and that appropriate social distance is maintained.

責任者は、セルフサービスではなく、顧客が共通の物（例えば、サービングスプーン、トンガ）に触れることがないように十分な人員を配置し、適切なソーシャルディスタンスが維持されていることを条件に、ビュッフェを開くことができます。

- As mentioned above, Responsible Parties may open indoor bar areas for employees to prepare beverages to be served to customers tableside; however, bar seating must remain closed and no patron may be served at the bar for any reason.

上述したように、責任者は、従業員がテーブルサイドで顧客に提供する飲料を準備するために、屋内のバーエリアを開放することができるが、バーの座席は閉じたままでなければならず、いかなる理由があっても、顧客がバーでサービスを受けることはできません。

D. Movement and Commerce 人の動きと業者とのやり取り

- Responsible Parties must strictly monitor and control the flow of traffic into and within the food services establishment to ensure adherence to maximum capacity, and social distancing requirements, and at all times must maintain an accurate count of current capacity of the establishment to ensure it does not exceed 25% of the maximum occupancy. Responsible Parties must establish designated areas for vendor pickups and/or deliveries, limiting contact to the extent possible.
責任者は、フードサービス施設への出入りと施設内の人の流れを厳しく監視し、最大収容率とソーシャルディスタンスの要件を確実に守るように管理しなければならず、常に施設の現在の収容率を正確なカウントを維持し、最大収容率の25%を超えないように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、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。
- Responsible Parties should limit on-site interactions (e.g., designate an egress for workers leaving their shifts and a separate ingress for workers starting their shifts) and movements (e.g., employees should remain near their workstations as often as possible).
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別の入口を指定するなど）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。
- For vendors that need to come on premises, Responsible Parties should ensure a one-at-a-time process, in which only one vendor delivers a product at a time, employees clean and disinfect high touch surfaces, and the next vendor can enter the premises.
店内に入る必要のある業者に対し、責任者は、製品の配達時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拭き清め消毒し、その後次の業者に店内に入ってもらいます。
- Where practicable, Responsible Parties should limit the numbers of entrances in order to (1) manage the flow of traffic into the building and (2) facilitate health screenings, as described below while remaining in compliance with fire safety and other applicable regulations.
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。
- Responsible Parties must develop a plan for people to maintain six feet of social distance while queuing inside or outside of the establishment for screening, as applicable.
責任者は、スクリーニングのため店の中、または外で列を作って待つ際、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. PLACES 場所

A. Air Filtration and Ventilation Systems 空気ろ過・換気システム

- For food service establishments in New York City with central air handling systems, Responsible Parties must ensure central HVAC system filtration meets the highest rated filtration compatible with the currently installed filter rack and air handling systems, at a minimum MERV-13, or industry equivalent or greater (e.g., HEPA), as applicable, and as certified and documented by a certified HVAC technician, professional, or company, ASHRAE-certified professional, certified retro-commissioning professional, or New York licensed professional building engineer.

セントラルエアハンドリングシステムを有するニューヨーク市のフードサービス施設の場合、責任者は、セントラル HVAC システムのろ過が、現在設置されているフィルターラックおよびエアハンドリングシステムと互換性のある高精度のろ過を、最低でも MERV-13、または業界で同等またはそれ以上のろ過（例：HEPA）を満たしていること、および認定 HVAC 技術者、専門家、または企業、ASHRAE 認定専門家、認定レトロコミッショニング専門家、またはニューヨークの認定を受けた建築専門技術者によって認定され、文書化されていることを確認しなければなりません。

- Responsible Parties should also consider adopting additional ventilation and air filtration mitigation protocols per CDC and ASHRAE recommendations, particularly for buildings with air handling systems older than 15 years, including:

責任者はまた、特に 15 年以上前のエアハンドリングシステムを有する建物については、CDC および ASHRAE の勧告に従った、以下を含む追加の換気および空気ろ過緩和基準の採用を検討すべきです。

- Performing necessary retro-commissioning of central systems, as well as testing, balancing, and repairs as needed;
中央システムの必要なレトロ・コミッショニング、テスト、バランシング、修理を必要に応じて実施する。
- Increasing ventilation rates and outdoor air ventilation to the extent possible;
可能な範囲で換気率を上げ、外気の換気を行う。
- Keeping systems running for longer hours, especially for several hours daily before and after occupancy;
システムを長時間稼働させておくこと、特に入居前後の毎日数時間はシステムを稼働させておくこと。
- Disabling demand-controlled ventilation, where reasonable, and maintain systems that increase fresh air supply;
合理的な場合には、需要でコントロールする換気を無効化し、新鮮な空気の供給を増加させるシステムを維持する。
- Maintaining relative humidity between 40-60% where possible;
可能な限り40～60%の相対湿度を維持する。
- Opening outdoor air dampers to reduce or eliminate recirculation to the extent possible;
外気のダンパーを開けて、可能な範囲で再循環を減らしたり、排除したりする。
- Sealing edges of the filter to limit bypass;
バイパスを制限するためにフィルタのエッジを封印する。

- Regularly inspecting systems and filters to ensure they are properly operating, and filters are appropriately installed, serviced and within service life;
システムとフィルターを定期的に点検し、システムが適切に動作していること、フィルターが適切に設置されていること、メンテナンスが行われていること、および耐用年数内であることを確認する。
 - Opening windows to the extent allowable for occupant safety and comfort;
入居者の安全と快適性のために許容される範囲で窓を開けること
 - Installing appropriately designed and deployed ultraviolet germicidal irradiation (UVGI) to deactivate airborne virus particles; and/or
空気中のウイルス粒子を不活性化するために適切に設計され、配備された紫外線殺菌照射（U V G I）を設置する；および／または
 - Using portable air cleaners (e.g., electric HEPA units), consider units that provide highest air change rate at appropriate performance level and do not generate harmful byproducts.
ポータブル空気清浄機（電気HEPAユニットなど）を使用する場合は、適切な性能レベルで最高の空気変換率を提供し、有害な副産物を発生させないユニットを検討する。
- For food service establishments in New York City with central air handling systems that cannot handle the abovementioned minimum level of filtration (i.e., MERV-13 or greater), Responsible Parties must have a certified HVAC technician, professional, or company, ASHRAE-certified professional, certified retro-commissioning professional, or New York licensed professional building engineer certify and document that the currently installed filter rack is incompatible with abovementioned minimum level of filtration (i.e., MERV-13 or greater) and/or the air handling system would be unable to perform to the minimum level of heating and cooling that it was otherwise able to provide prior to the COVID-19 public health emergency if such a high degree of filtration (i.e., MERV-13 or greater) was installed.
上述の最小レベルのろ過（すなわち、MERV-13 以上）を処理できないセントラルエアハンドリングシステムを持つニューヨーク市のフードサービス施設の場合、責任者は、現在設置されているフィルターラックが上述の最小レベルのろ過（すなわち、MERV-13 以上）と互換性がないこと、および／または空気処理システムが COVID-19 公衆衛生上の緊急事態以前に提供できる最小レベルの冷暖房を行うことができないことを、認定 HVAC 技術者、専門家、または企業、ASHRAE 認定専門家、認定レトロコミッショニング専門家、またはニューヨークの認定を受けた建築専門技術者に証明させ、文書化させなければなりません。
 - Further, Responsible Parties must retain such documentation for review by state or local health department officials to operate at a lesser filtration rating with additional ventilation and air filtration mitigation protocols.
さらに、責任者は、追加の換気および空気ろ過緩和基準を使用して、より低いろ過基準で運転するために、州または地方の保健部門の職員によるレビューのために、そのような文書を保持しなければなりません。
 - In addition, Responsible Parties with facilities that have a central air handling system who are unable to meet a filtration rating of MERV-13 or greater must adopt additional ventilation and/or air filtration mitigation protocols per CDC and ASHRAE recommendations, including:
さらに、MERV-13 以上のろ過基準を満たすことができないセントラルエアハンドリングシステムを有する施設を有する責任者は、CDC および ASHRAE の勧告に従って、以下を含む追加の換気および／または空気ろ過緩和基準を採用しなければなりません。
 - Performing necessary retro-commissioning of central systems, as well as testing, balancing, and repairs as needed;

中央システムの必要なレトロ・コミッショニング、テスト、バランシング、修理を必要に応じて実施する。

- Increasing ventilation rates and outdoor air ventilation to the extent possible;
可能な範囲で換気率を上げ、外気の換気を行う。
- Keeping systems running for longer hours, especially for several hours daily before and after occupancy;
システムを長時間稼働させておくこと、特に入居前後の毎日数時間はシステムを稼働させておくこと。
- Disabling demand-controlled ventilation, where reasonable, and maintain systems that increase fresh air supply;
合理的な場合には、需要でコントロールする換気を無効化し、新鮮な空気の供給を増加させるシステムを維持する。
- Maintaining relative humidity between 40-60% where possible;
可能な限り40～60%の相対湿度を維持する。
- Opening outdoor air dampers to reduce or eliminate recirculation to the extent possible;
外気のダンパーを開けて、可能な範囲で再循環を減らしたり、排除したりする。
- Sealing edges of the filter to limit bypass;
バイパスを制限するためにフィルタのエッジを封印する。
- Regularly inspecting systems and filters to ensure they are properly operating, and filters are appropriately installed, serviced and within service life;
システムとフィルターを定期的に点検し、システムが適切に動作していること、フィルターが適切に設置されていること、メンテナンスが行われていること、および耐用年数内であることを確認する。
- Opening windows to the extent allowable for occupant safety and comfort;
入居者の安全と快適性のために許容される範囲で窓を開けること
- Installing appropriately designed and deployed ultraviolet germicidal irradiation (UVGI) to deactivate airborne virus particles; and/or
空気中のウイルス粒子を不活性化するために適切に設計され、配備された紫外線殺菌照射（U V G I）を設置する；および／または
- Using portable air cleaners (e.g., electric HEPA units), considering units that provide highest air change rate at appropriate performance level and do not generate harmful byproducts.
ポータブル空気清浄機（電気HEPAユニットなど）を使用する場合は、適切な性能レベルで最高の空気変換率を提供し、有害な副産物を発生させないユニットを検討する。

- For food service establishments in New York City that do not have central air handling systems or do not operate or otherwise control the central air handling systems, Responsible Parties must adopt additional ventilation and air filtration mitigation protocols per CDC and ASHRAE recommendations, including:
セントラルエアハンドリングシステムを持たない、またはセントラルエアハンドリングシステムを操作していない、またはその他の方法で セントラルエアハンドリングシステムを制御していないニューヨーク市のフードサービス施設については、責任者は、CDC および ASHRAE の勧告に従って、以下を含む追加の換気および空気ろ過緩和基準を採用しなければなりません。

- Regularly inspecting any room ventilation systems (e.g., window units, wall units) to ensure they are properly operating, and filters are appropriately installed, serviced and within service life.
それぞれの部屋の換気システム（窓や壁など）を定期的に検査し、それぞれが適切に動作していること、フィルターが適切に設置されていること、メンテナンスが行われていること、および耐用年数内であることを確認する
- Keeping any room ventilation systems running for longer hours, especially for several hours daily before and after occupancy;
それぞれの部屋の換気システムをより長い時間、特に毎日数時間、入居前後に稼働させておくこと。
- Setting room ventilation systems to maximize fresh air intake, set blower fans to low speed and point away from occupants to the extent possible;
新鮮な空気の入入れを最大化するために部屋の換気システムを設定し、ブロワーファンを低速に設定し、可能な限り入居者から離れて設置する。
- Maintaining relative humidity between 40-60% where possible;
可能な限り40～60%の相対湿度を維持する。
- Opening windows to the extent allowable for occupant safety and comfort;
入居者の安全と快適性のために許容される範囲で窓を開けること
- Setting any ceiling fans to draw air upwards away from occupants, if applicable;
該当する場合は、天井ファンを設置して、入居者から空気を上向きに吸い上げるようにします
- Prioritizing window fans to exhaust indoor air where possible;
窓際のファンを優先して、可能な限り室内の空気を排気します。
- Avoiding using fans that only recirculate air or only blow air into a room without providing for appropriate exhaust;
空気を再循環させるだけのファンや、適切な排気を提供せずに部屋に空気を吹き込むだけのファンを使用することは避けましょう。
- Installing appropriately designed and deployed ultraviolet germicidal irradiation (UVGI) to deactivate airborne virus particles; and/or
空気中のウイルス粒子を不活性化するために適切に設計され、配備された紫外線殺菌照射（UVGI）を設置する；および／または
- Using portable air cleaners (e.g., electric HEPA units), considering units that provide highest air change rate at appropriate performance level and do not generate harmful byproducts.
ポータブル空気清浄機（電気HEPAユニットなど）を使用する場合は、適切な性能レベルで最高の空気変換率を提供し、有害な副産物を発生させないユニットを検討する。

B. Kitchen Area キッチンエリア

- Before returning to work, Responsible Parties must complete pre-return checks and assessments of kitchen systems to ensure a healthy and safe environment.
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。

- Responsible Parties must ensure kitchen staff wear face coverings at all times.
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。
- Responsible Parties should reconfigure kitchens to maintain six feet distance, to the extent possible.
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。
 - Responsible Parties should stagger shifts, if possible, to do work (e.g., food prep) ahead of time.
責任者は、可能な限り、事前に仕事ができるよう（調理準備など）シフトをずらす必要があります。
- To the extent possible, Responsible Parties should ensure kitchen staff are dedicated to one station throughout their shift (e.g., salad or grill or desserts).
責任者は、できる限り、キッチンスタッフがシフトの間中、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。
- Where applicable, Responsible Parties should establish markers in workstations and areas with tape on the floor to signal six feet distance in all directions.
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が貼られているエリアにマーカーを設置して全方向に6フィートの距離を示す必要があります。
- Responsible Parties should encourage kitchen staff to place items on the counter for the next person to pick up rather than pass items from hands to hands.
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。
- Responsible Parties must minimize sharing of kitchen equipment between staff (e.g., knives, pots, rags/towels), where possible.
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、敷物/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. Protective Equipment 保護具

- Responsible Parties must ensure that all staff wear face coverings at all times. Responsible Parties must ensure staff practice hand hygiene and use bare hand barriers consistent with State and Local Sanitary Codes.
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。
 - If employees wear gloves during non-food preparation activities, Responsible Parties must:
従業員が調理以外の活動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。
 - Ensure employees replace gloves frequently; and
従業員に手袋を頻繁に取り替えさせます。
 - Encourage employees to change gloves when switching tasks (e.g., serving customers to pre-rolling silverware).
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）。

- If employees do not wear gloves, Responsible Parties must ensure employees frequently wash and/or sanitize their hands.

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。

- Responsible Parties must ensure that employees who are bussing tables wash their hands with soap and water and, if they are wearing gloves, replace their gloves, before and after cleaning and disinfecting tables.

責任者は、テーブルの片付けをする従業員に対しソープ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、テーブルを拭き消毒する前後に手袋を交換させるようにします。

- Responsible Parties must only permit customer entry into the establishment if they wear an acceptable face covering; provided, however, that the customer is over the age of two and able to medically tolerate such covering.

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歳以上の顧客となります

- Responsible Parties must require customers to wear face coverings when not seated at a table (e.g., when waiting for pickup, walking to/from table, walking to/from restroom).

責任者は、顧客がテーブルについていないときには、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、テーブルやトイレへの出入りの際など）。

- Once seated, Responsible Parties should encourage, but not require, customers to wear face coverings when interacting with staff or otherwise not eating and/or drinking.

責任者は、顧客が着席したら、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。

- In addition to the necessary PPE as required for certain workplace activities, Responsible Parties must procure, fashion, or otherwise obtain acceptable face coverings and provide such coverings to their employees while at work at no cost to the employee. Responsible Parties should have an adequate supply of face coverings, masks and other required PPE on hand should an employee need a replacement or should a vendor be in need. Acceptable face coverings include, but are not limited to, cloth (e.g., homemade sewn, quick cut, bandana), surgical masks, N95 respirators, and face shields.

責任者は、ある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、作成、あるいは取得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、フェースカバー、マスク、その他の必要なPPEを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、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（手縫い、裁断しただけのもの、バンダナなど）、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。

- Face coverings must be cleaned or replaced after use and may not be shared. Please consult the [CDC guidance](#) for additional information on cloth face coverings and other types of PPE, as well as instructions on use and cleaning.

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。

- Note that cloth face coverings or disposable masks shall not be considered acceptable face coverings for workplace activities that impose a higher degree of protection for face covering requirements. For example, if N95 respirators are traditionally required for specific food service activities, a cloth or homemade mask would not suffice. Responsible Parties must adhere to OSHA standards for such safety equipment.

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見なされないものとします。例えば、特定のフードサービス業務に由来する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。

- Responsible Parties must allow their employees to use their own acceptable face coverings but cannot require their employees to supply their own face coverings. Further, this guidance shall not prevent employees from wearing their personally owned additional protective coverings (e.g., surgical masks, N95 respirators, or face shields), or if the Responsible Parties otherwise require employees to wear more protective PPE due to the nature of their work. Employers should comply with all applicable OSHA standards.

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、このガイダ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。従業員はすべてのOSHA基準に従わなければなりません。

- Responsible Parties must put in place measures to limit the sharing of objects, such as kitchen tools, pens and pads, as well as the touching of shared surfaces, such as doorknobs, keypads, and touchscreens; or, require workers to wear gloves (trade-appropriate or medical) when in contact with shared objects or frequently touched surfaces; or, require workers to wash their hands before and after contact.

責任者は、キッチンツールやペン、パッド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（商業用または医療用）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。

- Responsible Parties must train their employees on how to adequately put on, take off, clean (as applicable), and discard PPE, including but not limited to, appropriate face coverings.

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. Hygiene, Cleaning, and Disinfection 衛生、清掃/洗浄、消毒

- Responsible Parties must ensure adherence to hygiene and cleaning and disinfection requirements as advised by the CDC and DOH, including "Guidance for Cleaning and Disinfection of Public and Private Facilities for COVID-19," and the "STOP THE SPREAD" poster, as applicable. Responsible Parties must maintain logs that include the date, time, and scope of cleaning and disinfection.

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ダンス（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。

- Responsible Parties must provide and maintain hand hygiene stations on site, as follows:
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：
 - For handwashing: soap, running warm water, and disposable paper towels.
手洗い用：ソープ、ぬるま湯の流水、使い捨てのペーパータオル
 - For hand sanitizing: an alcohol-based hand sanitizer containing at least 60% alcohol for areas where handwashing facilities may not be available or practical.
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
 - Responsible Parties must make hand sanitizer available throughout high touch areas (e.g., outside restrooms). It should be placed in convenient locations, such as at entrances, exits, cashiers. Touch-free hand sanitizer dispensers are encouraged.
責任者は、多くの人が触れる箇所（屋外のトレイなど）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が推奨されます。
- Responsible Parties should place signage near hand sanitizer stations indicating that visibly soiled hands should be washed with soap and water; hand sanitizer is not effective on visibly soiled hands.
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ソープ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。
- Place receptacles around the site for disposal of soiled items, including PPE.
PPEを含め、汚れたものを廃棄するための容器を職場の周囲に置きます。
- For take-out/delivery, Responsible Parties must:
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：
 - Provide hand hygiene stations for customers waiting for food and/or drinks;
飲食物を待つ顧客のために手を清潔にするための衛生ステーションを設けます。
 - Ensure staff wash hands with soap and water or use hand sanitizer, and, if staff use gloves, regularly replace them; and
スタッフがソープと水で手を洗う、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
 - Ensure, if pick-up/delivery is in indoors/enclosed space, windows and/or doors are opened to allow for ventilation.
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。
- Responsible Parties must provide appropriate cleaning and disinfection supplies for shared and frequently touched surfaces and encourage their employees to use these supplies following manufacturer's instructions for use before and after use of these surfaces, followed by hand hygiene.
責任者は、共有箇所や多くの人が触れる箇所用に適切な洗浄用品や消毒用品を用意し、製造者の指示に従ってそれらの箇所を使用する前後に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。

- Responsible Parties must conduct regular cleaning and disinfection of the site and more frequent cleaning and disinfection for high risk areas used by many individuals and for frequently touched surfaces. Cleaning and disinfection must be rigorous and ongoing and should occur at least after each shift, daily, or more frequently as needed. Please refer to DOH's "[Interim Guidance for Cleaning and Disinfection of Public and Private Facilities for COVID-19](#)" for detailed instructions on how to clean and disinfect facilities.

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/洗浄や消毒は厳密に継続して行い、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）」を見てどのように施設を清掃・消毒するか細かな指示を確認してください。

- Responsible Parties must ensure regular cleaning and disinfection of restrooms. Restrooms should be cleaned and disinfected more often depending on frequency of use.

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ければなりません。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。

- Responsible Parties must ensure distancing rules are adhered to by using signage, occupied markers, or other methods to reduce restroom capacity where feasible.

責任者は、使用サイン、使用マーカー、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。

- Responsible Parties must ensure that equipment and tools are regularly cleaned and disinfected using registered disinfectants, including at least as often as employees change workstations or move to a new set of tools. Refer to the Department of Environmental Conservation (DEC) [list of products](#) registered in New York State and identified by the EPA as effective against COVID-19.

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に移動し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。

- If cleaning or disinfection products or the act of cleaning and disinfecting causes safety hazards or degrades the material or machinery, Responsible Parties must put in place hand hygiene stations for between use and/or supply disposable gloves and/or limitations on the number of employees using such machinery.

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。

- Responsible Parties must provide for the cleaning and disinfection of exposed areas in the event 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 (e.g., shared tools, equipment, machines, work stations, keypads, telephones, vending machines, communal coffee stations).

責任者はCOVID-19感染者がいることがわかった場合、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、電話など）を含める必要があります。

- CDC guidelines on “Cleaning and Disinfecting Your Facility” if someone is suspected or confirmed to have COVID-19 are as follows:
 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：
 - Close off areas used by the person suspected or confirmed to have COVID-19.
 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。
 - Affected areas need to be close off and cleaned and disinfected.
 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。
 - If an employee of a food truck is suspected or confirmed to have COVID-19, the food truck must be closed until cleaned and disinfected.
 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。
 - Open outside doors and windows to increase air circulation in the area.
 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。
 - Wait 24 hours before you clean and disinfect. If 24 hours is not feasible, wait as long as possible.
 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。
 - Clean and disinfect all areas used by the person suspected or confirmed to have COVID-19, such as offices, bathrooms, common areas, and shared equipment.
 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。
 - Once the area has been appropriately cleaned and disinfected, it can be reopened for use.
 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します。
 - Workers without close or proximate contact with the person who is suspected or confirmed to have COVID-19 can return to the work area immediately after cleaning and disinfection.
 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。
 - Refer to DOH’s “Interim Guidance for Public and Private Employees Returning to Work Following COVID-19 Infection or Exposure” for information on “close or proximate” contacts.
 「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。
- If more than seven days have passed since the person who is suspected or confirmed to have COVID-19 visited or used the facility, additional cleaning and disinfection is not necessary, but routine cleaning and disinfection should continue.
 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。

- Responsible Parties must prohibit employees from sharing food and beverages among themselves, encourage employees to bring lunch from home, and reserve adequate space for employees to observe social distancing while eating meals. If Employees are eating indoors at a table normally reserved for customer use, they may remove facemask while eating or drinking, but must utilize the face covering if they stand or move from the table, and will be counted as part of the 25% occupancy restriction for such dining area. An employee who is able to eat a meal in non-public area of the restaurant may be excluded from such capacity.

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。従業員が屋内で通常顧客用に予約されたテーブルで食事をしている場合、飲食中はフェイスマスクを外してもよいが、立ち上がったリテーブルから移動したりする場合はフェイスカバーを使用しなければならず、それはダイニングエリアの25%の収容率制限の一部としてカウントされる。レストランの開かれていないエリアで食事をする事ができる従業員は、収容率から除外することが許されます。

- Responsible Parties must ensure that all condiments provided directly to customers be in single-use disposable containers or reusable containers that are regularly cleaned and disinfected, ideally between each party's use.
- Responsible Parties should ensure that guests are provided with single use, paper, disposable menus and/or that menus are displayed on white boards/chalk boards/televisions/projectors, where possible. If non-disposable menus are used, Responsible Parties must clean and disinfect the menus between each party's use.

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/チョークボード/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。

- Responsible Parties should encourage customers to view menus online (e.g., on their own smartphone or electronic device) where possible.

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。

- Responsible Parties must use pre-packaged silverware or pre-rolled silverware. Silverware must be pre-rolled while wearing masks and gloves.
- Responsible Parties must not offer or otherwise provide unwrapped straws and toothpicks.

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なりません。

E. Phased Reopening 段階的再開

- Responsible Parties are encouraged to phase-in reopening activities so as to allow for operational issues to be resolved before production or work activities return to normal levels. Responsible Parties should consider limiting the number of employees, hours, and number of customers available to be served when first reopening so as to provide operations with the ability to adjust to the changes.

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. Communications Plan コミュニケーション計画

- Responsible Parties must affirm that they have reviewed and understand the state-issued industry guidelines, and that they will implement them.
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。
- Responsible Parties must conspicuously post for employees and patrons both inside the restaurant, as well as on exterior of the restaurant (e.g., posting on the door):
責任者は、従業員と客のために、店内だけでなく、レストランの外観にも目立つように掲示しなければならない（ドアに掲示するなど）。
 - The number of patrons that constitutes 25% capacity in their establishment; and
その施設の収容力の25%を占める顧客数。
 - The phone number and text number to report violations.
違反行為を報告するための電話番号とテキスト番号。
 - Individuals who observe violations can report issues by calling 833-208-4160 or by texting 'VIOLATION' to 855-904-5036.
違反行為を目撃した個人は、833-208-4160に電話するか、855-904-5036に「VIOLATION」とテキスト入力して問題を報告することができます。
- Responsible Parties must develop a communications plan for employees, vendors, and customers that includes applicable instructions, training, signage, and a consistent means to provide employees with information. Responsible Parties may consider developing webpages, text and email groups, and social media.
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、一貫した措置を含むコミュニケーション計画を作成し、従業員に情報を提供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なければなりません。

III. PROCESSES プロセス

A. Screening and Testing スクリーニング及び検査

- Responsible Parties must require staff and customers to complete a temperature check before or immediately upon arriving at the food services establishment.
責任者は、フードサービス施設に到着する前または到着後すぐに、スタッフおよび顧客に温度チェックを完了するように要求しなければなりません。
 - Any individual with a temperature greater than 100.0°F must not be permitted enter the establishment, whether they are an employee or a patron.
従業員であっても常連客であっても、体温が100.0°F以上の人は、施設内に入ることを禁止されています。

- Responsible Parties may use contactless thermal cameras in building entrances to identify potentially symptomatic individuals and direct any such individuals to a secondary screening area to complete a follow-on screening.

責任者は、建物の入口で非接触型赤外線カメラを使用して、症状のある可能性のある個人を特定し、そのような個人を二次スクリーニングエリアに誘導して、その後のスクリーニングを完了させることができます。

- Temperature checks must be conducted in accordance with U.S. Equal Opportunity Employment Commission or DOH guidelines. Responsible Parties are prohibited from keeping records of employee or customer health data (e.g., the specific temperature data of an individual), but are permitted to maintain records that confirm individuals were screened and the result of such screening (e.g., pass/fail, cleared/not cleared).

スクリーニングアンケートに加え、米国雇用機会均等委員会 (U.S. Equal Employment Opportunity Commission) またはDOHのガイドラインに従い、毎日検温を行わなければなりません。責任当事者は、従業員または顧客の健康データ（例：個人の特定温度データ）の記録を保持することは禁止されていますが、個人がスクリーニングを受けたことを確認する記録、およびそのようなスクリーニングの結果（例：合格/不合格、合格/不合格）を保持することは許可されています。

- Responsible Parties must require at least one person from each customer party to sign-in upon entering the food services establishment (or prior via remote sign-in), providing the full name, address, and phone number for use in contact tracing efforts.

責任者は、各顧客グループから少なくとも1名が、フードサービス施設に入る際（または事前にリモート・サインインする際）に、連絡先の追跡に使用するためにフルネーム、住所、および電話番号を提供することを要求しなければなりません。

- In addition to the required temperature checks mentioned above, Responsible Parties must 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.

上記で述べた必要な検温に加えて、責任者は、従業員や、実現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。

- Screening practices may be performed remotely (e.g., by telephone or electronic survey), before the employee reports to the site, to the extent possible; or may be performed on site.

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。

- Screening should be coordinated to prevent employees from intermingling in close or proximate contact with each other prior to completion of the screening.

スクリーニングは、従業員がスクリーニングを終える前にお互いに濃厚あるいは近接接触をしないよう、調整する必要があります。

- At a minimum, screening should be required of all employees and vendors completed using a questionnaire that determines whether the employee or vendor has:

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、従業員または業者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) knowingly been in close or proximate contact in the past 14 days with anyone who has tested positive for COVID-19 or who has or had symptoms of COVID-19;

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) tested positive for COVID-19 in the past 14 days;

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) has experienced any symptoms of COVID-19 in the past 14 days; and/or

過去14日以内にCOVID-19の症状を経験したか、及び/又は

(d) traveled within a state with significant community spread of COVID-19 for longer than 24 hours within the past 14 days.

COVID-19のコミュニティへの感染が著しい州内で、過去14日以内に24時間を超えて旅行したこと。

- Responsible Parties cannot mandate that that customers complete a health questionnaire but may encourage customers to do so.

責任者は顧客に対し健康スクリーニングを行うことや接触情報の提出を強制することはできませんが、提供を促すことはできます。責任者は必要に応じ、記録に残し接触確認のために連絡をとることができるよう、顧客に連絡先を提出するオプションを提供することができます。

- Refer to CDC guidance on "[Symptoms of Coronavirus](#)" for the most up to date information on symptoms associated with COVID-19.

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。

- Refer to DOH [travel advisory](#) for the most up to date information on states with significant spread of COVID-19 and quarantine requirements.

COVID-19および検疫要件が大幅に拡大している州の最新情報については、DOHの渡航勧告を参照してください。

- Responsible Parties must require employees to immediately disclose if and when their responses to any of the aforementioned questions changes, such as if they begin to experience symptoms, including during or outside of work hours.

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が変化した場合は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。

- Responsible Parties must ensure that any personnel performing screening activities, including temperature checks, are appropriately protected from exposure to potentially infectious workers or vendors entering the site. Personnel performing screening activities should be trained by employer-identified individuals who are familiar with CDC, DOH, and OSHA protocols.

職場に入ってくる従業員または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。

- Screeners should be provided and use PPE, including at a minimum, a face mask, and may include gloves, a gown, and/or a face shield.

スクリーニングを行う担当者は、PPEを支給され使用する必要があります。このPPEには最低限のものとしてフェースマスクが含まれますが、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。

- An individual who screens positive for COVID-19 symptoms must not be allowed to enter the premises and employees who screen positive must be sent home with instructions to contact their healthcare provider for assessment and testing.

責任者は、従業員または業者にCOVID-19の症状がある場合は彼らを店内に入れてはならず、診断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。

Responsible Parties should provide the employee with information on healthcare and testing resources.

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。

- Responsible Parties must immediately notify the state and local health department about the case if test results are positive for COVID-19.

責任者は感染者が出たことを、その職場が所在する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。

- Responsible Parties should refer to DOH's "[Interim Guidance for Public and Private Employees Returning to Work Following COVID-19 Infection or Exposure](#)" 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.

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。

- Responsible Parties must designate a central point of contact, which may vary by activity, location, shift or day, responsible for receiving and attesting to having reviewed all questionnaires, with such contact also identified as the party for individuals to inform if they later are experiencing COVID-19-related symptoms, as noted on the questionnaire.

責任者はスクリーニングの過程で収集されたすべての従業員や業者の回答を毎日確認し、そうした確認の記録を保存しなければなりません。また責任者はアンケートに記載されているように、後で従業員にCOVID-19関連の症状が出た場合、従業員が報告を行う当事者として連絡先を明らかにしなければなりません。

- Responsible Parties must designate a site safety monitor whose responsibilities include continuous compliance with all aspects of the site safety plan.

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。

- To the extent possible, Responsible Parties should maintain a log of every person, including employees and vendors, who may have close or proximate contact with other individuals at the work site or area; excluding customers and deliveries that are performed with appropriate PPE or through contactless means. The log should contain contact information, such that all contacts may be identified, traced and notified in the event an individual is diagnosed with COVID-19. Responsible Parties must cooperate with state and local health department contact tracing efforts.

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全員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. Tracing and Tracking トレーシング及び追跡

- Responsible Parties must notify the state and local health department immediately upon being informed of any positive COVID-19 test result by a patron or employee at their establishment.
責任者は職場の従業員が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。
- In the case of an employee, vendor, or patron who interacted at the business testing positive, the Responsible Parties must cooperate with the state and local health department to trace all contacts in the workplace, and the health department where the site is located must be notified of all employees logged and vendors/patrons (as applicable) who entered the food service location dating back 48 hours before the individual first experienced COVID-19 symptoms or tested positive, whichever is earlier. Confidentiality must be maintained as required by federal and state law and regulations.

その職場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職場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職場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、その職場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。

- In the case of an individual showing symptoms while in the food services establishment, Responsible Parties must notify employees in the surrounding areas or who may have been affected immediately with information on where the individual has been throughout the area and notify them if the symptomatic person tests positive.

責任者は、フードサービス施設内で症状を示す人物がいた場合、周辺地域の従業員または影響を受けた可能性のある従業員に、その人物が地域全体でどこにいたかの情報を直ちに通知し、症状のある人物が陽性となった場合には、その旨を通知しなければならない。

- The State and local health department may, under their legal authority, implement monitoring and movement restrictions of infected or exposed persons including home isolation or quarantine.
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イ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。
- Individuals who are alerted that they have come into close or proximate contact with a person with COVID-19, and have been alerted via tracing, tracking or other mechanism, are required to self-report to their employer at the time of alert and shall follow the protocol referenced above.
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. EMPLOYER PLANS 雇用主による計画

Responsible Parties must conspicuously post completed safety plans on site for employees. The State has made available a business reopening safety plan template to guide business owners and operators in developing plans to protect against the spread of COVID-19.

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ます。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。

Additional safety information, guidelines, and resources are available at:
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
New York State Department of Health Novel Coronavirus (COVID-19) Website
<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
Centers for Disease Control and Prevention Coronavirus (COVID-19) Website
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>

労働省労働安全衛生庁 新型コロナウイルス関連ウェブサイト
Occupational Safety and Health Administration COVID-19 Website
<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：

At the link below, affirm that you have read and understand your obligation to operate in accordance with this guidance:

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