

新型コロナウイルス感染症対策 飲食店等事業者の皆様へ

従業員の安全衛生管理

～従業員が新型コロナウイルスを持ち込まないために～

◆従業員は必ず出勤前に体温を計る

→発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告。勤務の可否等の判断を仰ぐ。

◆感染した従業員、濃厚接触者の従業員の就業は禁止

◆店舗でのマスクの適切な着用と手洗いの徹底

◆従業員のロッカールームや控え室の換気



店舗の衛生管理

◆店内換気

・2方向の窓開放、換気扇等により徹底した換気を行う。
(窓・ドア等の開放時、外からの汚染やねずみ・昆虫等の侵入に注意)

◆多数の人が触れる箇所の消毒

- ・消毒用アルコールや市販の家庭用塩素系漂白剤※で定期的に清掃。
(ドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等)
- ・原則として客席の卓上には、共用の調味料・冷水ポット等を置かない。
(ただし、撤去が難しい場合は、客が入れ替わる都度、消毒用アルコールや市販の家庭用塩素系漂白剤※で消毒。)
- ・テーブル、イス、メニュー、タッチパネル、卓上ベル等は客が入れ替わる都度、消毒用アルコールや市販の家庭用塩素系漂白剤※で消毒。

◆トイレの清掃等

- ・毎日の清掃。ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的に消毒用アルコールや市販の家庭用塩素系漂白剤※で消毒。
- ・トイレのハンドドライヤー・共用タオルは使用を中止し、ペーパータオルを置く。
- ・トイレの便座は蓋をしてから流すよう、使用者に注意を促す。

※ 家庭用塩素系漂白剤を使用する際には、「使用上の注意」を確認しましょう。



店内掲示のお願い

「冬のコロナ対策へのご協力をお願いします」

厚労省 検索

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_14992.html

ダウンロードはこちら



～利用者の安全確保のためのポイント～

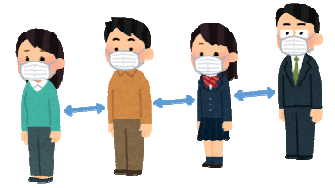
「新しい生活様式」に沿って利用者が接待を伴う飲食店を利用でき、新型コロナウイルス感染症の拡大防止対策を行いながら事業継続するためのポイントを紹介します。

入店時

- 店舗入口の掲示
 - ・発熱・風邪症状のある場合は店内飲食お断り
- 店舗入口及び店内の掲示
 - ・食事中以外はマスク着用をお願い
- 店舗入口、手洗い場に消毒用アルコール等の設置
- 利用者同士の間隔を開け、混み合う場合は入店制限
- 順番待ちはできるだけ2m(最低1m)の間隔を開けるように誘導

客室へのご案内

- 配置の工夫
 - ・2m(最低1m)の間隔を開ける
 - ・真正面は避ける
 - ・パーテーションで区切る
- 他のグループとの相席は避ける



サービス時

- 従業員は利用者との間隔を空ける
- 利用者が入れ替わる都度、テーブル・メニュー等を消毒する
- 大皿を避けて料理は個々に提供
(従業員が事前に取り分ける等)
- (業態により)お酌、回し飲みを避けるよう掲示

会計処理

- (食券の場合)券売機の定期的な消毒
- 電子マネーの導入
- 現金・カードは手渡しせず、コイントレイを利用
- レジにアクリル板等の仕切りを設置

テイクアウト・デリバリー サービス

- 店舗で待たせないよう、事前予約等の導入
- テイクアウト客や配達担当者と店内飲食店客の動線を区別し、
接触を避けるよう工夫
- 料理の受渡しの際、必ず手指消毒 (必要に応じて手洗い)
- 食中毒等の防止のため、料理は早めに食べるよう口頭・注意書き等で伝える



※参考：一般社団法人日本フードサービス協会/一般社団法人全国生活衛生共同組合中央会「新型コロナウイルス感染症対策基本的対処方針(改正)に基づく外食業の事業継続のためのガイドライン」(R2.5.14)