

飲食店等の

新型コロナウイルス感染症対策について

「**外食業の事業継続のためのガイドライン**」が作成されました。

それぞれの店舗の実情に合わせ、感染症対策の参考にしてください。

感染防止のポイント

- ① 日ごろから行っている一般衛生管理を徹底する
- ② ソーシャルディスタンスを確保する（2m（最低1m）以上）
- ③ 物理的な接触を最小限にする

入店時

- ・発熱や咳などがある方の店内飲食はお断りさせていただく旨を掲示する
- ・店内が混み合う場合は入場を制限する
- ・店舗入口や手洗い場所に消毒液を用意する

客席へのご案内

- ・飛沫感染防止のため、パーテーションで区切る、間隔を空けて横並びに座るなど配置を工夫する
- ・相席は避けるなどグループごとの間隔を空ける。

テーブルサービス

- ・注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ
- ・お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する
- ・大皿は避けて、料理は個々に提供する
- ・個室を使用する場合は十分な換気をする

会計処理

- ・現金やクレジットカードは手渡しで受け取らず、コイントレイ等を使用する
- ・券売機やコイントレイは定期的に消毒する
- ・会計の都度、手指を消毒する

テイクアウト

- ・お客様の店内滞留時間を短くするため、事前予約注文を受ける
- ・テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるよう工夫する
- ・食中毒防止のため、料理は早く消費するよう口頭もしくは注意書きで伝える

デリバリー

- ・配達員は店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用する
- ・デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないよう動線を工夫する

従業員の安全衛生管理

- ・従業員は必ず出勤前に体温を測り、発熱や風邪の症状があれば店舗責任者に報告する
- ・感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する
- ・店舗ではマスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する

店舗の衛生管理

- ・店舗のドアノブ、券売機など多数の人が触れる箇所は定期的アルコール、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する
- ・換気設備の点検を行い、徹底した換気を行う
- ・トイレは毎日清掃し、ドアノブやレバー等は定期的に消毒する

※「外食業の事業継続のためのガイドライン（一般社団法人日本フードサービス協会及び一般社団法人全国生活衛生合同組合中央会）」のホームページをご覧ください

<http://www.jfnet.or.jp/contents/safety/>

