

COVID-19

カリフォルニア州 ガイドライン

レストラン再開に 向けた戦略

6/2/2020

ジェトロサンフランシスコ

プラットフォームコーディネーター

野口桂子



Disclaimer

- 情報は日々変わっています。
- 今の段階で可能な限り正確な情報を共有します。

しかし、

明日は又変わるかもしれません。

- できる限り主要ポイントを説明しますが、情報が多く全てをカバーすることができません。

本セミナーは現時点での情報提供であり、法的な保証を行うものではありません。

アジェンダ

1. 感染防止：フィジカルディスタンス
2. 感染防止：クロスコンタミネーション
3. 感染防止：健康と安全
4. 感染防止：衛生管理とクリーニング
5. トレーニングとコミュニケーション
6. リスクマネジメント
7. スタッフの再雇用

カリフォルニア州 飲食ビジネス再開の現状

- ベイエリア：SIPの継続
 - SF: 6/15屋外ダイニング（Shared Spaces Program） 7/13屋内ダイニング
 - バークレー・サンノゼ
- 南カリフォルニア
 - ロサンゼルス：屋外・屋内ダイニング解禁（60%のキャパシティ）
 - オレンジ・ベンチュラ・カーン
- ナパ・ソノマ
- その他

Re-Opening  Requirement

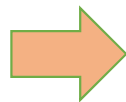
CA州ガイドラインのポイント

<特徴>

- ❖ 食事を提供する飲食業が対象
- ❖ CDC、OSHA、自治体からのガイドラインとの併用
- ❖ テイクアウト・デリバリービジネス主体継続の薦め
- ❖ 屋外ダイニングとリカーライセンス
- ❖ 曖昧

<ガイドライン主旨>

- ❖ フィジカルディスタンスング
- ❖ フェイスカバーの使用
- ❖ 頻繁な手洗い
- ❖ 定期的な清掃と消毒
- ❖ 従業員へのトレーニング
- ❖ 感染が生じた場合の迅速な対応



**Prevention Plan
文書化**



感染防止

フィジカルディスタンス

1. 物理的工夫

- 店内のレイアウト（ロビー、ダイニングルーム、キッチン、ワークステーション）
- バリア
- マーキング
- 動線（従業員間、従業員と顧客）
- 外気を取り込む工夫・エアフィルターの使用

2. オペレーションの工夫

- 人数制限（客数、従業員数）
- オーダー方法
- キッチンオペレーションの見直し
- メニューの見直し
- テーブル担当者の制限
- シフトの見直しー準備時間と営業時間
- 予約制の導入とアプリの活用
- イートインとテイクアウト・デリバリーの共存

CA ガイドライン

フィジカルディスタンス

- 厨房、ダイニング、ロビー、バー、ワークテーション、オフィス、ホストスタンドなど、従業員間、従業員と顧客間が6フィート以上になるようにレイアウトや出入り口を変更する（テーブルや椅子の除去。テーピングなど）。厨房、倉庫、オフィスなど全ての場所でも6フィートルールを守る。
- テーブル間の6フィートルール。レジ、バー、ホストスタンドなど、6フィートルールを守りにくい所にバリアを設ける。
- 列を作りやすい場所（レジ、デリカカウンター、トイレ、エレベーター、ホストスタンド、ウェイティングエリア、バレーなど）に6フィートで立ち位置を示す。
- 6フィートルールを守れる人数での入店人数制限。
- 1テーブルの明確な人数制限はないが、制限はすること。同じテーブルでの6フィートルールはなし。
- 全員が揃ってからテーブルに案内着席する。
- アウトドアシーティングを優先する（リカーライセンス）。
- 事前予約やプレオーダーを用いて、店内に滞在する時間を減らす。

CA ガイドライン

フィジカルディスタンス (続き)

- 入店を待つ間、車の中や離れた所で待つようにするーテキストを使った連絡方法などの活用。
- 1テーブルの担当人数を制限する。
- 6フィート以内で接客する時間を最小限にする。
- 休憩室の閉鎖やバリアの使用などで従業員同士が密集するのを防ぐ。可能なら屋外の休憩室を設置。
- シフト時間外での従業員の入店・入室を控える。
- 通路の一方通行などを検討。出来る限りすれ違わないようにする。
- 配達や仕入れなどは、置き場所を決めるなど、人と人が接触ないようにする。
- スタッフミーティングやトレーニングはバーチャルで実施。
- 高性能の空気洗浄機を設置したり、建物のエアフィルターをアップグレードするなど換気をよくする。可能なら、窓やドアを開けて新鮮な空気の循環を良くする。

感染防止 クロスコンタミネーション (二次感染)

- メニュー
- テーブル上の備品
- 食器・カトラリー
- 水のサービス
- テーブルの片付けのタイミング
- 手袋の交換

+ 通常の食品衛生管理



CAガイドライン 二次感染の防止

- 使い捨てメニューあるいはデジタルメニューを使う。不可能な場合には、毎回メニューを適切に消毒する。入店する前の事前オーダーを検討する。
- テーブルに前もってナプキンやカトラリーグラスなどをセットしない。必要に応じて、それぞれの顧客に提供する。
- カトラリーなどは一人分ずつ事前にナプキンで包んでおく。作業する従業員は事前に手を洗い、包んだカトラリーは清潔なコンテナに入れておく。顧客が席についた後で、手を洗った従業員がカトラリーをテーブルに置く。
- テーブルの上には、カードスタンドやナプキンホルダーなどを置かない。
- 調味料のボトルや塩・胡椒などは共有せず、一人用の容器に入れて供する。出来ない場合には、毎回全ての共有物を消毒する。
- 使い捨てできないユーテンシルやブレッドバスケットなどは適切に洗って、ゆすぎ、消毒する。清潔なプレートなどは顧客や従業員の手の届かない場所に適切に保管すること。このような作業が難しいと感じたら使い捨て用品を使う。
- ドギーバックは、顧客が自分で容器詰めする。
- テーブルクロスやナプキンなどのリネンは、毎回取り外し、袋に入れて密閉し、ダイニングルームから外に出す。その際、従業員は手袋を着用する。
- 食後のミント、キャンディ、爪楊枝などは、チェックと一緒に出すか、リクエストベースで提供する。

CAガイドライン 閉鎖すべき場所

1. 不特定多数の顧客がアクセスできる場所
 - コンディメントカウンターなどセルフサービスエリア、カトラリーボックス、ナプキン、カップ・蓋、ストロー、水のピッチャー、テイクアウト用容器など
 - 氷、ソーダなどの飲料、フローズンヨーグルトなどセルフサービスの機械
 - ビュッフェ、サルサバー、サラダバーなどのセルフサービスエリア
2. テーブルサイドでのサービスやプレゼンテーション
3. レストランのバー
4. ビリヤード台、ゲーム、自動販売機、ボードゲームなどの遊具品

感染防止：健康と安全

1. 従業員

- ✓ヘルスチェックと検温
- ✓体調不良時の欠勤
- ✓PPEの正しい使い方：マスク & 手袋
- ✓衛生管理：手洗いの徹底
- ✓休憩の仕方
- ✓共有物の限定（調理器具、POS、電話、タブレット）
- ✓トイレ

2. 顧客

- ✓ヘルスチェックと検温
- ✓フェイスカバーの着用
- ✓ハンドサニタイザーの使用

CAガイドライン 対従業員

- イヤホンやヘッドフォンなど電子機器の共用をしない。する場合には、適切に消毒する。
- PPEは絶対に共有しない。
- 勤務前のヘルスチェックと検温（ベンダーなど関係者含む）。検温やヘルスチェックは十分な距離を保って行う。担当者はフェイスカバーを使用。出勤前自宅での実施を推奨。
- 体調不良の場合は欠勤する。
- 使い捨て手袋の利用。
- 勤務中に他者と一緒に車に乗るとき、フェイスカバーを着用する。
- フィジカルディスタンスを守れない時には必ずフェイスカバーをする。
- サーバーやバッサーなど顧客と接するスタッフ、6フィート以内で接客するスタッフはフェイスカバー着用必須。それ以外は着用推奨。
- 顧客が使ったもの（プレート、ナプキン、カップなど）を扱う従業員は、使い捨て手袋とエプロンを着用し、頻繁に交換すること。
- マスク着用や手袋を使う前と後には手を洗う。
- ディッシュウォッシャーは、フェイスカバー、ゴーグルあるいはフェイスシールド、耐水性のエプロンを使用し、頻繁に取り替えること。シールドやゴーグルなど使い捨てできないものは、毎回消毒する。
- 顧客へサービスするスタッフのために、ダイニングルーム、バー、ホストスタンド、厨房などにハンドサニタイザーやワイプを用意する。
- 休憩時間をずらす。
- 従業員間のフード、飲み物、食器などの共用はしない。
- 従業員が望む場合の配置換え。
- 顧客の車のドアを開けない（バレーサービス）。

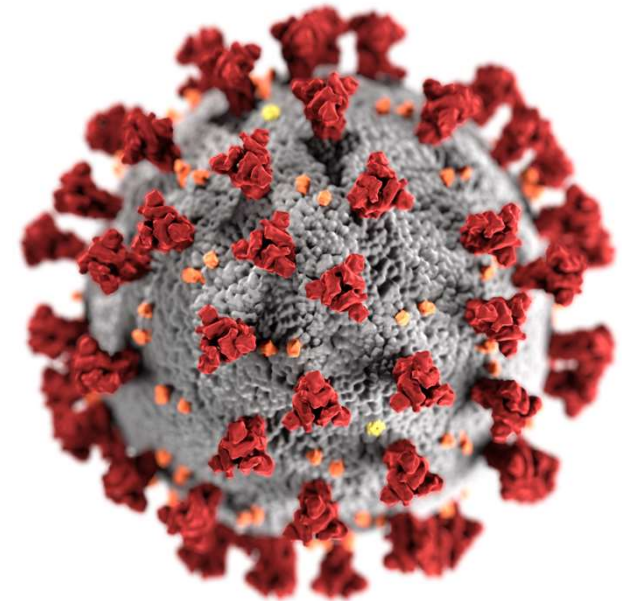
CAガイドライン 対顧客

- 自動ドアや手を使わずに開けられるドアが望ましいーそうでなければ入口でハンドサニタイザーを供与。
- 支払いの際、ペンやスクリーンの共用をしない。
- フィジカルディスタンスやフェイスマスク着用を促すポスターを掲示。
- 入店時に健康チェック（症状の有無）、ハンドサニタイザーの使用、食事をしていない間のフェイスマスクの着用を確認。
- 入店ルールを店頭とメニューに掲示。

感染防止 衛生管理とクリーニング

Clean < Sanitize < **Disinfect** < Sterilize

- 通常のクリーニングと消毒
 - 開店前と閉店後
 - 営業中：接触の多い箇所
 - ディープ・クリーニング
 - 開店前か閉店後
 - 感染が疑われる場合
 - 感染が生じた場合
- ✓ クリーニングマニュアルの作成
- 通常の衛生管理＋「消毒」
- 誰が、いつ、何を。
 - 消毒液などの作り方と使用方法 = EPA承認製品



<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

HOW TO KNOW IF DISINFECTANTS ARE APPROVED FOR USE AGAINST NOVEL CORONAVIRUS

Find the EPA Registration Number on the product label



EPA Reg. No. 6836-349-1677

Base Registrant Company Number

Product Number

Sub-Registrant Company Number

Not all products have a three-part EPA Registration Number. Ecolab-owned registrations are only two-parts.

To verify your product is on the list of [EPA registered antimicrobial products for use against novel coronavirus](#), match the first two parts of the EPA Registration Number.

Note: Searching by product or company name will not yield full approved list.

List N: Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2

Use this list of disinfectants that meet EPA's criteria for use against SARS-CoV-2, the cause of COVID-19.

When purchasing a product, check if its EPA registration number is included on this list. If it is, you have a match and the product can be used against SARS-CoV-2. You can find this number on the product label - just look for the EPA Reg. No. These products may be marketed under different brand names, but if they have the same EPA registration number, they are the same product.

This list includes products with emerging viral pathogen claims and those with human coronavirus claims. If a product with an emerging viral pathogen claim is not available, use a product with a coronavirus claim. If the product is listed as "N" under the Emerging Viral Pathogen column, then it has a human coronavirus claim.

- [Frequently Asked Questions about List N: Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2](#)
- [EPA's List of Disinfectants for SARS-CoV-2: Submission Information for Registrants](#)

Note: This list does not constitute an endorsement by EPA. There may be additional disinfectants that meet the criteria for use against SARS-CoV-2. EPA will update this list with additional products as needed.

Download PDF

List N- Products with Emerging Viral Pathogen AND Human Coronavirus claims for use against SARS-CoV-2

EPA Registration Number	Active Ingredient(s)	Product Name	Company	Follow the disinfection directions and preparation for the following virus
1877-126	Quaternary ammonium	FSC 126	Ecolab, Inc.	Coronavirus
1877-131	Hydrogen Peroxide	PEROXIDIS DISINFECTANT AND GLASS CLEANER RTU	Ecolab Inc./Ray Chemical Co.	Coronavirus
1877-150	Hydrogen peroxide, peroxycarboxylic acid, peroxyacetic acid	Synergize	Ecolab Inc.	Respirator
1877-149	Isopropanol	ALCOHOL 70% IPA	Ecolab Inc.	Respirator

EPA list of registered antimicrobial products for use against novel coronavirus, the cause of COVID-19.

Source: Ecolab

洗浄・消毒の仕方

<基本>

1. 洗剤でふき取る
2. 乾かす
3. 消毒液（アルコール、Hydrogen Peroxideなど）をスプレー
4. 十分な時間をおく
5. ふき取る（使う薬剤によっては、リンスしてふき取る）

<ディープ・クリーニング>

❖上記2と3の間に食品向きでない強い消毒剤の塗布とふき取りを追加

DISINFECTION: FOOD CONTACT

During RED REMEDIATION: Clean and disinfect hard surfaces and high-touch objects with approved disinfectants. **Increase frequency as needed.**



Source: Ecolab

洗浄と消毒 注意点とよくある間違い

<注意点>

- ケミカルの種類と使い方—EPA 参照
- 掃除用品
- PPE
- 消毒が必要なポイント

<間違い>

- 汚れた箇所に直接薬剤をスプレーする
- 消毒液・洗剤の計測
- ウィルス不活性までに必要な時間
- 作り置きした消毒液の有効時間
- 複数のケミカルを混ぜる
- タオルの使いまわし



❖ マニュアルとトレーニングが必要！

CAガイドライン：消毒

- シフト間、あるいは使用者が変わる度の消毒。
- ワーキングステーション、電話、POS、レジ、タッチスクリーン、タブレット、ラップトップやコンピュータ、時計、厨房やバーの機器や器具、オーブンドア、グリルやレンジの取っ手、カート、鍵、ペンなどの文房具や机、カウンター。
- 顧客が変わる度に、テーブル、椅子、子供用椅子、ブースなどを徹底的に消毒する。この時、使用するEPA認証の消毒液によってウイルスが不活性化するまでの時間が異なるので、十分な時間をかけること。

CAガイドライン クリーニング&消毒

1 人の出入りが激しいところの徹底した洗浄

- ロビー、ブレイクルーム、ホストスタンド、出入り口、階段、通路、エスカレーター、手すり、エレベーターボタン

2 接触が多い箇所の頻繁な消毒

- ドア、ドアノブ、クラッシュバー、電気のスイッチ、待合いの椅子、クレジットカード端末、PINパッド、レシートトレイ、サービングトレイ、バッシングステーション、ピッチャーのハンドル、電話、トイレ、ハンドシンクエリア

3. Food Contact Surfaceへの通常の衛生管理 (Sanitizing)

CAガイドライン：留意点

- ✓清掃や消毒の時間はシフト時間に組み込み、十分な時間を割り当てる。
- ✓必要に応じて、外部業者の手を借りることを検討。
- ✓掃除用品や石鹼、ペーパータオル、ハンドサニタイザーなど消毒の備品を十分にストックし、必要に応じて供与する。
- ✓消毒液などの薬剤は、EPA承認のもの正しく使う。薬剤を使う者は手袋を着用する。

トレーニングとコミュニケーション

- Prevention Plan /Health & Safety Planの理解
- カンパニーポリシー変更点の理解
- 正しい手洗いとPPEの使い方の理解
- ヘルスチェックの仕方と報告方法
- クリーニングマニュアルの理解
- 体調不良や感染の疑いがある場合にどうすべきか

コミュニケーションの対象

- 従業員
- 顧客
- ベンダー

CAガイドライン トレーニング

- COVID-19の正しい知識、防ぎ方
- 自宅での健康チェックと検温
- 感染の可能性を表わす症状（咳、熱、息苦しさ、胸の痛み、寒気、節々の痛み、頭痛、喉の痛み、味や匂いを感じないなど）
- 体調不良時、家族が感染した場合の欠勤の必要性
- 正しい手洗いの仕方（石鹸と水でこすりながら20秒）
- ハンドサニタイザーの使用（70%以上のアルコール、60%以上のエタノール）
- フィジカルディスタンスングについて
- フェイスカバーの使用と正しい着用方法
- 目、鼻、口などに触らない
- 正しい清掃・消毒の仕方
- 新しいカンパニーポリシー（含：Sick Leaveなどのベネフィット）

リスクマネージメント 感染対応

< 感染が疑われる場合・感染が出た場合 >

- 従業員本人
- 従業員家族
- 顧客
- ベンダー

1. 本人への対応
2. 濃厚接触者への対応
3. プライバシー & コンフィデンシャル
4. 当局への連絡
5. レストランの一時閉鎖と徹底消毒・洗浄の実施

- ✓ OSHAレコーディング & レポーティング
- ✓ 労災の可能性

CAガイドライン リスクマネージメント

- COVID-19 Prevention Planの作成（Health & Safety Plan）
- 感染が生じた場合に備えて地元衛生局の連絡先の確認
- 従業員へのトレーニング
- 感染者が生じた場合、Work-relatedかどうか判断。濃厚接触者（6フィート以内に15分以上接触）のトラッキング
- 感染者と濃厚接触者の隔離
- 感染が起った経緯を精査、Prevention Planの改善につなげる
- 定期的なPrevention Planの見直し

リスクマネージメント 管理部門

- ヘルスチェック・ログの保管
- PCR検査の活用
- ポリシー、マニュアルの整備
- トレーニングの実施
- 顧客管理
- 顧客に対するトレーサビリティと周知
- 新型コロナ対応・HR関連記録の保管
- Disclaimerの掲示

- Wage & Hour
 - ヘルスチェックや検温の時間
 - PPEの着用時間
 - 休憩時間

全てを文書で！



スタッフの再雇用

- 再雇用の通知
 - 誰を？
 - どのように？
 - 断られたら？
 - ハイリスク従業員への対応は？ = 公平性
- 再雇用の条件とPCR検査
- Job Descriptionの再検討と通達
- Health & Safety Plan/Company Policyの配布
- 失業保険との兼ね合い
- 文書化



サポート機関 と参考資料

CDC

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>

OSHA

<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

<https://www.dir.ca.gov/dosh/coronavirus/General-Industry.html>

CDPH

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/Pages/Immunization/ncov2019.aspx>

California Restaurant Association <https://www.calrest.org/coronavirus-resources>

Golden Gate Restaurant Association <http://ggra.org/>

James Beard Foundation Safety Manual

https://assets.aspeninstitute.org/content/uploads/2020/05/Safety-First-Serving-Food-and-Protecting-People-During-Covid-19.pdf?_ga=2.130213704.694963881.1589202258-28538854.1586193305&utm_source=Industry+Updates+During+COVID-19&utm_campaign=e4a204055d-EMAIL_CAMPAIGN_2020_03_30_02_42_COPY_01&utm_medium=email&utm_term=0_aeffc371f8-e4a204055d-157103165

Ecolab <https://www.ecolab.com/>

ideal <https://idealsf.com/disinfection-services/>

PPE

<https://sfosb.org/sites/default/files/Legacy%20Business/List%20of%20Local%20PPE%20Providers.pdf>

FOODSERVICE GUIDELINES

Food Contact Surfaces

Currently there is no evidence to support transmission of COVID-19 associated with food.

STANDARD PROCEDURES

- Clear surfaces of objects, food debris and other items.
- Wash the surface using a multi-purpose cleaner or manual detergent.
- Rinse with clean potable water using a clean cloth and allow to air dry.
- Sanitize surface with food contact sanitizer according to label directions for use.
OR
- Follow standard operating procedures for washing items in the dishmachine.

RISK REDUCTION PROCEDURES

- Increase your defensive measures and reinforce training.
- Increase frequency of cleaning, rinsing, and sanitizing food contact surfaces.

REMEDATION PROCEDURES

- Follow **STANDARD PROCEDURES** above.
- Follow your standard procedures to sanitize ware through low- and high- temperature dishmachines or a 3-compartment sink.
- Wash and sanitize food contact surfaces and equipment on a more frequent basis.
- Change out utensils in buffet line on a more frequent basis.
- Consider the addition of a **disinfection** step using an EPA-registered product with an emerging viral pathogen or coronavirus claim. Refer to product label for directions for use. Before putting back in service, continue with **STANDARD PROCEDURES** (i.e., wash if needed, rinse, sanitize in 3-compartment sink or process in dishmachine).



CONSIDERATIONS

- Provide Personal Protective Equipment (e.g., gloves, gowns) as directed by local and federal authorities for employees and infected individuals.
- Reinforce all personal hygiene requirements, with special attention to hand hygiene. Refer to food code and hand hygiene procedures.
- Perform training to reinforce cleaning, sanitizing, and **disinfection** procedures.
- Verify dishmachine has product before use.
- Follow all guidance as directed by public health authorities, especially in regards to food handling via take-out or delivery or room-service.

Specific touchpoints

Food Contact: tables, ice machine/bucket and scoop, food prep tools and equipment (e.g., cutting boards, knives, mixing bowls), plates and flatware, glassware, buffet serving trays, handles of all the equipment doors and operation push pads, highchairs, bar top and tools

FOODSERVICE GUIDELINES

Non-Food Contact Surfaces

STANDARD PROCEDURES

- Clean surfaces with a multi-purpose cleaner or manual detergent.
- To **disinfect** high touch points, pre-clean visibly soiled areas.
- Spray **disinfectant** on surface making sure to wet thoroughly.
- Allow the surfaces to remain wet for the time indicated in the directions for use on the product label.
- Wipe the surfaces or allow to air dry.

RISK REDUCTION PROCEDURES

- Increase your defensive measures and reinforce training.
- Increase frequency of cleaning and **disinfection** of high-touch areas.

REMEDIAL PROCEDURES

- Follow **STANDARD PROCEDURES** above.
- Increase frequency of hard surface **disinfection** using an appropriate EPA-registered product with an emerging viral pathogen or coronavirus claim. Refer to product label for directions for use.

Refer to product label for complete directions for use



CONSIDERATIONS

- Provide Personal Protective Equipment (e.g., gloves, goggles/eye protection, masks) as directed by local and federal authorities for employees and infected individuals.
- Reinforce all personal hygiene requirements, with special attention to hand hygiene. Refer to food code and hand hygiene procedures.
- Perform training, reinforcing cleaning, sanitizing, and **disinfection** procedures.
- Increase frequency of cleaning and **disinfection** of "high-touch" hard surfaces.
- Follow all guidance as directed by public health authorities, especially in regard to food handling via take-out or delivery.

Specific touchpoints

Door handles, push plates, cash register, thresholds and hand railings, chairs and booths, non-food contact tables/counters, beverage station, drive-through window/counter, vending machine, public information/ordering kiosk, take-out order shelves, trash can, telephone and keypad, remotes, refrigerator and freezer handles, refrigerator and freezer curtains, 3-compartment sink and mop sink, sink faucets, soap, sanitizer and towel dispenser, non-food contact cleaning tools, mop buckets, computer and keypad, menus and bill folders, pens

RESTROOM GUIDELINES

STANDARD PROCEDURES

- Place wet floor sign at entrance.
- Evaluate restroom and remove debris from floors and counters.
- Spray (and do not wipe) all bathroom hard surfaces with **disinfectant** cleaner—toilet, urinals, sinks, countertops and fixtures.
- Restock supplies and empty trash.
- Clean mirrors, glass and windows.
- Scrub toilet and urinals.
- Wipe bathroom hard surfaces and high touch points after required **disinfectant** contact time. Refer to product label.
- Clean and **disinfect** floors and apply odor control product (as needed).
- Inspect for quality and remove floor sign when floor is dry.

RISK REDUCTION PROCEDURES

- Increase your defensive measures and reinforce training.
- Increase frequency of cleaning and **disinfection** of high-touch areas.

REMEDIATION PROCEDURES

- Follow **STANDARD PROCEDURES** above.
- Increase frequency of deep cleaning and high touchpoint **disinfection**.
- Increase frequency of hard surface **disinfection** using an EPA-registered disinfectant with an emerging viral pathogen or coronavirus claim. Carefully read and follow label directions.



CONSIDERATIONS

- Provide Personal Protective Equipment (e.g., gloves, goggles/eye protection, masks) as directed by local and federal authorities for employees and infected individuals.
- Provide alcohol-based hand sanitizer outside of public restrooms.
- Ensure hand soap is properly stocked.
- Follow all guidance as directed by public health authorities.

Specific touchpoints

Door handles, bathroom stalls (latch) fixtures, light switches, toilet and urinal handles, towel and soap dispensers, hand dryers, baby changing station, trash can, countertops, feminine hygiene receptacle, toilet paper dispensers,

FOOD DELIVERY GUIDELINES

For Restaurant Employees

STANDARD PROCEDURES

- Follow [Food Code](#) guidance (Chapter 2-301) on proper Hand Hygiene procedures and frequency.
- Keep hot food hot and cold food cold (above 135 °F or below 41°F).
- Use a thermometer to check food temperatures.
- Identify a flow of food through kitchen and staging area to minimize the length of time food is out of temperature control.
- Use mechanical refrigeration, hot holding equipment, or insulated containers when holding food in staging areas for delivery or pick-up.
- Place raw animal food, unpackaged produce, and ready-to-eat food items into separate delivery packages to prevent cross-contamination.
- Wrap or cover food items completely to protect the food from contamination while holding for pick-up.
- Keep orders in a secure location within your establishment while waiting for driver/customer pick-up.

REMEDIATION PROCEDURES

- Follow [STANDARD PROCEDURES](#) above.
- Increase frequency of hard surface **disinfection** using an appropriate EPA-registered product with an emerging viral pathogen or coronavirus claim. Refer to product label for directions for use.
- Organize food prep, staging, and food pick up areas to allow employees, drivers, and guests to maintain 6 feet from one another.
- Conduct payment transactions electronically, preferably online, when possible.



CONSIDERATIONS

- According to the [FDA](#), currently there is no evidence of food or food packaging being associated with transmission of COVID-19.
- Follow all guidance as directed by public health authorities.
- Reinforce all personal hygiene requirements, with special attention to hand hygiene. Refer to food code and hand hygiene procedures.
- Ensure that handwashing facilities are readily available for employees and delivery drivers. Every sink needs warm running water, soap, and disposable towels.
- Perform training to reinforce cleaning, sanitizing, and **disinfection** procedures.
- Consider using tamper proof labeling on food packaging.
- Consider double bagging final packaging.
- Consider monitoring delivery time.
- Ensure all items offered in front of the house are individually packaged and single-use items. (e.g. condiments, containers, etc.)

Specific touchpoints

Food delivery shelf, delivery waiting area, food staging area

Source: Ecolab



ご静聴ありがとうございました

Stay Safe & Healthy

頑張りましょう！