

# LAカウンティ公衆衛生局による 「レストランが今やるべきこと ーコンプライアンス証明プログラムの概要と 安全対策ー」

2020年10月22日

【主催】JETRO ロサンゼルス事務所

【協力】PASONA N A, INC.

**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

**「レストランが今やるべきこと**

**–コンプライアンス証明プログラムの概要と  
安全対策–」**

– **Mabel Cedeno-Gale, REHS** (the East Area Manager for the District Surveillance & Enforcement Branch of Environmental Health, the Department of Public Health)

– **Akiko Tagawa** (Acting Deputy Director of Operations Support for the Department of Public Health)

# LAカウンティ公衆衛生局によるレストラン向け説明会

## レストランが今やるべきこと

### -コンプライアンス証明プログラムの概要と安全対策-

Mabel Cedeno-Gale is the East Area Manager in the District and Surveillance Branch and provides support to (7) Chief Environmental Health Specialists that supervise field inspection staff enforcing public health policies in the areas of food and housing. She joined Environmental Health 26 years ago and has experience in the areas of food and housing complaint investigations and routine inspections, Street Vending & Compliance, and supervising staff in Quality Assurance and the Environmental Health Call Center.



Akiko Tagawa is the Acting Deputy Director of Operations Support for the Department of Public Health including Finance, Human Resources, Contracts, Compliance, Facilities Management, Purchasing, and Information Systems. She has been with the Department since 1995 and has previous experience as a restaurant inspector, food safety trainer, and public relations personnel associated with food safety compliance. Ms. Tagawa also supports logistical guidance for the department's COVID19 response.





# COVID-19 Safety Compliance Certificate Program



Environmental Health Division

Revised 10-9-20





# COVID-19 安全コンプライアンス 認定プログラム



環境衛生課

2020年10月9日改訂



# COVID-19 Safety Compliance Certificate Program



Online training course that educates employers and employees about required protocols within their sectors and how to maintain their operations safely



Takes approximately 30 minutes to complete and is available in multiple languages



Employers receive a certificate to place within their businesses and employees will receive a certificate of participation.



Offers customers the added reassurance that training has been completed to prevent the spread of COVID-19



Completely free!

# COVID-19 安全コンプライアンス認定プログラム



セクターで必要な手順および、運営を安全に維持する方法について雇用主と従業員を教育するオンライントレーニングコースです。



所要時間は約30分で、複数の言語で利用可能です。



雇用主には事業内に掲示するための認定書、従業員には修了証明書が授与されます。



COVID-19の蔓延防止ためのトレーニングを完了したという追加の安心感を顧客に提供します。



完全無料！



# Who Can Take The Training?

- Business owners and employees from a variety sectors in LA County can take the training
  - Business owners will be certified
  - Employees will receive participation certificate
  - Training is not mandatory for all businesses
    - Certificate program provides assurance to the public that the business is complying with required Protocols



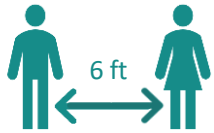
## 誰がトレーニングを受けることができますか？

- ロサンゼルス郡のさまざまなセクターの事業主と従業員がトレーニングを受けることができます。
  - 事業主には認定書を授与
  - 従業には修了証明書を授与
  - すべての企業において本トレーニングは必須ではありません
    - 認定プログラムは、企業が必須手順を遵守していることを証明します。

# 5 Key Areas of The Training



Workplace policies and practices to protect the health of employees and customers



Measures to ensure physical distancing at the worksite



Measures to ensure infection control within the worksite



Communication with both employees and the public

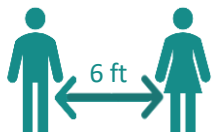


Measures to ensure equitable access to critical services

# トレーニングの5つの重要項目



職場における従業員と顧客の健康を保護するための方針と実践



職場における物理的距離を確保するための対策



職場における感染防止対策



従業員および一般市民とのコミュニケーション



重要なサービスへの平等なアクセスを確保するための対策

# Join the Movement!

**Over 5000 businesses have been certified to date!**



Over 700 Office Based Workplaces



Over 500 Restaurants



Over 400 Hotels, Lodging & Short-Term Rentals

# この運動に参加しましょう!

これまでに5000以上の企業が認定を受けています!



700以上のオフィス勤務の職場



500以上の飲食施設



400以上のホテル、宿泊施設、短期レンタル施設

# How to Obtain the Safety Compliance Certificate



Watch the training video that reviews overall required COVID-19 Protocols for the specific sector



Complete a short survey



COVID-19 Safety Compliance Certificate will be emailed



Businesses must post certificate of their sector once completed or continue to post required protocol at all public entrances of business

# 安全コンプライアンス認定書の取得方法



特定のセクターに必要なCOVID-19対策の手順全体を概要を説明するトレーニングビデオを視聴する。



短いアンケートに回答する。



安全コンプライアンス認定が電子メールで送信されます。



企業は、トレーニングを完了した場合は該当するセクターの認定書を掲示する、またはすべての公共の入口に必要な手順を引き続き掲示する必要があります

# Learn More



**COVID-19**  
Safety Compliance Certificate

- ✓ Workplace policies and practices to protect employee health.
- ✓ Measures to ensure physical distancing.
- ✓ Measures to ensure infection control.
- ✓ Communication with employees and the public.
- ✓ Measures to ensure equitable access to critical services.

This business self-attests to implementing the required Protocols as established by the Los Angeles County Health Officer.

A copy of the Protocols is available at this facility for review, upon request. A copy of the Protocols has been given to all employees and posted in employee designated areas.

Any concerns regarding compliance with the Protocols should be directed to The County of Los Angeles, Environmental Health Customer Call Center at (888) 700-9995 or visit <https://bit.ly/3hSHp5k>

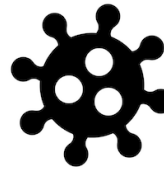
Do Not Remove Under Penalty of Law  
(Los Angeles County Code 15.12.030B, 15.12.030F)

Business Name: Sandwiches & More  
Address: 123 Tree Lane Los Angeles, CA 90012  
Date: August 28, 2020  
Completed Protocol(s): Restaurants



Visit our website

[publichealth.lacounty.gov](https://publichealth.lacounty.gov)



COVID-19 website

[www.publichealth.lacounty.gov/Coronavirus](https://www.publichealth.lacounty.gov/Coronavirus)




Send an email

[ehmail@ph.lacounty.gov](mailto:ehmail@ph.lacounty.gov)



# もっと詳しく知る



**COVID-19**  
Safety Compliance Certificate

- ✓ Workplace policies and practices to protect employee health.
- ✓ Measures to ensure physical distancing.
- ✓ Measures to ensure infection control.
- ✓ Communication with employees and the public.
- ✓ Measures to ensure equitable access to critical services.

This business self-attests to implementing the required Protocols as established by the Los Angeles County Health Officer.

A copy of the Protocols is available at this facility for review, upon request. A copy of the Protocols has been given to all employees and posted in employee designated areas.

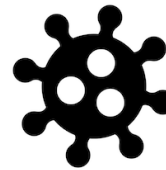
Any concerns regarding compliance with the Protocols should be directed to The County of Los Angeles, Environmental Health Customer Call Center at (888) 700-9995 or visit <https://bit.ly/3hSHp5k>

Do Not Remove Under Penalty of Law  
(Los Angeles County Code 15.12.030B, 15.12.030F)

Business Name: Sandwiches & More  
Address: 123 Tree Lane Los Angeles, CA 90012  
Date: August 28, 2020  
Completed Protocol(s): Restaurants




公衆衛生局のウェブサイト閲覧  
[publichealth.lacounty.gov](https://publichealth.lacounty.gov)



COVID-19 関連ウェブサイト  
[www.publichealth.lacounty.gov/Coronavirus](https://www.publichealth.lacounty.gov/Coronavirus)



メールを送る  
[ehmail@ph.lacounty.gov](mailto:ehmail@ph.lacounty.gov)



# Q & A

## 参加者からの事前質問：

**Q1：**このプログラムに参加することで、レストランが享受するベネフィットについて教えてください。

**A：**レストランやその他のビジネスが) 自主的に安全コンプライアンスプログラムへ参加して必要なプロトコルを遵守し、従業員・お客様・訪問者のために安全に業務を行っていることを証明することができます。

**Q2：**プログラムビデオの日本語版はありますか？

**A：**日本語ビデオは今後3週間で利用可能となります。

## Questions Received Prior to Start of Webinar:

**Q1** : Please tell me what are the Benefits to a restaurant participating in the Safety Compliance Certificate Program?

**A** : It is a way to demonstrate to the public, at a glance, that you are complying with required Protocols and maintaining your operations with as much safety as possible for your staff, customers and visitors.

**Q2** : Is there a Japanese version of the Safety Compliance Certificate Program video?

**A** : Yes, one will be available in the next 3 weeks.

**Q3**：明らかにプロトコル違反をしているお店や、カギを閉めて店内で営業しているレストランもあるそうです。まじめに守っている自分たちが馬鹿らしくなってくると複数のオーナーから話が来ています。ヘルスに通報しても構わないが、結局それでまた規制が厳しくされると自分たちが困るので見て見ぬふりをしているそうです。どのような対応をすればよいのでしょうか？

**A**：状況は理解できますが、レストラン（ビジネス）オーナーは、規制に従っていない他のオーナーがいる場合は、報告を行ってください。苦情は、1-888-700-9995のカスタマーコールセンターで受け付けています。（LA郡では現在、屋内飲食は認められていませんが、現時点でもかなりの数の苦情が公衆衛生局へ入ってきており、数でみると周りの意識の高さをうかがえます。規制は、違反者が多いから・苦情が多いからと言って変わるものではありません。）LA郡は、日々報告されるCOVID-19の感染率・入院率・死亡率の増加を考慮して、健康と安全のニーズに基づいて制限を緩和します。

【公衆衛生局に入ってきている苦情例】

- ・店頭で身体的距離を確保するための目印がついていない
- ・レストランの従業員が体調不良にもかかわらず、店頭で働くことをオーナーが許可している
- ・レストランの従業員がフェイスシールドを着用していない
- ・店頭のトイレが使用できない
- ・（まだ許可されていないにもかかわらず）レストランが屋内飲食をお客様へ提供している
- ・人々がマスクを着用していない

**Q3** : I have heard that there are restaurants who are clearly breaking protocol rules or are locking their restaurant doors while still running their businesses inside. As someone who is following the rules, I feel cheated by such restaurants and understand that I should report any such restaurants. However, I am also scared to report such restaurants because I don't want the rules to get any stricter than they already are. What should I do or How should I report such restaurants without causing the rules to get stricter?

**A** : I understand your frustration. Business owners should not be afraid to report other business owners that are not following the rules. Complaints may be filed with our Customer Call Center at 1-888-700-9995.

Guidelines and enforcement of the Health Officer is to ensure that County residents remain safe, limiting close contact with others outside their household. The County will ease restrictions based on health and safety needs, considering increases in daily reported COVID-19 cases, hospitalizations, and testing positivity rates.

【 Most of the complaints received in the Call Center 】

- Stores not enforcing social distancing by not having markers on the floor.
- Employers allowing food service workers to work even when they know they were feeling sick.
- Food service workers not wearing face shields.
- Restrooms not being made available to the public
- Restaurants allowing customers to eat inside the dining rooms.
- Persons not wearing their masks.

**Q4**：寒くなったときの屋外飲食で気を付けるべきことは何でしょうか。

**A**：お客様が快適に屋外飲食を行うためにヒートランプの使用を検討してはいかがでしょうか。屋外飲食を利用する場合は、75%以上はオープンにしておかなければなりません。今後、ルールを検討しなおす可能性もあります。

**Q5**：アウトドアダイニングについて、歩道に設置したダイニングエリアに、暖房器具を置くことは可能ですか。また、それについて規定などがあれば教えてください。

**A**：現在、LA郡公衆衛生局では屋外暖房の規定はありません。今後、設備を購入される前に、お住いの地域の建築安全局や条例執行機関に暖房設備の規制についてご確認ください。

**Q6**：寒くなるので、屋外飲食スペースにドーム型のテントなどを設置したいと考えています。その場合、キャパシティなどに制限はありますか？また他に規定があれば教えてください。

**A**：LA郡公衆衛生局では、テントの収容人数の制限はありません。ただし、空気の循環を高めるため、テントは少なくとも3面、75%が空いているものを使用してください。（テント内でも身体的距離（6フィート）は確保する必要があります。）

**Q7**：これから気温が下がっていく中、店内換気のアイディアやその他、ガイドラインに沿ったなかでの注意点等を確認できればと思います。

**A**：現在、屋内飲食は許可されていませんので、そのための規制もありません。

**Q4** : What should we be careful of for Outdoor dining as the weather gets cooler?

**A** : Business owners will probably have to provide heat lamps, equipment to ensure that customers are provided a more comfortable outdoor dining experience.

**Q5** : Are we allowed to set up outdoor-heating systems if we are using sidewalks for outdoor dining? What are the rules for using heating systems (outdoors)?

**A** : From our Department's perspective, we don't have any regulations for outdoor heating. Before there is an investment of any money spent on equipment, I would check with your local Building & Safety or Code Enforcement for restrictions with heating lamps, or equipment.

**Q6** : In preparation of the weather getting colder, I was thinking of setting up dome-shaped tents for outdoor dining. Is there a capacity limit or any specified rules regarding using tents?

**A** : Environmental Health does not have any restrictions with capacity limits for tents. We just ask that at least 3 sides, or 75% of the tent, is open for increased air circulation.

**Q7** : As the weather starts to get cooler, I would like to know what we should be careful of regarding Indoor Air Ventilation or any such guidelines regarding indoor dining.

**A** : There is no indoor dining allowed right now.



**Q8** : 店内飲食が100%になるのはいつ頃と、衛生局では見込んでいるのでしょうか。

**A** : COVID-19の感染率・入院率・死亡率が減少した場合に検討されますが、現時点では未定です。

**Q9** : 店内飲食ができない状態ですが、お客様のお手洗い利用を可能にする必要はありますか？

**A** : レストランは、COVID-19に関係なく、お客様にお手洗いを提供しなければなりません。ドライブスルーやカーブサイドでの料理の受け取りだけを提供している場合でも、お客様やデリバリーの従業員にトイレを提供してください。安全対策として、トイレは今までより頻繁に清掃・消毒を行ってください。

**Q10** : 最近フェイスカバーをしていないレストランをよく見かけます。フェイスカバーは必須ではなくなったのでしょうか。

**A** : フェイスマスクは必要であり、テーブルなどで料理を提供する人（お客様と直接接する人）はフェイスシールドを着用する必要があります。

**Q11** : フェイスシールドの着用は、レストラン従業員全員でしょうか？

**A** : お客様へ直接接する従業員はフェイスシールドを着用しなければなりません。（お客様と直接接しない食器洗いなどの従業員は、マスクやゴーグルを着用してください）

**Q8 :** When do you expect for indoor dining to be fully open again (at 100% capacity)?

**A :** When number of hospitalizations have decreased, when reported case have decreased and mortality cases has also decreased.

**Q9 :** Although indoor dining is not allowed, do we need to provide access to the (indoor) bathroom to customers (if we are providing outdoor dining)?

**A :** Yes, restaurant owners still need to provide restroom facilities to their customers, even if they are only providing drive-thru and curbside pick-up of food orders. Restrooms should continue to be cleaned and sanitized more frequently as a safety measure.

**Q10 :** Recently, I often see restaurants that are no longer using Face Covers. Are Face Covers no longer necessary?

**A :** Face masks are necessary and persons serving food to the public, for example at a table, need to be wearing face shields.

**Q11 :** Do all restaurant workers have to wear Face Shields?

**A :** Employees that work directly with the public should wear face shields.

**Q12** : フェイスシールドを管理する際に気をつけなければならないことを教えてください。

**A** : フェイスシールドは、着用するたびに洗浄し、最低70%のアルコール消毒液で除菌を行ってください。（保管する場合には、プラスチックケース・袋に入れて従業員別に保管してください。布製のマスクは毎日洗浄が必要です。）

**Q13** : 塩コショウなど、小分けの袋に入っていれば、テーブルに設置しておいてよいでしょうか？

**A** : テーブルの上には何も置いてはいけません。再使用をすると二次感染の恐れがあるので、塩コショウのシングルパックされたものでも、食事と一緒に提供する必要があります。シロップやチリの容器なども同様です。

**Q14** : Fluの季節になりますが、コロナ禍でFluに感染すると、重症化する恐れがあると聞きました。具体的にどういった対策を取ったらよいでしょうか？

**A** : インフルエンザワクチンを受けてください。（手をよく洗う、目・鼻・口をなるべく触らない、病気の人には近づかない、などの対策を行ってください。）

**Q15** : 直近のポリシーなど、以前からアップデートされた情報が欲しいです。

**A** : LA郡公衆衛生局のウェブサイトを確認してください。毎日情報が更新されています。

（英語で記載のあるプロトコルでも数日後に日本語版が記載されます。また、苦情だけでなく、お問い合わせもカスタマーコールセンター：1-888-700-9995へ連絡をすれば、受付の人から回答が得られない場合でも、のちほど担当者から連絡が入ります。）

**Q12** : Please tell me what I should be careful of regarding Face Shield care and management.

**A** : Face shields should be cleaned and sanitized every time you wear, with at least a 70% alcohol disinfectant. (When storing them, store them in a plastic cover for individual face shields. Face masks must be cleaned on a daily basis.)

**Q13** : Are we allowed to place salts and peppers that are provided in small packets on the tables (without having to replace or take them away from unused tables)?

**A** : No, salt and pepper packets should be served in individual salt and pepper packets with the meal. The same practice stands for syrups, chili container, etc. This decreases possible contamination from customer to customer.

**Q14** : As we enter the Flu season, I have heard that you will become dangerously sick if you get both Flu and the Coronavirus. Specifically, what should we do or prepare for this upcoming Flu season?

**A** : We would recommend that you receive your flu vaccinations. (Try to protect your health by washing your hands and keeping hands away from your face, eyes, and nose. Also stay away from sick people.)

**Q15** : I would like to know more about recent policies and any updated information.

**A** : There is a lot of information on our Department of Public Health website at [www.publichealth.lacounty.gov](http://www.publichealth.lacounty.gov). Sometimes, this information is updated on a daily basis. Additionally, all of our Protocols, depending on the type of business you're interested in reading about are available at:

<http://www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus>

## 【LAカウンティ公衆衛生局掲載】

COVID-19 Safety Compliance Certificate Program

<http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>

COVID-19 安全コンプライアンス証明プログラム よくある質問  
(日本語)

<http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>



## 【参考資料：LAカウンティ公衆衛生局掲載】

- ▶ 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>

- ▶ 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>

【LAカウンティ公衆衛生局】  
レストランが今やるべきこと  
ーコンプライアンス証明プログラムの概要と安全対策ー

**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](http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/protocols/Reopening_Restaurants-Japanese.pdf)

**社会的距離措置の手順 (Appendix A : 日本語版)**

[http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/docs/protocols/Reopening\\_SocialDistancing-Japanese.pdf](http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/docs/protocols/Reopening_SocialDistancing-Japanese.pdf)

**小売業再開プロトコル**

<http://www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/reopening-la.htm#retail>

**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>

# 本日のウェビナーは終了いたしました。

- 本日の録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](mailto: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](mailto: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>

- JETRO (食品チーム) Instagram

ID：@jetrousafoodteam

<https://www.instagram.com/jetrousafoodteam/>

- JETRO (食品チーム) Twitter

ID：@JETRO\_USAFood

[https://twitter.com/JETRO\\_USAFood](https://twitter.com/JETRO_USAFood)

- JETRO (食品チーム) LINE

ID：@883zoffa

[https://catch.pasona.com/jetro/jetro\\_070620-2/](https://catch.pasona.com/jetro/jetro_070620-2/)



**JETRO**  
Los Angeles