**ワシントン州**[**レストラン・居酒屋・醸造所・ワイナリー・蒸留所における再開必要条件**](https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19%20Restaurant%20and%20Tavern%20Guidance.pdf)

**（仮訳）**

２０２１年１月２８日赤字箇所更新

在シアトル日本国総領事館経済班

※[屋外（Outdoor）・解放（Open-Air）席飲食に関する必要条件ガイダンス](https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19%20Outdoor%20Open%20Air%20Seating%20Guidance.pdf)は参考２に記載

|  |  |
| --- | --- |
| Summary of January 11, 2021 changes: | 2021年１月11日の変更概要 |
| 1. Phase 1: Restaurants and Bars are closed for indoor dine-in service. | **１．フェーズ１：**レストランやバーにおける店内飲食は閉鎖すること。 |
| Outdoor dining and open-air dining and to-go service are permitted, provided that all outdoor /open-air dining must comply  with the requirements of the [Outdoor and Open-air Seating Guidance here](https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19%20Outdoor%20Open%20Air%20Seating%20Guidance.pdf) | 屋外・解放（Open-Air）飲食、テイクアウトは許可されるが、屋外・解放（Open-Air）飲食においてはガイダンスに従わなければならない。 |
| 2. Phase 2: Indoor seating is permitted at 25% capacity as long as physical distance between tables can be achieved. | **２．フェーズ２：**テーブル間の社会的距離が確保される範囲内での収容制限25％まで店内飲食が許可される。 |
| 3. For all phases: | **３．すべてのフェーズ**： |
| Table size is limited to a maximum of five (6) people with a maximum of two households per table. Alcohol service is prohibited after 11 pm | テーブルごとの人数は最大６人で、各テーブルにつき最大２世帯までに制限。アルコールの提供は午後１１時以降禁止される。 |
|  |  |
| Restaurants, taverns, breweries, wineries and distilleries must adopt a written procedure that is at least as strict as the requirements in this document and that complies with the appropriate safety and health requirements and guidelines established by the Washington State Department of Labor & Industries and the Washington State Department of Health. | レストラン・居酒屋・醸造所・ワイナリー・蒸留所は少なくともこの文書に州労働産業局や州保健局に定められた事項と適切な安全・健康の必要条件を遵守しなければならない。 |
| Prior to recommencing on-site services, all business owners are required to develop at each establishment, a comprehensive COVID-19 exposure control, mitigation, and recovery plan which must be adhered to.  A site-specific COVID-19 monitor shall be designated at each location to monitor the health of individuals and enforce the COVID-19 job site safety plan. A copy of the plan must be available at all locations and available for inspection by state and local authorities. Failure to meet this requirement may result in sanctions up to, and including, license suspension. | 店舗営業を再開する前に、全てのビジネスオーナーはそれぞれの店舗で、従うべき包括的なコロナウイルス接触防止・緩和・回復計画を策定することが求められる。  職場毎のコロナウイルスのモニターは、それぞれの場所で、個人の健康状態を監視し、職場安全計画が実行されるように設計される。計画の写しは全ての場所で、州や地域当局による検査のために、入手可能にしておかなければならない。  要求事項を満たしていない場合、ライセンス停止を含む措置がなされることがある。 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Phase 1** | **フェーズ１** |
| 1. Indoor dine-in service is prohibited. Outdoor dining and open-air dining and to-go service are permitted, provided that all outdoor /open-air dining must comply with the requirements of the [Outdoor and Open-air Seating Guidance here](https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19%20Outdoor%20Open%20Air%20Seating%20Guidance.pdf). | １. 店内飲食は禁止される。屋外・解放（Open-Air）飲食、テイクアウトは許可されるが、屋外・解放（Open-Air）飲食においてはガイダンスに従わなければならない。 |
| 2. For liquor licensees who want to add outdoor seating to their premises, please go to the Washington State Liquor and Cannabis Board (WSLCB) website, here, to access the Liquor Alterations Request Form. Please submit completed forms to [liquoralterations@lcb.wa.gov](file://C:\Users\am-PCN151037\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\Q6CUTXDG\3.%20For%20liquor%20licensees%20who%20want%20to%20add%20outdoor%20seating%20to%20their%20premises,%20please%20go%20to%20the%20Washington%20State%20Liquor%20and%20Cannabis%20Board%20(WSLCB)%20website,%20here,%20to%20access%20the%20Liquor%20Alterations%20Request%20Form.%20Please%20submit%20completed%20forms%20to%20liquoralterations@lcb.wa.gov.). | ２. 店舗で屋外席のアルコール取扱いを追加したい場合、ワシントン州酒類管理委員会（WSLCB）ウェブサイトにある[酒類代替申請（Alterations Request）フォーム](mailto:酒類代替申請（Alterations%20Request）フォーム)をliquoralterations@lcb.wa.govに提出する。 |
| **Phase 2:** | **フェーズ２** |
| 3. Phase 2: Indoor seating is permitted at 25% capacity as long as physical distance between tables (as noted below) can be achieved. | ３．フェーズ２では、テーブル間の社会的距離が確保される範囲内（以下に記載）で、収容制限25％まで店内飲食が許可される。 |
| **All Phases** | **すべてのフェーズ** |
| 4. Table size is limited to a maximum of five (6) people and a maximum of two households.  Alcohol service is prohibited after 11 pm | ４．テーブルサイズは、最大６人かつ最大２世帯までに制限される。アルコールの提供は午後１１時以降禁止される。 |
| 5. Tables must be placed a minimum of 6 feet away from adjacent tables, or there must be a physical barrier or wall separating booths or tables. | ５．テーブルは，隣接するテーブルから最低６フィートを確保するよう十分に離して置くか、ブースやテーブルを分ける物理的な仕切りか壁がなければならない。 |
| 6. If the establishment does not offer table service (i.e. wait staff), they must have protocols in place to ensure adequate social distancing at food and/or drink pick-up stations, and within their seating area. | ６. 店がテーブルサービスを提供しないのであれば，料理や飲料の受け渡し場所や座席エリアにおいて十分な社会的距離を保つ手順を持たなければならない。 |
| 7. Alcohol service, delivery, and consumption, including beer, wine, and spirits, must end at 11:00 p.m. | ７．アルコールの提供、デリバリーや消費は午後１１時までに終了しなければならない。 |
| 8. Vending and other game areas, including billiards, darts, and video games, are prohibited. | ８．販売機やその他ビリヤード、ダーツ、ビデオゲームなどのゲームエリアは禁止される。 |
| 9. No bar area seating is permitted. This is the area with a bar table/counter where patrons sit or stand side-by-side. If an establishment has bar area seating it must be closed off to prohibit use. Counter-style seating is permitted in other areas of the establishment (indoors or outdoors). Six feet of distance is required between other tables. | ９.バーエリアの座席の使用を禁止する。これは、客が横並びに座るか立って使用するバーテーブルやカウンターのあるエリアを指す。店にこのようなエリアがある場合は、そこを使用できないように閉鎖しておく必要がある。  他のエリアにおけるカウンター形式の座席は屋内、屋外ともに認められる。他のテーブルとの間で６フィートの距離を保つことが求められる。 |
| 10. Customers must wear a cloth face covering anytime they are not seated (while being seated or leaving, or while going to the restroom) and while they are talking at tables and not eating. | １０．顧客は，席に座っていない時（離席する際やお手洗いに行く際）、着席している間で会話している時（食事中除く）は常に顔を覆う布を装着しなければならない。 |
| 11. Single use menus or reusable menus that are sanitized after each use, are required. | １１．一回使い切りメニューや使用後に毎回消毒して再利用できるメニューが求められる。 |
| 12. Minimie the number of staff serving any given table. It is strongly recommended that one staff person take a table’s order, bring all of their beverages/food/utensils, take their payments, etc. | １２. テーブルに従事するスタッフの数を最低限にすること。１人のスタッフがテーブルオーダ、すべての飲料・料理・食器の配膳、支払いその他を行うことを強く勧める。 |
| 13. Hand sanitizer should be available at entry for all staff and patrons (assuming supply availability). | １３．店員や顧客向けに入口でハンドサニタイザー（入手できるのであれば）を利用可能とすること。 |
| 14. Any condiments typically left on the table (ketchup, soy sauce, etc.) must be single-use or sanitized after each use. | １４．通常テーブルの上に置いてあるケチャップ・醤油などのいかなる調味料も、一回使い切りのものにするか、毎回使用した後に消毒しなければならない。 |
| 15. Buffets and salad bars are permitted and must follow [Department of Health guidance](https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/DiningAreaClosureGuidance.pdf)\*.   |  | | --- | | \*Customer Self-Service（P3）  Phase 2 & Phase3  Self-service at salad bars, buffets, and other communal food sources and drink stations  may resume if increased safety is provided through the following:  o Physical distancing of customers in line.  o All sneeze guards, utensils, and other customer-service equipment are properly in place and used.  o Any food that has been contaminated by customers or employees (i.e. touching food or sneezing and/or coughing along the service line) is discarded.  o Staff monitor the areas to maintain proper food temperature and customer usage.  o Serving utensil touchpoints are sanitized or replaced with clean utensils at least every hour in Phase 2 and every two hours in Phase 3.  o Ensure non-food contact surfaces, particularly touchpoints such as counters, hand rails, etc. are properly washed and disinfected at least every hour in Phase 2 and every two hours in Phase 3.  o Hand gel, with 60% alcohol, is available for customer use.  o Provide wrapped self-service condiments and disposable service ware, such as singleservice packets or carry-out utensils.  o Recommendations: Discontinue product sampling and demonstration stations, except for single portions offered in response to a consumer’s request from the service counter. | | １５．ビュッフェやサラダバーは許可されているが，[ワシントン州保健局のガイダンス](https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/DiningAreaClosureGuidance.pdf)（※）に従う必要がある。   |  | | --- | | （※）セルフサービス（P3）  フェーズ２、３  以下の対策を通じて高度な安全が確保される場合、セルフサービスのサラダバー・ビュッフェその他共有の食事又は飲み物ステーションを再開できる。  ・顧客の物理的距離を確保する  ・くしゃみガード・食器その他の顧客サービス用物品全ては適切に保管し、使用する  ・顧客や従業員により汚染された（触った食品、提供場所でくしゃみや咳が飛んだもの）、いかなる食品も廃棄する  ・スタッフは食品の温度及び顧客の店内利用が適切に維持されているかを監視する  ・最低でも、フェーズ２では１時間おき、フェーズ３では２時間おきに、配膳された食器の接触面を消毒するか清潔な食器と交換する  ・最低でも、フェーズ２では１時間おき、フェーズ３では２時間おきに、食品以外の接触面、特にカウンター・手すりなどを適切に洗浄・消毒する  ・６０％アルコールを含むハンドジェルを顧客が使用できるよう設置する  ・一回分小袋や持ち帰り用食器など、包装されたセルフサービス調味料や使い捨て容器を使う  ・（推奨）商品サンプルやデモ実演場所を中止する。サービスカウンターで消費者の依頼に応じるため一回分を提供することは除く | |
| 16. All establishments must have implemented a plan to ensure proper physical distancing in lobby/waiting areas/payment counters. | １６．すべての店は、ロビー、待合場所や支払いカウンターで社会的距離を確保するための策を実行しなければならない。 |
| 17. Standing is prohibited in any area of establishment, except for the lobby/waiting area and then must be done while maintaining 6 feet of distance between patrons. | １７．ロビーや待合場所を除き、店内で立っていることを禁止し、更に顧客間の社会的距離を６フィート保たなければならない。 |
| 18. Please see [Theater and Performing Arts Guidance](https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19%20Performing%20Arts%20Theater%20Sector%20Guidance.pdf) for allowable entertainment. | １８．認められるエンターテイメントについては、劇場及びパフォーマンス芸術のガイダンスを参照。 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Safety and Health Requirements** | **安全と健康の必要条件** |
| All restaurant, tavern, brewery, winery and distillery owners have a general obligation to maintain a safe and healthy workplace in accordance with state and federal law and safety and health rules for a variety of workplace hazards.  Employers-owners must specifically ensure operations follow the main L&I COVID-19 requirements to protect workers.  COVID-19 workplace and safety requirements can be found [here](https://lni.wa.gov/forms-publications/f414-169-000.pdf).  Additional information is available at [Novel Coronavirus Outbreak (COVID-19) Resources](https://www.lni.wa.gov/agency/outreach/novel-coronavirus-outbreak-covid-19-resources) and Paid Leave under the Washington Family Care Act and the Families First Coronavirus Response Act. | すべてのレストラン・居酒屋・醸造所・ワイナリー・蒸留所は，様々な職場の危険に関する連邦・州の法律・安全健康規則に従って安全かつ健康に配慮した職場に保つ義務がある。  　雇用主は、従業員を保護するため、営業が州労働産業局の主要な必要条件に従っていることを確実にしなければならない。コロナウイルス感染症職場安全要求はこちらから。  追加の情報は、コロナウイルス感染症リソース、ワシントン州家族ケア法及び家族第一コロナウイルス感染症対策法に基づく有給休暇ページから得られる。 |

出典：<https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19%20Restaurant%20and%20Tavern%20Guidance.pdf>

（参考１）これまでの**安全と健康の必要条件の補足的事項**

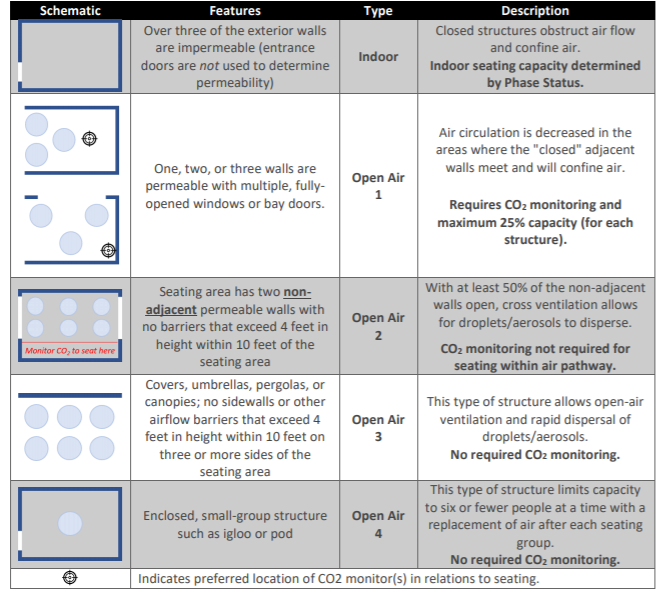
|  |  |
| --- | --- |
| Restaurants, taverns, breweries, wineries and distilleries must ensure strict adherence to all measures established by the Governor’s guidance, the Department of Labor & Industries (L&I) [Coronavirus (COVID19) Prevention: General Requirements and Prevention Ideas for Workplaces](https://lni.wa.gov/forms-publications/F414-164-000.pdf), and the [Washington State Department of Health Workplace and Employer Resources & Recommendations](https://www.doh.wa.gov/Coronavirus/workplace) (DOH). | レストラン・居酒屋・醸造所・ワイナリー・蒸留所は，連邦ガイダンス，州労働産業局：[一般的な必要条件と職場向け防護策ページ](https://lni.wa.gov/forms-publications/F414-164-000.pdf)と州保健局：[職場・従業員向けリソースと推奨ページ](https://www.doh.wa.gov/Coronavirus/workplace)に定められた手段すべてを遵守するようにしなければならない。 |
| All professional services establishments are required to post signage at the entrance to their business requiring their customers to use cloth face coverings. | すべてのビジネスは、顧客に対し、店内では顔を覆う布を装着することを求めるサインを入口に掲示することが求められる。 |
| ・Educate workers in the language they understand best about coronavirus and how to prevent transmission and the employer’s COVID-19 policies. | ・労働者に対し、理解できる言語で、コロナ感染症、どのように感染を防ぐか、雇用主のコロナ対応方針について教育すること。 |
| ・Maintain minimum six-foot separation between all employees (and customers) in all interactions at all times. When strict physical distancing is not feasible for a specific task, other prevention measures are required, such as use of barriers, minimize staff or customers in narrow or enclosed areas, stagger breaks, and work shift starts. | ・すべての従業員（や顧客）は常に対面で最低６フィートの空間を確保すること。特定の業務について厳格な社会的距離確保が実行できない場合，仕切りを利用すること，狭い場所や閉じられたエリアでのスタッフや顧客人数を最小にすること，休憩やシフト開始をずらすことなどの保護措置が求められる。 |
| • Provide personal protective equipment (PPE) such as gloves, goggles, face shields and face masks as appropriate or required to employees for the activity being performed. **Cloth facial coverings must be worn by every employee not working alone on the jobsite unless their exposure dictates a higher level of protection under Department of Labor & Industries safety and health rules and guidance**. Refer to [Coronavirus Facial Covering and Mask Requirements](https://www.lni.wa.gov/agency/_docs/wacoronavirushazardconsiderationsemployers.pdf) for additional details. A cloth facial covering is described in the Department of Health guidance, [https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/ClothFacemasks.pdf.](https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/ClothFacemasks.pdf) | ・雇用主は，業務の実行にあたって適切又は求められる手袋・ゴーグル・フェイスシールドなどの個人防護用品（PPE）を提供すること。  　顔を覆う布はすべての従業員が装着していなければならない（州労働産業局の安全・健康規則やガイダンス下で露出がハイリスクと見なされないもので，一人で現場で働くものを除く）。追加詳細は[コロナ感染症フェイスカバーとマスク必要事項](https://www.lni.wa.gov/agency/_docs/wacoronavirushazardconsiderationsemployers.pdf)を参照。顔を覆う布は[州健康局ガイダンス](https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/ClothFacemasks.pdf)に記述されている。 |
| • Ensure frequent and adequate hand washing with adequate maintenance of supplies. Use disposable gloves where safe and applicable to prevent transmission on tools or other items that are shared. | ・頻繁かつ十分な手洗いを実行し、衛生用品を適切に維持すること。道具やその他共有物からの感染を防ぐために，安全かつ適切なところで使い捨て手袋を利用すること。 |
| • Establish a housekeeping schedule that includes frequent cleaning and sanitizing with a particular emphasis on commonly touched surfaces. | ・共有の接触面に重点を置きながら頻繁な清掃や消毒を含むハウスキーピングのスケジュールを策定すること。 |
| • Screen employees for signs/symptoms of COVID-19 at start of shift. Make sure sick employees stay home or immediately go home if they feel or appear sick. Cordon off any areas where an employee with probable or confirmed COVID-19 illness worked, touched surfaces, etc. until the area and equipment is cleaned and sanitized. Follow the [cleaning guidelines set by the CDC](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html) to deep clean and sanitize. | ・従業員に対し，勤務開始時におけるコロナの症状や兆候の確認を行うこと。病気の従業員を確実に自宅待機させるか，症状を感じる又は風邪のようであれば速やかに自宅に帰らせること。エリアや備品が清潔かつ消毒されるまで，コロナの可能性のある又は症状が確認された従業員が働いていたエリアや表面をロープで区切る。[CDCの定める十分な清掃・消毒を行うための清掃ガイドライン](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html)に従うこと。 |
| A site-specific COVID-19 Supervisor shall be designated by the employer at each job site to monitor the health of employees and enforce the COVID-19 job site safety plan. | 雇用主は，従業員の健康状況を管理し，その店舗の安全対策を行使するために，店舗毎にコロナ監督者を任命すること。 |
| A worker may refuse to perform unsafe work, including hazards created by COVID-19. And, it is unlawful for their employer to take adverse action against a worker who has engaged in safety-protected activities under the law if their work refusal meets certain requirements. | 従業員は，コロナによって危険となったものを含む安全でない業務の実行を断ることができる。また，雇用主は，法の下に安全保護活動に従事する従業員に対し，彼らの業務拒否が特定の必要条件に合致している場合，不利益をもたらすことは法律違反となる。 |
| Employees who choose to remove themselves from a worksite because they do not believe it is safe to work due to the risk of COVID-19 exposure may have access to certain leave or unemployment benefits. Employers must provide high-risk individuals covered by [Proclamation 20-46](https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/20-46%20-%20COVID-19%20High%20Risk%20Employees.pdf?utm_source=thestand.org) with their choice of access to available employer-granted accrued leave or unemployment benefits if an alternative work arrangement is not feasible. Other employees may have access to expanded family and medical leave included in the Families First Coronavirus Response Act, access to use unemployment benefits, or access to other paid time off depending on the circumstances. Additional information is available at <https://www.lni.wa.gov/agency/outreach/paid-sick-leave-and-coronavirus-covid-19-common-questions>. | コロナ感染リスクにより働くことが安全でないと判断し，自ら店舗から退くことを選んだ従業員は，特定の休暇や失業手当の受け取りが可となる。  雇用主は，[州知事宣言（20-46）](https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/20-46%20-%20COVID-19%20High%20Risk%20Employees.pdf?utm_source=thestand.org)でカバーされるハイリスク従業員に対し，代替業務の割当てが実現できない場合，いくつかの利用可能な休暇や失業手当の選択肢を提供しなければならない。  その他従業員はFFCRA法で拡充されたものを含む家族や医療休暇，失業手当の利用，状況に応じた有給休暇の受け取りができる。  追加的な情報はこちらから入手可能。  <https://www.lni.wa.gov/agency/outreach/paid-sick-leave-and-coronavirus-covid-19-common-questions> |
| No restaurant, tavern, brewery, winery or distillery may operate until they can meet and maintain all the requirements in this document, including providing materials, schedules and equipment required to comply.  No reopening inspections are required prior to a restaurant reopening provided they meet and maintain all requirements in this document.  All issues regarding worker safety and health are subject to enforcement action under L&I’s Division of Occupational Safety and Health (DOSH). | 遵守が求められる物資・スケジュールや装備品の供給を含む，この文書にあるすべての必要条件に合致し維持することができるまで，レストラン・居酒屋・醸造所・ワイナリー・蒸留所は営業できない。  この文書にあるすべての必要条件に合致し維持することができると見なされるレストランの再開には，事前検査は求められない。  従業員の安全や健康に関するすべての事項は州保険労働局職業安全健康部の下での実行措置に従う。 |
| • Employers can request COVID-19 [prevention advice and help](https://lni.wa.gov/safety-health/preventing-injuries-illnesses/request-consultation/onsite-consultation) from L&I’s Division of Occupational Safety and Health (DOSH). | ・雇用主は[コロナ感染防止アドバイスや支援](https://lni.wa.gov/safety-health/preventing-injuries-illnesses/request-consultation/onsite-consultation)を州保険労働局職業安全健康部に依頼することができる。 |
| • Employee Workplace safety and health complaints may be submitted to the L&I DOSH Safety Call Center: (1-800-423-7233) or via e-mail to adag235@lni.wa.gov. | ・従業員の勤務場所における安全や健康に係る不満は，州保険労働局職業安全健康部コールセンター(1-800-423-7233)又はメール（[adag235@lni.wa.gov](mailto:adag235@lni.wa.gov).）で提出することができる。 |
| • General questions about how to comply with agreement practices can be submitted to the state’s Business Response Center at  <https://coronavirus.wa.gov/how-you-can-help/covid-19-business-and-worker-inquiries>. | ・安全対策を遵守するにあたっての一般的な質問は，州のビジネス対応センターに提出することができる。  <https://coronavirus.wa.gov/how-you-can-help/covid-19-business-and-worker-inquiries> |
| • All other violations related to Proclamation 20-25 can be submitted at  <https://coronavirus.wa.gov/report-safe-start-violation> | ・州知事宣言20-25に係るその他違反は以下より提出することができる。  <https://coronavirus.wa.gov/report-safe-start-violation> |

出典：

<https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19%20Phase%202%20and%203%20Restaurant%20and%20Tavern%20Guidance.pdf>

**（参考２）**

|  |  |
| --- | --- |
| Open Air and Outdoor Seating Requirements | [屋外（Outdoor）・解放（Open-Air）席飲食に関する必要条件ガイダンス](https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19%20Outdoor%20Open%20Air%20Seating%20Guidance.pdf) |
| The following four alternatives to indoor seating increase outdoor air flow to reduce risk, but do not replace other COVID-19 prevention requirements. Businesses using the alternatives are required to follow the industry-specific guidance documents, maintain table seating at least six feet part from neighboring table seating, and ensure customers and staff always wear cloth face coverings except when consuming food or beverages while seated. Any establishment adhering to the following requirements is deemed to be operating outdoors. Consequently, general outdoor requirements for the industry will apply. | 店内席に代わる次の４つ代替手段によって外気の流れを増やしリスクを軽減できる。しかし、他のコロナウイルス感染防止策に代えることはできない。これら代替手段を活用するビジネスは、産業別の特定ガイダンスに従い、隣接席と６フィートの距離を維持し、着席飲食時を除いて顧客と従業員が常に布マスクを着用するようにすることが求められる。以下の要求に従うすべての店舗は、屋外席を営業しているとみなされる。よって、一般的な産業の屋外営業要求が適用される。 |
| Outdoor seating occurs on sidewalks, patios, courtyards, or other similar outdoor areas adjacent to restaurants, taverns, breweries, wineries and distilleries. Outdoor structures for dining include tents, green houses, pods, igloos, and other similar structures. If previously used for activities other than dining, the structure must be completely cleaned and disinfected prior to use. | 屋外席は、歩道、パティオ、中庭、またはその他レストラン等に隣接する類似の屋外エリアに設置される。屋外の飲食施設は、テント、温室、ポッド、イグルー、その他似た構造の物を含む。すでに飲食以外に使われていた場合は、飲食に利用する前に完全に清掃・消毒しなければならない。 |
| Note: Before adding g or expanding open-air seating options, make sure your plans will comply with local building codes, your local health jurisdiction, Liquor Cannabis Board, and L&I requirements and do not create a hazard. Adequate lighting for tasks such as cleaning and sanitizing must be provided. | 注意： 解放席を追加・拡大する前に、地域の建築基準、地方保健局、州酒類委員会及び労働産業局の必要条件に従っていることを明確にすること、また危害を加えないこと。清掃や消毒のような業務では十分な証明器具が提供されること。 |
| **Open Air Concept 1 & 2: Permeable Walls** | **解放席コンセプト１＆２　透過性壁** |
| Open air seating occurs in a structure with one or more permeable\* exterior walls, allowing outside air to easily exchange within occupied seating areas and maintain carbon dioxide (CO2) levels below 450ppm\*\*.  CO2 values are continuously monitored to ensure adequate exchange with outdoor air to adjust the seating and air flow as needed. Examples of permeable walls include open bay doors, multiple open windows, screened openings, open tent panels, ventilation holes in side panels, and uncovered lattice.  Single windows and interior, entrance or emergency exit doors do not count toward permeability. | 解放席は、外気が席周辺の空気と入れ替わるのを容易にする、透過性壁※を一面以上持つの構造物内の席で、二酸化炭素レベルを450ppm2※※以下の水準に維持するもの。  二酸化炭素評価は、十分な外気との入れ替えが確実にし、必要に応じて席や空気循環を調節できるよう、継続的に計測されるもの。透過性壁の例には、open bay doors, multiple open windows, screened openings, open tent panels, ventilation holes in side panels, and uncovered latticeが含まれる。単独の窓等や入口、非常口ドアは透過性とカウントされない。 |
| \*A permeable wall is one that is made of a material or design which does not significantly impede natural air flow | ※透過性壁とは、自然な空気の流れを十分遮らないような素材又はそのように設計されたもの。 |
| \*\*CO2 is used as a measure of air movement. Ambient CO2 levels in outside air are about 400 ppm. People release CO2 in their exhaled breath, so if air movement is enough to maintain levels below 450 ppm, this indicates that there is enough air flow to dilute respiratory droplets and particles. CO2 concentrations at this level are not of direct concern. | ※※二酸化炭素は、空気の動きを測るのに使われる。外気における周囲の二酸化炭素レベルは約400ppm。人々が吐く息で二酸化炭素は排出され、もし450ppm以下レベルに維持できる十分な空気の動きがあれば、この数値は呼吸の飛散・飛沫を薄めるのに十分な空気の循環があることを示すもの。この二酸化炭素濃度が直接の懸念ではない。 |
| **1. Open Air Concept 1**: Seating area has at least one permeable wall and has two or more adjacent  nonpermeable walls. Occupancy limited to 25% of capacity of the seating area as set by fire code  (not including employees). | **解放席コンセプト１**：解放席エリアは、最低1つの透過性壁を持ち、２面以上の隣接する非透過性を持つもの。消防法に基づく収容制限の25％まで（従業員含まず）。 |
| **2. Open Air Concept 2**: Structures have two non-adjacent permeable, unblocked walls that allow cross ventilation. Must have CO2 monitoring in areas not within direct path of air. | **解放席コンセプト２**：２面の隣接しない、空気が横断するのを邪魔しない透過性壁を持つもの。空気の通り道以外の場所で、二酸化炭素測定が必要。 |
| **3. Open Air Concept 1 & 2:** | **解放席コンセプト１＆２**： |
| a. Carbon dioxide (CO2) continuously monitored when the seating area is in use to ensure adequate exchange with outdoor air. If CO2 levels exceed 450ppm for 15 minutes, patrons must be relocated to an open-air seating option that meets requirements. | 解放席エリアが活用されている時には、十分な外気との交換が行われるように、二酸化炭素を継続的に計測する。もし、二酸化炭素濃度が15分間450ppmを越えた場合、顧客は基準に合う解放席に席替えしなければならない。 |
| b. Table size is limited to six people and tables must be spaced to allow nearest diners at neighboring table seating to be at least 6 feet apart. | テーブルサイズは６人までで、最も近い隣接席と最低６フィートの空間がなければならない。 |
| c. Windows and doors must be opened 10 minutes prior to seating customers and remain open 10 minutes after customers leave. | 窓や壁は、顧客が座る10分前からと顧客が帰ったあと10分間は開けておかなければならない。 |
| d. CO2 monitor must be in the seating area furthest away from the outdoor air source. | 二酸化炭素測定は外気取込み口から一番遠いところの解放席エリアに設置しなければならない。 |
| **Open Air Concept 3: Unobstructed Outside Air** | **解放席コンセプト３**：外気が遮られないもの（屋外席） |
| Seating occurs in unobstructed outdoor air. This includes seating on sidewalks, covered patios, courtyards, or similar outdoor areas.  Outdoor seating may have an overhead cover, one wall, and no other impermeable barrier exceeding 4 feet in height within 10 feet of the seating area.  Table size is limited to six people and tables must be spaced to allow nearest diners at neighboring table seating to be at least 6 feet apart | 外気が遮られない席である。これは、歩道席、覆われたパティオ、中庭、類似の屋外席が含まれる。  屋外席はテントや一面の壁を持ち、席から10フィート以内に４フィートの高さを越える非透過性の障壁を持たないもの。  テーブルサイズは６人までで、最も近い隣接席と最低６フィートの空間がなければならない。 |
| **Open Air Concept 4: Enclosed Structure for Small Group** | **解放席コンセプト４**：少人数向け閉鎖的構造物 |
| Enclosed structures provide protection from the weather and include pods, igloos, and similar outdoor structures occupied by six or fewer people at a time. Structures must be completely aired out, cleaned, and disinfected before each use. Businesses using enclosed seating structures, such as pods/igloos must: | 閉鎖的な構造物は天候から守られているもので、一度に６人までが入れるポッド・イグルーその他類似屋外構造物が含まれる。構造物は、使う前に都度、空気の入れ換え、清掃、消毒を完全に行わなければならない。ポッド・イグルーなどの閉鎖的構造物を使う店舗は以下に従う。 |
| 1. Limit to one seating group (six or fewer people) at a time. | １．一度に一団体（６人以下）に制限すること |
| 2. Keep doors and windows open when the structure is occupied by staff. | ２．中に従業員がいる間はドアや窓を開けておくこと |
| 3. Ensure the structure is aired out and sanitized between groups. Wait 10 minutes to air the structure out before cleaning and sanitizing. | ３．団体が入れ替わる時、空気の入れ替えを確実に行うこと。空気を入れ替えるため、清掃・消毒をする前に１０分間待機すること。 |
| 4. Use ordering and service methods to reduce or limit employee time in the occupied pod; employees serving the pod must, at a minimum, use disposable masks for medium risk. | ４．従業員のポッド内で過ごす時間を減らすことのできる注文・サービス方法を活用する。ポッドにサーブする従業員は、少なくとも、中リスク用の使い捨てマスクを使うこと。 |



出典：<https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/Requirements%20for%20Outdoor%20Seating%2011-15-20.pdf>

（参考３）5月15日発表　州知事による自発的顧客記録に関するメモ

|  |  |
| --- | --- |
| [Voluntary Customer Log Memo](https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19CustomerLogMemo.pdf?utm_medium=email&utm_source=govdelivery) | 州知事による自発的顧客記録に関するメモ |
| Effective today, May 15, 2020, I am no longer requiring customers to provide a business with contact information, and businesses should not condition service on a customer’s unwillingness to do so. Businesses are still obligated to maintain a customer log of those who voluntarily provide their information. | 5月15日より、州知事は顧客に対して、企業に連絡先の情報を提供することを求めない、また、企業は顧客が情報提供を望まないことを理由にサービスを制限するべきではない。企業は引き続き自発的に提供された顧客情報を維持する義務を負う。 |
| The purpose of the log is to notify individuals if they have been exposed to COVID-19. The information will only be shared with public health officials if you are exposed. Public health officials will contact you to explain the risk, answer your questions and provide resources. This information will not be used for any other purpose, including sales or marketing. If this list is not used within 30 days, it will destroy it. | 記録の目的は、コロナウイルス感染症との接触があった場合に個人に知らせるものである。この情報は、コロナ接触時のみ公衆衛生機関にのみ共有される。公衆衛生機関はリスクについて説明するとともに、質問に答え、必要な情報を提供する。このコンタクト情報は、販売やマーケティング含む他のいかなる目的にも使われない。もし、顧客リストが30日間使われなければ、廃棄される。 |
| Businesses may use this template to collect contact information, including time and date, name, phone number, and email address. | 企業は,日時・名前・電話番号・メールアドレスを含む連絡先の情報を集めるために[当該テンプレート](https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19VoluntarilyCustomerVisitorLogTemplate.pdf)を活用できる。  （注：テンプレートでは，１世帯あたり１人だけの情報が必要としている）。 |

出典：

<https://www.governor.wa.gov/sites/default/files/COVID19CustomerLogMemo.pdf?utm_medium=email&utm_source=govdelivery>

（免責）

当館情報に関して生じた直接的，間接的，派生的，特別の，付随的，あるいは懲罰的損害および利益の喪失については，それが契約，不法行為，無過失責任，あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず，一切の責任を負いません。