

Eating and Drinking Establishment, COVID-19 Requirements
ワシントン州 [飲食店](#)における再開必要条件 (仮訳)

2021年3月19日 [赤字箇所更新](#)
 在シアトル日本国総領事館経済班

当館注) 州政府の3月5日付の更新でガイダンスの名称が変更され、17日付の更新でフェーズ3の要件等が追加されました。この資料では、5日付と17日付の2つの更新を赤字で反映しています。更新前のガイダンスは、[こちら](#)をご覧ください。

<u>Summary of the March 17, 2021 changes:</u>	<u>2021年3月17日の変更の概要:</u>
<u>1. Added Phase 3 requirements and modifications:</u>	<u>1. フェーズ3の要件と変更を追加。</u>
<u>a. Indoor dining capacity allowed at 50%.</u>	<u>a. 屋内ダイニングの定員は50%まで認められる。</u>
<u>b. Table size increased to 10 with no household restrictions.</u>	<u>b. 1テーブルのサイズは、世帯の制限なしの10人までに増加。</u>
<u>c. Alcohol service allowed until 12 a.m.</u>	<u>c. アルコールサービスは午前12時まで認められる。</u>
<u>2. Other minor wording clarifications.</u>	<u>2. その他の軽微な文言の明確化 等</u>
<u>Summary of March 5, 2021 changes:</u>	<u>2021年3月5日の変更の概要:</u>
<u>1. Renames this guidance document from Restaurant, Tavern, Brewery, Winery and Distillery to Eating and Drinking Establishment.</u>	<u>1. このガイダンスドキュメントの名前を「Restaurant, Tavern, Brewery, Winery, Distillery の飲食要件」から変更。</u>
<u>2. Includes night clubs in the list of business types included in this guidance.</u>	<u>2. このガイダンスに含まれる業種リストに、ナイトクラブを追加。</u>
<u>3. Clarifies food is required to be offered at these businesses.</u>	<u>3. このガイダンスに該当する事業として、食品の提供が必要であることを明確化。</u>
<u>4. Clarifies while some live entertainment is permitted pursuant to the theater and performing arts guidance document, dancing is prohibited.</u>	<u>4. 劇場・パフォーミングアーツに関するガイダンス文書により、いくつかのライブ・エンターテイメントが認められている一方で、ダンスは禁止されていることを明確化。</u>
<u>Summary of January 11, 2021 changes:</u>	<u>2021年1月11日の変更概要</u>

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	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。
Eating and drinking establishments 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.	飲食店 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。
For purposes of this document an eating and drinking establishment includes, but is not limited to, restaurants, cafes, food courts, breweries, brewpubs, taverns, wine bars, wineries, distilleries, tasting rooms, private clubs and night clubs, or other establishments where food is offered/sold.	この文書の目的から、「飲食店」には以下が含まれるが、必ずしもこれらに限定されるものではない： レストラン、カフェ、フードコート、醸造所、醸造所のパブ、居酒屋、ワインバー、ワイナリー、蒸留所、テイasting部屋、プライベートクラブ、ナイトクラブ、又は食べ物が提供／販売されるその他の施設。
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	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

for inspection by state and local authorities. Failure to meet this requirement may result in sanctions up to, and including, license suspension.	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。
<u>All eating and drinking establishments can refer to Department of Health guidance for additional recommendations.</u>	<u>すべての飲食店は、州保健局の追加の推奨事項を参照することができる。</u>

Phase 1	フェーズ1の要件
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 .	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 ガイドランス 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.	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）フォームを liquoralterations@lcb.wa.gov に提出する。
Phase 2:	フェーズ2の要件
<u>1. Indoor seating is permitted at 25% capacity as long as physical distance between tables (as noted below) can be achieved.</u>	<u>1. 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。</u>
<u>2. Table size is limited to a maximum of six (6) people and a maximum of two (2) households</u>	<u>2. 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。</u>
<u>3. Alcohol service, delivery, and consumption, including beer, wine, and spirits, must end at 11:00 p.m. Food service may continue past 11 pm.</u>	<u>3. ビール、ワイン、スピリッツを含むアルコールの提供、配達、消費は午後 11:00 に終了する必要がある。フードサービスは、午後 11 時を過ぎて継続してもよい。</u>
Phase 3	フェーズ3の要件
<u>1. Indoor seating is permitted at 50% capacity if physical distance between adjacent tables (as noted below) can be achieved. This includes</u>	<u>1. (後述のとおり)隣接するテーブル間の物理的な距離がある場合、屋内席は定員の 50%の容量まで許可される。これにはフ</u>

<u>food courts.</u>	<u>ードコートが含まれる。</u>
<u>2. Table size is limited to a maximum of ten (10) people with no household restriction.</u>	<u>2. テーブルのサイズは、世帯制限なしで最大 10 人に制限される。</u>
<u>3. Alcohol service, delivery, and consumption, including beer, wine, and spirits, must end at 12:00 a.m. Food service may continue past 12 a.m.</u>	<u>3. ビール、ワイン、スピリッツを含むアルコールの提供、配達、消費は、午前 0 : 00 に終了する必要がある。フードサービスは、午前 0 時を過ぎて継続してもよい。</u>
All Phases	すべてのフェーズの共通要件
<u>1. Liquor licensees must offer food service. Food may be sold or provided free-of-charge in at least one of the following ways:</u>	<u>1. 酒類の販売を認められている者は、フードサービスを提供する必要がある。食品は、少なくとも以下のいずれか 1 つの方法により、販売または無料で提供される場合がある：</u>
<u>a. Onsite food: At a minimum, food service should include a combination of small serving food items such as a mix of hors d'oeuvre type foods, cheeses, fruits, vegetables, deli-style meats, chips, pretzels, nuts, popcorn, crackers, or similar items. Food may be prepackaged for individual sale and consumption or prepared off-site for plating for the customer.</u>	<u>a. オンサイトの食品： 少なくとも、フードサービスには少量の組み合わせを含める必要がある。オードブルタイプの食品、チーズ、果物、野菜、デリスタイルの食品肉、チップス、プレッツェル、ナッツ、ポップコーン、クラッカー、または同様のアイテム。食品は、個別の販売及び消費用にあらかじめ包装されるか、オフサイトでの顧客向けのプレート用に準備される。</u>
<u>b. Offsite food: Customers may bring food from an outside business. The liquor licensee must post in a visible place, a list of multiple local restaurants or food trucks where customers can purchase food during hours of operation. The list shall include names, addresses, contact information, and hours of operation for each restaurant or food truck named.</u>	<u>b. オフサイトの食品： 顧客は外部から食品を持ち込むことができる。酒類の販売を認められている者は、目に見える場所に、顧客が営業時間中に食品を購入できる複数の地元のレストランやフードトラックのリストを提示しなければならない。リストには、名前、住所、連絡先情報、及び指定された各レストラン又はフードトラックの営業時間を含むこと。</u>

<p><u>2.</u> 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.</p>	<p><u>2.</u> 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。</p>
<p><u>3.</u> 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.</p>	<p><u>3.</u> 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。</p>
<p><u>4.</u> 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.</p>	<p><u>4.</u> 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。</p>
<p><u>5.</u> 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.</p>	<p><u>5.</u> 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。</p>
<p><u>6.</u> Single use menus or reusable menus that are sanitized after each use, are required.</p>	<p><u>6.</u> 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。</p>
<p><u>7.</u> Minimize 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.</p>	<p><u>7.</u> 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ー、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。</p>
<p><u>8.</u> Hand sanitizer should be available at entry for all staff and patrons (assuming supply availability).</p>	<p><u>8.</u> 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。</p>
<p><u>9.</u> Any condiments typically left on the table (ketchup, soy sauce, etc.) must be single-use or sanitized after each use.</p>	<p><u>9.</u> 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。</p>
<p><u>10.</u> Buffets and salad bars are permitted and must follow Department of Health guidance*.</p>	<p><u>10.</u> 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（※）に従う必要がある。</p>
<p>*Customer Self-Service/Buffet Guidance (P4)</p>	<p>（※）セルフサービス/ビュッフェのガイダンス (P4)</p>

<p>Self-service at salad bars, buffets, and other communal food sources and drink stations may resume if increased safety is provided through the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>Customers wear face coverings when not seated and eating or drinking.</u> ・ Physical distancing of customers in line. ・ All sneeze guards, utensils, and other customer-service equipment are properly in place and used. ・ 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. ・ Staff monitor the areas to maintain proper food temperature and customer usage. ・ Serving utensil touchpoints are sanitized or replaced with clean utensils <u>frequently.</u> ・ 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. ・ Hand gel, with 60% alcohol, is available for customer use. <p>Provide wrapped self-service condiments and disposable service ware, such as single-service packets or carry-out utensils.</p> <p>Discontinue product sampling and demonstration stations, except for single portions offered in response to a consumer's request from the service counter.</p>	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>顧客は着席時及び飲食時以外はフェイスカバーをする</u> ・ 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 ・ <u>頻繁に</u>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に設置する <p>○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</p> <p>○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</p>
<p><u>11.</u> All establishments must have implemented a plan to ensure proper physical distancing in lobby/waiting areas/payment counters.</p>	<p><u>1 1.</u> 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。</p>
<p><u>12.</u> 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.</p>	<p><u>1 2.</u> 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。</p>

<p><u>13. Please see Indoor Entertainment Guidance for allowable activities such as darts, billiards, and arcade games, etc.</u></p>	<p><u>13. 認められるダーツ、ビリヤード、アーケード・ゲーム等の活動については、屋内エンターテインメントのガイダンスを参照。</u></p>
<p><u>14. Please see Theater and Performing Arts Guidance for allowable entertainment. <u>Dancing is prohibited.</u></u></p>	<p><u>14. 認められるエンターテインメントについては、劇場及びパフォーマンス芸術のガイダンスを参照。ダンスは禁止。</u></p>

<p>Safety and Health Requirements</p>	<p>安全と健康の必要条件</p>
<p>All <u>eating and drinking establishment</u> 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. Additional information is available at Novel Coronavirus Outbreak (COVID-19) Resources and Paid Leave under the Washington Family Care Act and the Families First Coronavirus Response Act.</p>	<p>すべての<u>飲食店</u>のオーナーは、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。</p> <p>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。</p>

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