LAカウンティ公衆衛生局による
レストラン向け説明会
～今対策すべきこと～

2020年7月9日

【主催】JETRO ロサンゼルス事務所

【協力】PASONA N A,INC.

JETRO Los Angeles

Copyright(C)2020 JETRO. All rights reserved

本ウェビナーの注意事項

- 本ウェビナーでは、参加者の皆様は**全員ミュート**となっております。
- 今回、**チャット機能とQ&A機能は使用不可**となっております。

本日の内容に関するお問い合わせは以下までお願い致します。
公衆衛生局：EHMail@ph.lacounty.gov （英文対応）

- こちらの動画は録画され、後日、動画リンクと資料ダウンロードリンクをご登録いただきましたメールへお送りいたします。

- レストランの規模、業種、執務体制は様々であり、ジェトロおよび講師が提供する情報や資料は、できる限り正確に記載するように努力していますが、その正確性を保証するものではありません。主催者として、特定の対応方針のみを推奨する意図はなく、提供する情報の採否はお客様のご判断で行っていただき、また万一不利益を被る事態が生じましてもジェトロおよび講師は責任を負うものではないことをご了承願います。

- 本ウェビナーのの著作権は、JETROに帰属しますので、無断転載、Youtubeなどへの再配信（録画によるものの含む）、掲示板への掲載等はご遠慮願います。

JETRO Los Angeles

本日の内容

１．御挨拶、開催趣旨説明

　　－JETRO ロサンゼルス　栗山 藍

２．LAカウンティ公衆衛生局による説明会
　　～今対策すべきこと～

　　－Scott Abbott (the Director of the District Surveillance and Enforcement Branch of Environmental Health, the Department of Public Health)

　　－Akiko Tagawa (the Logistics Section Chief for the Department of Public Health)

JETRO Los Angeles

Copyright(C)2020 JETRO. All rights reserved

LAカウンティ公衆衛生局によるレストラン向け説明会
～今対策すべきこと～

Scott Abbott is the Director of the District Surveillance and Enforcement Branch of Environmental Health within the Department of Public Health. He oversees inspections of restaurants and food markets to determine compliance with the Health Officer Order and for food safety and cleanliness. He has been with the Department for 26 years and also has experience developing policies and procedures and regulating water, wastewater, recycled water and alternate water. He is a member of the National Blue Ribbon Commission for Onsite Non-Potable Water Systems.

Akiko Tagawa is the Logistics Section Chief for the Department of Public Health COVID19 response and oversees the personnel, facilities, and materials services and support for the response effort. She has with the Department since 1995 and have previous experience as a restaurant inspector, trainer, and public relations personnel. Ms. Tagawa also has experience overseeing mass feeding programs at the Antelope Valley Rehabilitation Center as well as the Juvenile Camps and Detention Centers at the Probation Department.

Protocols for Restaurants

レストラン向け手順

Revised 7.7.20

Protect Employee Health

All employees advised not to come to work if sick

Provide cloth face coverings to employees they must wear when in contact or likely to come into contact with others

Disinfect common areas and high touch surfaces hourly

Protect workers at host stands and cash registers with barriers or face shields

Know what to do if a case is reported by an employee and for other employees who were in close contact with them

従業員を守ろう

全ての従業員には、病気の場合は出勤しないように指示する。

他者と接触する従業員には布製のフェイスカバーを提供する。

共通エリアと頻繁に触れる表面は一時間ごとに消毒する。

ホストスタンドやレジに立つ従業員には仕切りかフェイスシールドを提供する。

従業員から、またはその従業員と接触があった他の従業員から陽性だと知らされた場合の対応方法の知識を得ておく。

What if an employee(s) tests positive for COVID-19?

- Immediately advise employee(s) to isolate at home for 10 days +3 days after they are symptom free.

- Develop a list of employees who were in close contact with a positive employee (within **2 days** before employee's symptoms started)

Close contact is defined as:

- Any contact closer than 6 feet for more than 15 minutes
- Unprotected exposure to body fluids (example: cough or sneeze nearby) or when a drink or utensil is shared

- Advise the close contacts to stay home for 14 days from the date when they had close contact with the positive employee

- Consider a protocol for how employees can access COVID-19 diagnostic testing, if directed

従業員がCOVID-19に陽性だった場合

- ただちに従業員に十日間と、症状がなくなってからの三日間の自宅隔離を求める

- 陽性だった従業員と、症状が出た二日以内に接触があった他の従業員のリストをつくる

接触とは:

- 6フィート以内に15分以上接触があった
- 防護具なしに咳やくしゃみをされたり、飲み物や食器のシェアがあった場合

- 陽性の従業員と接触があった従業員はその接触があった日から14日間自宅にいるように指示する

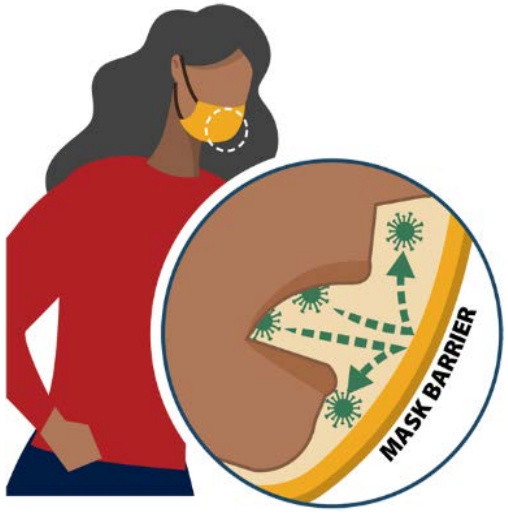
- 指示があった場合、従業員にCOVID-19の検査が受けらる配慮を検討しておく

Post Signs at Entrances Notifying Customers to Not Enter if Sick

Example: http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/business/NoticeToCustomers.pdf

Cloth Face Coverings must be used for Source Control

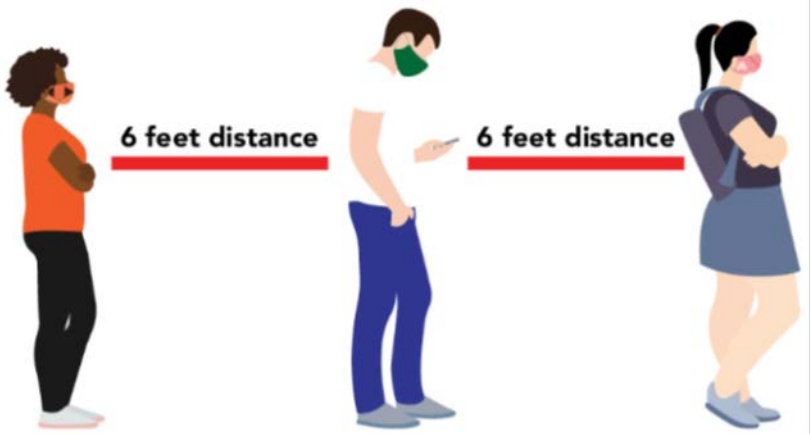
Possible Source of Infection

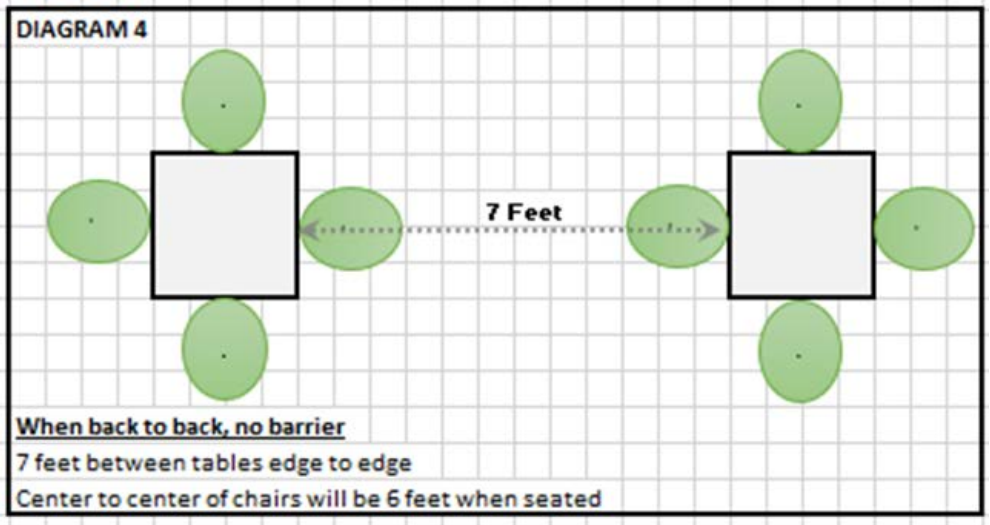


When in contact or likely to come into contact with others…

Enforce Physical Distancing ⟷

Floor markings (such as tape) directing customers to stand **6 feet** apart while standing in line





社会的距離を実施する

床にテープなどで印をつけ、列で立っている間は客と客の間に6フィートのスペースがあくように指示する

アウトドアでのダイニングのみ

テーブル間は6フィートの間隔か仕切りをつける

テーブルと歩道の間には6フィートとの離隔か仕切りが必要

Other Infection Control Measures

- Employees are to wash hands frequently

- Conduct symptom checks prior to employees entering workspaces

- Prop open all non-automatic doors and provide hand sanitizer to customers at entrances

- Customers must wear cloth face coverings for source control when not seated at a table

- Maximum group size of 6 per table.

その他の感染防止対策

- 従業員は頻繁に手を洗う

- 設備に入る前に症状のチェックを行う

- 自動ドアではない場合、戸は開けておき、客にはハンドサニタイザーを入り口で提供する

- 客はテーブルで食事をしていない場合は必ず布製のフェイスカバーを付着する

- 一つのテーブルに最高６人

Other Infection Control Measures

- Tables and chairs are cleaned after each customer, tables are not pre-set, individual portioned condiments

- No refilling beverages from pitcher or common container. A clean glass is required for each refill

- No events, banquets or large gatherings

- No entertainment allowed, including dancing, DJs, live music, or karaoke

- Information for pre-orders and safety guidelines are posted online, if possible.

その他の感染防止対策

- テーブルや椅子は各お客様ごとに掃除、テーブルのプリセットはだめ、調味料はひとり用のみ

- ピッチャーや一使いまわせる容器でドリンクのお代わりをついではいけない。その度に新しいコップでの提供が必要。

- イベント、バンケットや大勢での集まりはダメ

- ダンス、DJ、ライブやカラオケのようなエンターテインメントはダメ。

- プリオーダーや安全のガイドラインはできればネットに掲示する

Enforcement

A Official Inspection Report is issued for violations of the Protocol

If violations are not corrected by the re-inspection date, a compliance review is scheduled

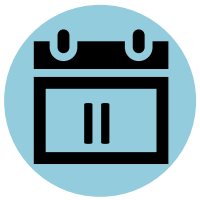
If violations are not corrected by the 2nd compliance date, the Public Health Permit is suspended

Public Health Permit is suspended if the facility is operating when required to be closed or allowing if allowing indoor dining.

Enforcement

レストラン向け手順に反している場合、オフィシャルインスペクションレポートが発行される

反している箇所がリインスペクションの日までに治されていないとコンプライアンスレビューが行われる



反している箇所が二度目のコンプライアンスの日程までに従われていないと公衆衛生パーミットが差しどめになる

インドアダイニングや設備をクローズにしておくべきな時に営業していると、公衆衛生パーミットが差しどめになる

Full Protocol Online

Visit our website for the Retail Reopening Protocol

www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus

The Guidelines for Outdoor Dining are available at http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/food/GuidanceOutdoorDining.pdf

- A copy of the protocol should be printed, posted at the door, and provided to every employee

To File a Complaint

Call the Environmental Health Call Center at 888-700-9995

or

Go online to
http://publichealth.lacounty.gov/eh/

More information from DPH

- **Dial 2-1-1**
  - Links you to health and human services
  - Available 24/7 in many different languages
- **Visit our website** publichealth.lacounty.gov
- **Send an email** phinfo@ph.lacounty.gov
- **Follow us on social media**:
  - www.facebook.com/lapublichealth
  - www.twitter.com/lapublichealth
  - www.youtube.com/lapublichealth
  - @lapublichealth

This presentation was brought to you by the Los Angeles County Department of Public Health

WORKING TO PROTECT AND IMPROVE HEALTH

Q & A

JETRO
Los Angeles

Copyright(C)2020 JETRO. All rights reserved

参加者からの事前質問：

Q：アウトドアダイニングの許可のとり方について

A：管轄は公衆衛生局ではなく、シティになるので、シティに問い合わせが必要です。

Q：アウトドアダイニングの規定（衛生面）

A：椅子の間隔６フィート（テーブル７フィート）、距離が取れない場合は仕切りを設置してください。

人が歩いているエリアに隣接している場合は、そのエリアから６フィートをあけて設置してください。

Q：ABC42のライセンスを持っている場合、アウトドアでお酒を提供できますか。

A：ライセンスだけではNG、ただし食事も提供している場合は提供可能かもしれません。→ABCへお問い合わせください。

JETRO Los Angeles

Questions Received Prior to Start of Webinar:

Q: What is the process for obtaining approval for outdoor dining?

A: Please contact your city for permission to establish outdoor dining. The department of public health does not regulate whether you can use your sidewalks/parking lot for outdoor dining.

Q: What are the rules and regulations for outdoor dining?

A: There needs to be either 6 feet of distance or a barrier between diners at separate tables, and there needs to be 6 feet of distance, or a barrier from any public walkways.

Q: Is it possible for a bar with ABC42 license to apply for a permit to offer outside seating at the parking lot to serve liquor?

A: ABC will grant a permit for outdoor dining (and to expand your dining area). However, you must be serving meals in order to be operating as a bar at this time.

JETRO Los Angeles

参加者からの事前質問：

Q：店舗内の消毒方法

A：使用方法は消毒剤によって異なるが、EPA許可を使用してください。クロリンもEPA許可があれば使用可能です。公衆衛生局のサイトに販売者などの情報が掲載されております。

Q：ブリーチを消毒剤として使用可能でしょうか。

A：使用可能。衛生公衆局のウェブサイトに購入可能店の掲載があります。

Q：レストランで食品を販売することは可能でしょうか。

A：スーパーのような規模に店舗を改装しての食品販売はできません。レストランでの真空パック包装はできません。ただし、販売元より真空パックされているものであれば販売できます。

Q：生魚をレストランで販売できますか。

A：真空パックでなければ販売可能です。

JETRO Los Angeles

Questions Received Prior to Start of Webinar:

Q: What is the proper way of disinfection?

A: This depends on the chemicals being used. Please choose EPA approved chemicals and follow the manufacturer's instructions. Please visit our website for our disinfection matrix for when cleaning should be done, and a list of approved disinfectants.

Q: Where can we buy disinfectant solutions? Can a diluted bleach agent be used for disinfection?

A: On our website, there is a list of suppliers of disinfection products. Also, our website has guidelines for restaurants and that includes guidelines on how to use bleach as a disinfectant.

Q: What are the regulations for frozen food sales by restaurants (only pickup at the store front or direct delivery)? Example: Raw meat should be sold in specific meat pack.

A: Restaurants can sell packaged food and act like a grocery store. Orders must be placed as a take-out order and there is no shopping in the store(restaurant). Raw meat can be sold but should not be vacuum packed onsite.

Q: Can raw fish be sold by restaurants? For an instance, can we pack raw fish and sell with a separate bag of sauce?

A: Yes, you may. But again, you may not vacuum pack the fish.

JETRO Los Angeles

参加者からの事前質問：

Q：現在のCOVID-19を取り巻く状況を、政府として第一波と考えていますか、第二波とお考えでしょうか。

A：今の状況がどの波かというよりも、ワクチンが開発されるまでは今後も継続的に対策をしなければなりません。消毒剤・サニタイザーは今度も必要であると考えています。

Q：このCOVID-19の影響はいつまで続くのでしょうか。

A：ワクチンが作られない限りは続くと考えられます。

Q：情報が多すぎて何が正しいかわからないので、どうすればいいでしょうか。

A：CDC、公衆衛生局のウェブを確認してください。LAカウンティ公衆衛生局のサイトは日本語の書類もあるので是非見てください。

Q：寿司を握る際に、手袋は必要でしょうか。

A：手袋は必須ではないが、頻繁に手を洗わなければなりません。

JETRO Los Angeles

Questions Received Prior to Start of Webinar:

Q: Is the government considering the current increased cases as a second wave or still as the first one? If we are still in the first wave, when is the second wave anticipated to come? Do we need to stock items such as paper products, sanitizers and disinfectant?

A: I am not certain on how the government is classifying this as whether this is a first wave or second wave. However, we do need to continue stocking disinfection items such as hand sanitizers and disinfectant.

Q: How long is the health officer order expected to last?

A: We anticipate the health officer order will stay in place in some form until a vaccine is developed.

Q: Too much information about COVID-19 is spread, and it is hard to judge what is correct. Is there any advice on how to obtain correct information?

A: Visit the Department of Public Health website, or best, visit the CDC (Center for Disease Control) website, for the most correct and current information about COVID-19.

Q: Are gloves required to be worn to make sushi?

A: No, gloves are not required for food handling. However, frequent hand washing is required.

JETRO Los Angeles

- 参考資料：LAカウンティ公衆衛生局掲載

  - COVID-19清掃及び消毒のマトリックス（日本語）

http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/protection/CleaningMatrix-Japanese.pdf

  - 多言語リンク（日本語あり）

【Food】

http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/guidances.htm#food

【Business or Employee】

http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/guidances.htm#businessoremployee

  - COVID-19職場での対処方法（英文）

http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/business/GuidanceWorkplaceResponse.pdf

  - ウィルス検査と抗体検査について（英文）

http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/about/FAQ-SerologyTests.pdf

JETRO Los Angeles

LAカウンティ公衆衛生局によるレストラン向け説明会
～今対策すべきこと～

【LAカウンティ公衆衛生局】

- 飲食施設向け手順（Appendix I：日本語版）
  http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/protocols/Reopening_Restaurants-Japanese.pdf

- 小売業再開プロトコル
  www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus
- アウトドアダイニングガイドライン
  http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/food/GuidanceOutdoorDining.pdf

JETRO Los Angeles

本日のウェビナーは終了いたしました。

- **本日の録画画面は後日メールにてリンクをお送りさせていただきます。**

LAカウンティ公衆衛生局へのお問い合わせ：EHMail@ph.lacounty.gov
（英文対応）

ウェビナーについてのご質問・お問い合わせ：jetro@pasona.com

- **日本食レストラン向け支援相談窓口**

マーケティング関連、店内飲食再開に向けた準備、自社でのFundraisingについて
国・公的機関の支援策について 、労務管理関連 、法務関連、等

お申し込み：https://jetropasona.typeform.com/to/pxnIWw

- レストラン向けフェイスシールドの配布

特定のアンケートにご協力いただいたレストラン向けに
１店舗あたり５枚まで無料でフェイスシールドを配布中。

- JETRO（食品チーム）Twitter

ID：@JETRO_USAFood
https://twitter.com/JETRO_USAFood

- JETRO（食品チーム）LINE

ID：@883zoffa
https://catch.pasona.com/jetro/jetro_070620-2/

支援相談受付フォーム

JETRO Los Angeles