

第5章 食品サービスに関するガイダンス

運営

基本方針

- ・ COVID-19の症状¹を上司に報告するよう従業員に指示する。
- ・ 従業員が呼吸器疾患の症状を報告した場合、家にとどまるよう指示する。
- ・ 従業員が勤務中に症状を報告した場合、直ちに自宅に送り届ける。仕事場（症状のあった従業員の持ち場、あるいは厨房全体）を清掃および消毒し、周りの従業員がウイルスにさらされた可能性があるか考慮する。キャンプの感染症計画（CDP）に則り次のステップを実行する。
- ・ 従業員のCOVID-19感染が確認された場合、守秘義務を守りながら、周りの従業員がウイルスにさらされた可能性があることを通知する。キャンプのCDPから次のステップを実行する。
- ・ 病気の従業員は家にとどまるよう積極的に奨励する。

計画と準備

- ・ 適切な資格あるスタッフが在庫を維持し、食品サービスの重要な職務に対応する。
- ・ 使い捨て手袋、マスク、および清掃用品を保管する。これらの備品の配布および再補給を計画する。
- ・ スタッフが石けん、清潔な流水、使い捨て手袋、およびマスクを使用できるようにする。石けんと水で手洗できない場合、アルコール系手指消毒剤を使用する。
- ・ キャンプで実施する適切な手の洗い方および管理手順についてスタッフを訓練する。
- ・ アメリカ環境保護庁（EPA）が承認した消毒薬を保管担当者に提供する。

配膳と配置

- ・ 食品サービスの従業員をスクリーニングし、毎日作業を開始する前に症状を診断する。「第3章 スクリーニングと初期対応に関するガイダンス」を参照する。
- ・ 食堂スペースを広げるか、食堂の数を増やして、フィジカル・ディスタンスを維持する。フィジカル・ディスタンスを推奨し、間隔を広げる。
- ・ 可能であれば、食事時間を数回に分け受け取り窓口を広げて提供し、一度に食堂エリアで食事をとる人数を減らすことができる。食事の合間に食堂エリアを清掃・消毒する。
- ・ 屋外の座席エリアを優先し、推奨し、利用できるようにする。
- ・ 基本的に、人口密度を半分に減らすことを目指す。たとえば、テーブルが通常8席の場合、そのテーブルでは4席のみを使用する。妥当な収容人数制限を定める。
- ・ 最初に2週間分の席を割り当て、食事の時には同じ席を利用するようにする。
ポイント：キャンプ中は、食堂利用者に席を割り当てる。

¹ <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/symptoms-testing/symptoms.html>

- ・ **最善策**：ビュッフェ式、サラダバー、セルフサービス、テーブル、カウンターサービス、その他、共同の調理道具を使用しなければならない配置は避ける。「テイクアウト」サービス（例えば弁当など）の利用を優先する。容器に詰められた、あるいはトレイに配膳された食事を取るだけで済む。
- ・ グループごとに配膳する時は、キャンプカウンセラーかスタッフが（清潔な殺菌した手で）テーブルの料理を皆のために取り分けるよう推奨する。
- ・ 食堂以外の場所でキャンプ参加者が食事をとることを許可し、食堂エリアの内外で食事できるようにする。
- ・ 食事の列に並んでいる間、他人とのフィジカル・ディスタンスを保つように促す。
- ・ **最善策**：1.8mごとに床にステッカーを貼り、列に並ぶ位置を示す。
- ・ 食事の前に、石けんと水で手を洗える場所を用意する。飲食施設の入り口に、アルコールを少なくとも60%含む手指消毒剤のディスペンサーを設置する。
- ・ 厨房と食堂の両方のゴミ箱は、足で開け閉めできるゴミ箱でない場合は、蓋を開けたままにしておく。州によっては、厨房のゴミ箱は蓋を閉めた状態にすることが求められる。
- ・ **最善策**：厨房エリアで、個人用ボトルに水を補充しない。食事には本部（主催者）が支給した飲料用グラス/カップを使用し、補充が必要な場合、新しいグラス/カップを受け取る必要がある。
- ・ **最善策**：手洗い、フィジカル・ディスタンスの維持、割り当てられた座席の使用など、ガイドラインを示す貼り紙を掲示する。これらの資料は必要なら言語や絵を追加して表示する。
- ・ **最善策**：テーブルやカウンターから装飾品、チラシ、器具を取り除き、効果的な清掃と衛生管理ができるようにする。
- ・ **最善策**：調味料用ディスペンサーの使用を中止する。調理済みの食事の横に調味料の小袋または小さな容器を添える。
- ・ **最善策**：飲料用サーバー（例：ファウンテンディスペンサー、一般的なミルクピッチャーなど）の使用を中止する。テーブルやカウンターに沿って様々なボトル入り飲料を並べ、回収できるようにする。

食品サービス従事者

就業前（すべて最善策）

- ・ 仕事の前にシャワーを浴びるか、入浴する。
- ・ 爪を切って、やすりをかける。マニキュアや付け爪を取る。
- ・ 清潔な衣服あるいは仕事の制服を着用する。
- ・ 適切で清潔な靴を履く。

全般

- ・ 病気の場合またはインフルエンザのような症状が見られる場合、仕事をしない。
- ・ 使い捨て手袋を着用し、直接素手で食品を触らない。
- ・ 腕時計、ブレスレット、または指輪などを身に着けない。
- ・ マスクまたは布製フェイスカバーを着用する。
- ・ **最善策**：使い捨てガウンまたはエプロンを着用する。
- ・ 可能な限り、フィジカル・ディスタンスを保ち、他の食品調理スタッフとの間隔を広げる。
- ・ 作業および休憩の前後に、少なくとも20秒間かけて石けんと水で手を洗う。トイレ後、鼻をかんだり咳やくしゃみをした後、人が触れる頻度の高い場所に触れた後、そして食べ物を準備する前、なども同様。
- ・ **最善策**：食品調理スタッフは、手洗い中に爪ブラシを使う。
- ・ 咳やくしゃみをティッシュで押さえ、捨てたら直ちに手を洗う。
- ・ 目、鼻、口に触らない。

食品の調理

- ・ 食品の調理と保管に関してすでに行われている最善策を実行する。コロナウイルスは食品媒介ではないが、食品サービスの従業員が感染すると、同僚や食堂利用者にウイルスを拡散する可能性がある。
- ・ 食品の安全性を確保するため、4つの重要なステップに従う：清潔に、個別に、調理し、冷やす。
- ・ **最善策**：手袋を着用していても、その手で直接ではなく可能な限り tong やスプーンなどの清潔な器具を使って食品を扱う。

食品接触面の清掃と消毒

- ・ 石けんや洗剤、水を使用して、使用後の食品接触面（食器類、調理器具、トレイ、食品調理台、飲料用備品など）を洗浄し、すすぐ。
- ・ **最善策**：食品の調理前に、食品接触面を消毒する。使用されている消毒剤が「新型コロナウイルスSARS-COV-2に対して使用するEPA承認抗菌性製品」に記載されており、食品接触面にも安全であることを確認する。メーカーの指示に従う。
- ・ 食器類や器具は空気乾燥させる。タオルで拭かない。
- ・ 食器洗い機がメーカーによる仕様書の範囲内で作動しており、適切な水温、洗剤、殺菌剤が使用されていることを確認する。

非食品接触面の清掃と消毒

- ・ 厨房および食堂エリアの頻繁に触れる食品に接触しない箇所は、少なくとも1日1回清掃と消毒を行う。
- ・ **最善策**：食堂エリアは、毎回の使用前後に清掃と消毒を行う。
- ・ 厨房と食堂エリアの食品とは触れない部分でも人が頻繁に手を触れる箇所（例：カウンター、テーブル、椅子、コーヒーポットのハンドルなど）は毎日

清掃および消毒する。

- ・ **最善策**：頻繁に触れる表面は、毎回の使用前後に清掃と消毒を行う。
- ・ 硬い非多孔質（石、金属、プラスチックなど通水性のない素材）の表面が汚れている場合、洗剤または石けん水で清掃および消毒する。
- ・ 以下を使用して、硬い非多孔質の表面を消毒する：
 - ・ 新型コロナウイルスSARS-COV-2に対して使用するEPA承認抗菌性製品。
 - ・ 希釈した家庭用漂白剤。4リットルの水に対し大さじ5杯（カップ1/3）の漂白剤または1リットルの水に小さじ4杯の漂白剤を加える。アンモニアベースの溶液と併用しない。溶液に異物が入っている場合、またはppmが州のガイドラインを下回った場合、毎日新しい漂白剤ベースの溶液を混合する。
 - ・ 少なくとも70%以上のアルコールを含むアルコール系溶液。
- ・ 使用中も実施可能な限り頻繁に洗浄および消毒を行う。
- ・ 柔らかいまたは多孔質（布など、通水性のある素材）の表面（例：布張りの座席、座席カバーなど）が目に見えて汚れている場合、適切な洗剤を使って洗浄する。
- ・ 柔らかいまたは多孔質の表面は新型コロナウイルスSARS-COV-2に対して使用するEPA承認抗菌性製品を使用して消毒する。
- ・ 頻繁に触れる電子機器の表面（例：機器の制御パーツ、照明など）が汚れている場合、電子機器に適した製品を使って洗浄する。
- ・ メーカーの推奨事項に従い、電子機器の表面を消毒する。なければ、70%以上のアルコールを含むアルコール系溶液を使用する。
- ・ 洗浄および消毒の後、または目に見えて汚れた場合、手袋、マスク、ガウン/エプロンを取り外して廃棄する。
- ・ 洗浄および消毒を実施した直後（および休憩を取る前）、石けんと水を使用して少なくとも20秒かけて手を洗う。手を洗う場所がない場合、アルコール系手指消毒剤を使用して手を消毒する。
- ・ 使い捨てのガウンを着用していない場合、適切な範囲でなるべく高温の湯を使って衣服（および制服）を洗濯し、完全に乾燥させる。汚れた洗濯物を扱った後、直ちに手を洗う。
- ・ 詳細については、「第6章 清掃・洗浄および消毒に関するガイダンス」に従う。

食事をとる時

- ・ 病気の場合またはインフルエンザのような症状が見られる場合、食事に参加しない。直ちにキャンプカウンセラーに知らせ、キャンプ場の保健室に行く。
- ・ 20秒間石けんと水で手を洗うか、または食堂エリアに入る際にアルコールを60%以上含んだアルコール系手指消毒剤を使う。
- ・ ハンドル、ドアノブ、テーブル、カウンターなど人が頻繁に触れる面をできるだけ触らないようにする。
- ・ 料理を取る時は、備品に触って戻さないようにする。
- ・ 可能な限りフィジカル・ディスタンスを保ち、他の人との間隔を広げる。
- ・ 可能であれば、毎食同じ席、またはその近くに座るようにする。

- ・ 選べる状況であれば、屋外または人のまばらなエリアで食事をする。
- ・ 並んでいる時、フィジカル・ディスタンスを保ち、自分と他人との間隔を広げる。
- ・ 咳やくしゃみは、きちんとしたエチケットで対応する。ティッシュまたはナプキンの使用後は廃棄し、直ちに手を洗う。
- ・ 目、鼻、口にさわらない。
- ・ **最善策**：できるだけ手ではなく食器を使って食事をする。

詳細情報：

<https://www.cdc.gov/foodsafety/newsletter/food-safety-and-Coronavirus.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>

食堂や売店の運営に関するガイダンス

以下の項目は、食堂の運営や売店でのご購入中にCOVID-19の接触リスクを低減するためのガイダンスと手順を示す。

運営

基本方針

- ・ COVID-19の症状¹を上司に報告するよう従業員に指示する。
- ・ 従業員が呼吸器疾患の症状を報告した場合、家または宿泊施設にとどまるよう伝えて、保健センターに報告し、隔離に関するガイダンスに従うよう指示する。
- ・ 従業員が勤務中に症状を報告した場合、直ちに自宅に送るか、健康センターに連絡する。仕事場の清掃および消毒を行う。健康センターに通知し、キャンプの感染症計画（CDP）に従う。
- ・ 「第3章 感染拡大防止に関するガイダンス」で指定された、グループ区分に則ったスケジュールで食堂を利用し、事前に決められたグループごとに売店で買い物できるようにする。

計画と準備

- ・ 食堂の場所を管理するため、トレーニングを受けた資格あるスタッフの名簿を保管する。
- ・ 使い捨て手袋、マスク、および清掃用品を保管する。これらの備品の配布および再補給を計画する。
- ・ スタッフが石けんと清潔な流水、またはアルコール系手指消毒剤、使い捨て手袋、およびマスクを使用できるようにする。
- ・ キャンプで実施する適切な手の洗い方および管理手順についてスタッフを訓練する。
- ・ 米国環境保護庁（EPA）が承認した消毒剤を保管担当者に提供する。²

運営と配置

- ・ 従業員をスクリーニングし、毎日仕事を開始する前に症状を評価する。「第3章 スクリーニングと初期対応に関するガイダンス」を参照する。
- ・ 可能なら、購入者とレジ係の間にパーティションを作り、代金、お釣り/デビットカード、商品などを渡すため仕切りの下部に渡し口を設ける。現金や硬貨の交換を避けるため、別の支払い方法を考案する（例えば、指定された期間の終了時にまとめて決済する口座引き落としの実施）。
- ・ 可能であれば屋外エリア（ピクニックエリアや展望台など）に商品を設置し販売する。

¹ U.S. Centers for Disease Control and Prevention. *Coronavirus Disease 2019 Symptoms*.

² U. S. Environmental Protection Agency. *List N: Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2*.

- ・ 必要に応じて、数カ所のレジを使用してレジ係がフィジカル・ディスタンスを保てるようにする。
- ・ すべての購入者が互いに約1.8mのフィジカル・ディスタンスを維持できる収容人数制限を定める。この適切な密度を管理するための人数制限について購入者に告知するための貼り紙を掲示する。
- ・ **最善策**：1.8mのフィジカル・ディスタンスを保つよう買い物客に呼びかける貼り紙を掲示する。必要に応じて、多言語および図を加えた資料を用意する。
- ・ **最善策**：支払いに並ぶときどこに立つか示すため、1.8m間隔に床にステッカーを貼る。
- ・ **最善策**：床に矢印ステッカーを貼り、食堂内を一方通行で歩くように誘導する。
- ・ **最善策**：各人がフィジカル・ディスタンスを維持できる適切なスペースがない限り、食堂内あるいは付近の座席を取り除く。
- ・ 食堂で調理された食品を提供しない。すべてあらかじめ包装されている食品を販売する。
- ・ 利用者が出入りする際に使用できるように、食堂出入口に少なくとも60%のアルコールを含む手指消毒剤を入れたディスペンサーを設置する。
- ・ ゴミ箱を食堂の出口の近くに置き、足で操作できるフタ付きゴミ箱でない限りは、フタを開けたままにしておく。
- ・ **最善策**：テーブルやカウンターから装飾品、チラシ、器具を取り除き、効果的な清掃と衛生管理ができるようにする。
- ・ **最善策**：利用者との接触を減らすため、なるべく混雑しない時間帯やピーク時の後にまとめて作業する。
- ・ **最善策**：食堂の利用者数を制限するために、クリック&コレクト（ネットで注文）、配送、電話注文などを含め、キャンプ前後に土産やグッズを遠隔で購入できる方法を提供する。指定されたピックアップエリアを設置する。

支払い

- ・ 電子決済端末/クレジットカード・リーダーをレジから離れたところに移動し、可能なら購入者とレジ係との距離を広げる。
- ・ タッチレスの支払いオプションが利用可能な場合、それを使用するよう購入者に勧める。現金、クレジットカード、モバイルデバイスの取り扱いを最小限にする。
- ・ 紙幣および硬貨を受け渡す場合：
 - － 直接手渡しするのではなく、カウンターに現金を置くよう購入者に求める。
 - － 購入者にお釣りを返す際は、カウンターに直接お金を置く。
 - － 清算時には、キャンプ参加者のグループごとに消毒用ウェットティッシュでカウンターを拭く。
- ・ または、参加者が口座を準備し「キャンプ中の購入」を前払い決済できるようにするか検討する。従業員は、文書またはオンラインの元帳を使用しキャンプ参加者の口座へのクレジット/引き落としを追跡できる。

食堂および売店のスタッフ

就業前（すべて最善策）

- ・ 仕事の前にシャワーを浴びるか、入浴する。
- ・ 清潔な衣服あるいは仕事の制服を着用する。

全般

- ・ 病気の場合またはインフルエンザのような症状が見られる場合、仕事をしない。
- ・ 使い捨て手袋を着用し、現金、カード、商品に直接手が触れないようにする。現金、デビットカード、クレジットカードなどを扱った後、顔をさわらない。
- ・ 利用客がいる場合、マスクを着用する。
- ・ できるだけ食堂内の職員同士が、少なくとも1.8mのフィジカル・ディスタンスを維持する。
- ・ 仕事および休憩の前後、またはトイレを使用したり、鼻をかんだり、咳をしたり、くしゃみをしたり、人が頻繁に触れる箇所に触れたりした後に、少なくとも20秒以上石けんと水で手を洗う。
- ・ 咳やくしゃみをティッシュで押さえ、捨てたら直ちに手を洗う。
- ・ 目、鼻、口にさわらない。

清掃・洗浄および消毒

- ・ フィールドガイドの「第6章 清掃・洗浄および消毒に関するガイダンス」を参照する。

キャンプ参加者とスタッフ、利用者

- ・ 病気の場合およびインフルエンザのような症状が見られる場合、食堂に来ないようにする。直ちにキャンプカウンセラーに知らせ、キャンプ場の保健室に行く。
- ・ 食堂に入る時、少なくとも60%のアルコールを含むアルコール系手指消毒剤を使用する。
- ・ ハンドル、ドアノブ、テーブル、カウンターなど頻繁に触れられる表面をできるだけ触らないようにする。
- ・ 目、鼻、口に触らない。
- ・ 製品に触れたり、棚に戻したりしない。
- ・ 可能な限り、自分と他の購入者との間に約1.8mのフィジカル・ディスタンスを維持する。
- ・ 支払いを待つ時は、自分と他の人との間に1.8mのフィジカル・ディスタンスを維持する。
- ・ 咳やくしゃみをティッシュで押さえ、捨てたら直ちに手を洗う。
- ・ 可能な場合はいつでも、タッチレス決済を使用する。現金、クレジットカード、モバイルデバイスの取り扱いを最小限にする。
- ・ 紙幣および硬貨を受け渡しする場合は、レジ担当者に直接手渡しするのではなくカウンターに現金を置く。後で顔にさわらない。

参照先および資料

The Food Industry Association. *COVID-19 Cleaning and Disinfection for Human-Touch Surfaces*. <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>

U.S. Centers for Disease Control and Prevention. *Cleaning and Disinfection for Community Facilities*.

U.S. Centers for Disease Control and Prevention. *Grocery & Food Retail Workers*.

ServSafe. *Food Safety Training and Resources*.