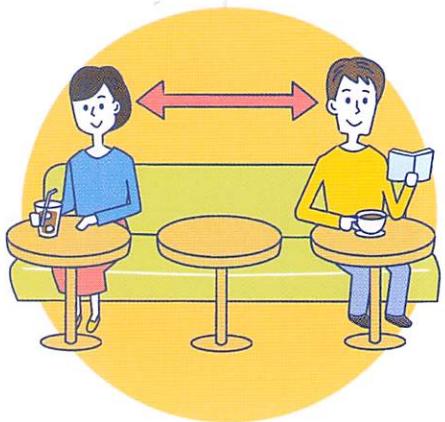
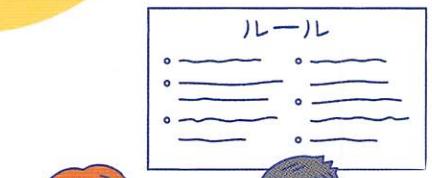


飲食業の事業継続のための

新型コロナウイルス 対策マニュアル



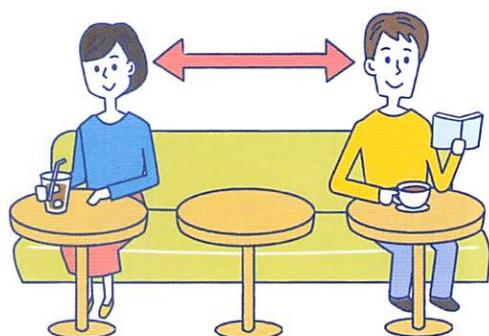
飲食業の事業継続のために

緊急事態宣言が解除され、段階的に経済活動が再開されるようになっても、有効なワクチンや治療薬ができるまでは、引き続き感染防止に取り組む必要があります。

一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会は一般社団法人日本フードサービス協会と協力して、「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」に基づき、「外食業の事業継続のためのガイドライン」を作成しました。新型コロナウイルスの感染拡大を防止・予防しつつ、お客様と従業員

の安全・安心を確保しながら営業を再開・継続していくための手引きとなるものです。

このパンフレットでは、飲食業の事業者の皆さんがガイドラインの内容を日々の営業に取り入れやすくするために、現場の実情に合わせて3密（密閉・密集・密接）を避け、手洗いなどの一般衛生管理の実施、人ととの間隔の確保など具体的な取り組みなどを示しています。お客様と従業員の安心・安全を確保する店づくりをアピールすることで、集客にもつながります。



人との間隔は、できるだけ
2m（最低1m）空ける

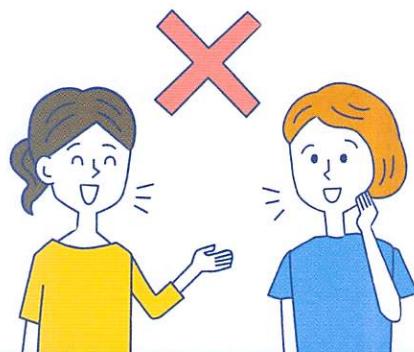
症状がなくてもマスクを着用



こまめな手洗い

WITHコロナの「新しい生活様式」

政府・新型コロナウイルス感染症専門家会議が提言した「新しい生活様式」は、今後の生活についての具体的なイメージを提示しています。WITHコロナのもとで経済活動や生活を継続するために、一人ひとりが感染予防に努め社会全体で感染拡大防止に取り組むことが求められています。



対面会話を可能な限り避ける



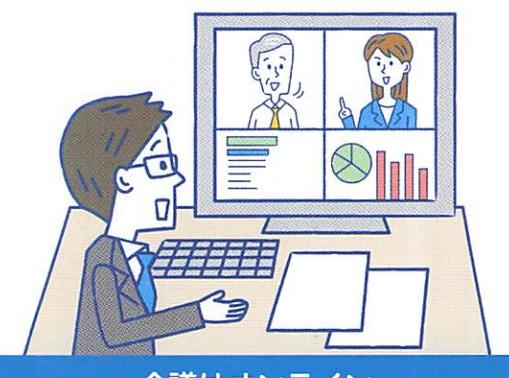
オンラインショッピングの利用



公園はすいた時間、場所を選ぶ



筋トレやヨガは在宅で動画を活用



会議はオンライン



打ち合わせは換気とマスク

●お客様が安心して利用できる「感染しない、させない」店づくり

1 | 入店時

入店をお断りしたり 制限したりする場合も

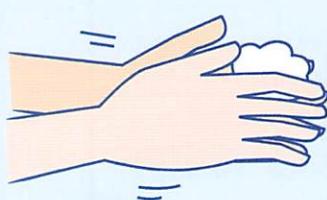
●発熱やセキなどの異常が認められる場合は、店内飲食をお断りすることも必要です。

●飛沫感染・接触感染を防止するために、十分な間隔をとることが求められます。お客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店制限が必要です。



●店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール）を用意し、お客様に消毒をお願いしましょう。

手洗いは30秒ほどかけ水と石けんでていねいに洗いましょう。



1
流水でよく手をぬらした後、石けんをつけて手のひらをよくこする。



2
手の甲を伸ばすようにこする。



3
指先・爪の間を念入りにこする。

●順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫しましょう。



●店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人が十分な間隔を空けるように誘導しましょう。



4

指の間を洗う。



5

親指と手のひらをねじり洗い。



6

手首まで洗う。

流水で石けんをきれいに流し終えたら、清潔なタオルやペーパータオルでよくふき取りましょう。

●お客様が安心して利用できる「感染しない、させない」店づくり

2 | 客席への案内

客席はお客様同士の距離を十分に確保しましょう。

1

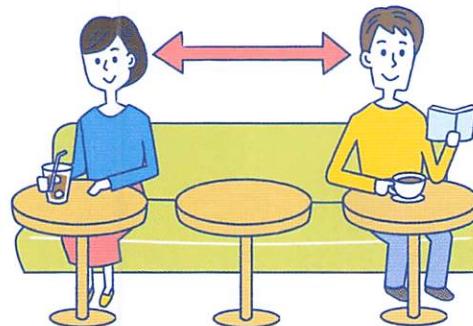
テーブル・椅子は間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫し、カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けましょう。

2

少人数の家族、友人グループ、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者等が対面を希望する場合は応じることができますが、他グループとの相席はお勧めできません。パーテーションのあるブースや個室があればご利用をお勧めしましょう。

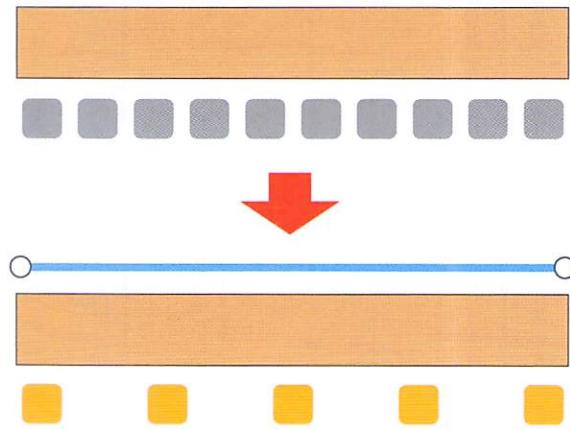
3

対面を希望しないグループには、真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーテーション(アクリル板等)を設けるなどの工夫をしましょう。



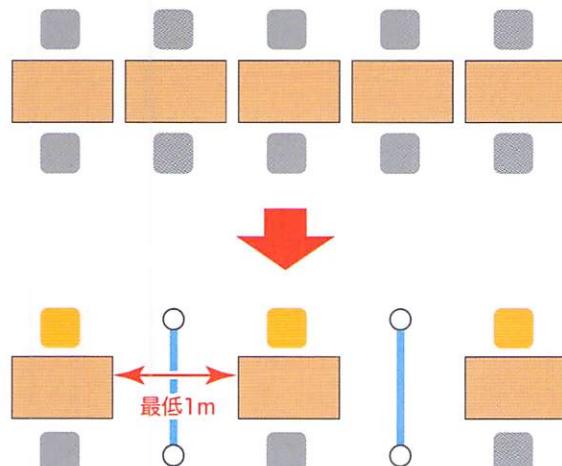
▶ 着席イメージ

●カウンター席



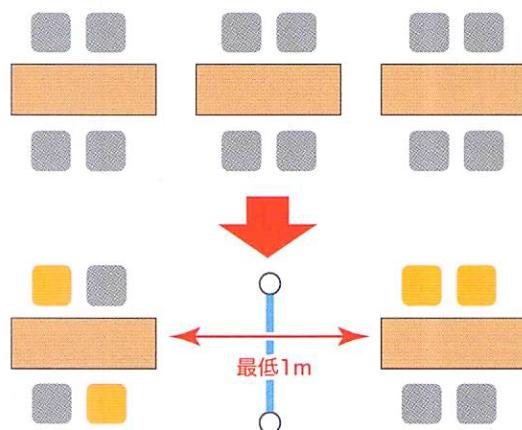
カウンター席は密着しないよう適度なスペースを空けます。厨房とカウンター席の間仕切りの設置などを行いましょう。

●2人掛けテーブル席



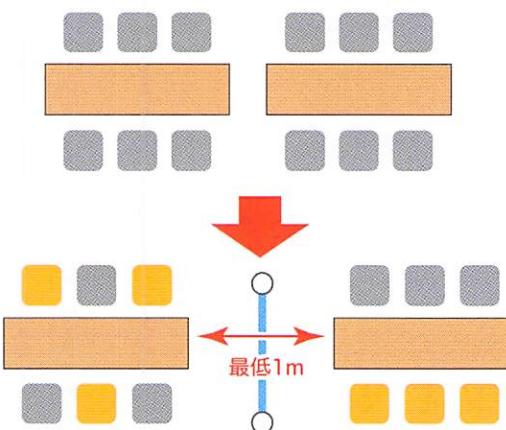
テーブルはパーテーションで仕切るか、2m（最低1m）以上の間隔を空け、横並びに着席を。

● 4人掛けテーブル席



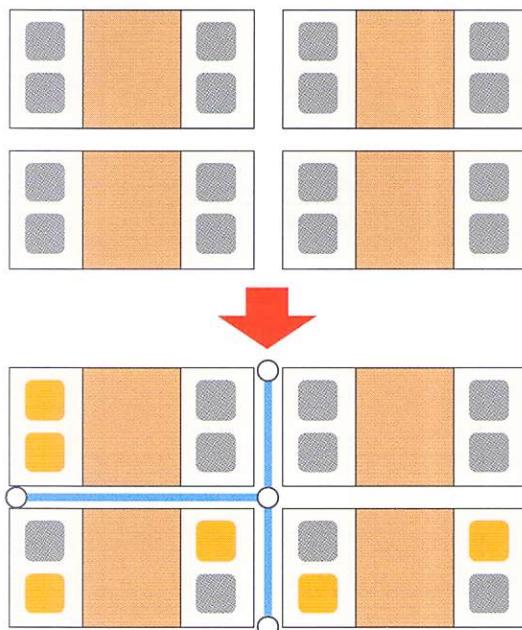
テーブルは2m（最低1m）以上の間隔を空け、互い違い、横並びで着席しましょう。
テーブルの間に簡易間仕切りを設置。

● 6人掛けテーブル席



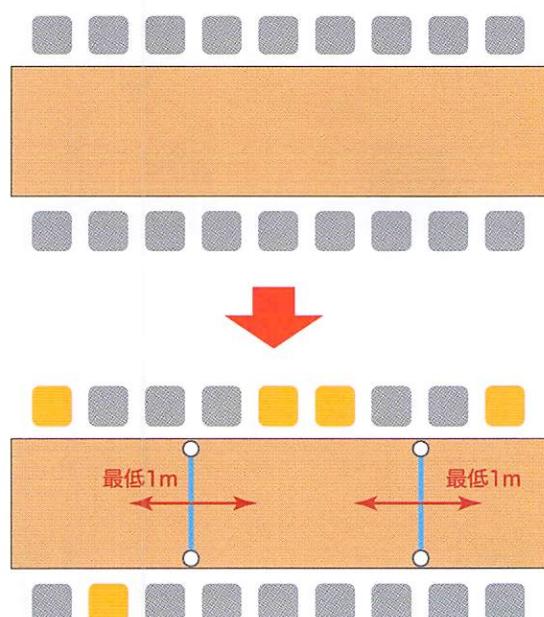
テーブルは2m（最低1m）以上の間隔を空け、互い違い、横並びで着席しましょう。
他グループとの相席は避けましょう。

● BOX席



互い違い、横並びで着席。テーブル、席の間にアクリル板等の仕切りを設置しましょう。
仕切りの設置が難しい場合は空席に。

● 長テーブル席



グループ間で2m（最低1m）以上の間隔を空け、互い違い、横並びで着席しましょう。

●お客様が安心して利用できる「感染しない、させない」店づくり

3 | テーブルサービスとカウンターサービス

距離の確保と換気、消毒が必要です。

1 テーブルサービスで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ちましょう。

2 お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンター・椅子の背もたれなどを消毒しましょう。

3 カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保ちましょう。

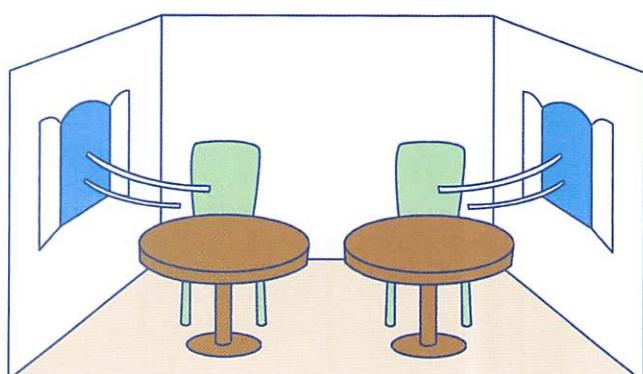
4 カウンターで注文を受けるときは、お客様の正面に立たないように注意しましょう。

5 テーブル、カウンターを問わず、料理の提供や食器の回収等の際に、お客様と直接接触しないように注意しましょう。

6 個室を使用する場合は、複数グループでの使用を避け、十分な換気を行いましょう。



30分に1回、換気をしましょう。



1 空気の流れができるよう、向かい合う窓を30分に1回以上、数分間にわたり全開にしましょう。毎時2回以上行いましょう。

2 窓が一つの場合でも、入口のドアを開ければ空気が流れます。扇風機や換気扇を併用するなどの工夫をすることで、換気の効果はさらにアップ。

4 | 会計処理

コイントレイの利用と透明の仕切りを設置しましょう。

1

食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒しましょう。

2

会計処理をする場合は、現金、クレジットカード等を手渡しで受け取らず、コイントレイ(キャッシュトレイ)などを使用しましょう。

3

従業員は手袋を着用するか、または会計の都度手指を消毒しましょう。

4

飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫しましょう。



人と人が対面する場所は、アクリル板、透明ビニールカーテンなどの仕切りを用いましょう。

●お客様が安心して利用できる「感染しない、させない」店づくり

5 | テイクアウトサービスとデリバリーサービス

▶ テイクアウトサービス

事前予約で待ち時間のカットを推奨しましょう。
食中毒への注意喚起を。

1

テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受付けるなどの仕組みを導入しましょう。

2

テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫しましょう。

3

食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促しましょう。(特に気温の高い時期)

▶ デリバリーサービス

オンライン決算等、非接触での料理提供。

1

デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないように工夫しましょう。

2

料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行いましょう。

3

代金が支払い済み(オンライン決済等)で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行いましょう。

4

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、マスクを着用しましょう。

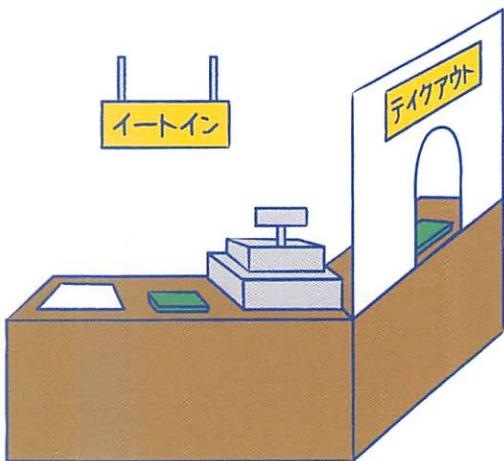
5

配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒しましょう。

6

食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促しましょう。(特に気温の高い時期)

新たにテイクアウトや
デリバリーを始める方へ



徹底した衛生管理で 食中毒ゼロをめざしましょう！

普段から行っている衛生管理に加え、
以下のポイントをチェックしましょう。

- テイクアウトやデリバリーに適した
メニューや容器か？**
 - 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう。
 - 水分を切る、良く煮詰める、浅い容器に小分けするなど、傷みにくい工夫を。
- お店の規模や調理能力に見合った提供数か？**
 - 注文を受けてから調理をするなど、食べるまでの時間を可能な限り短くする工夫を。
 - 容器に詰める時は、清潔な場所で行いましょう。
- 過熱が必要な食品は、
中心部まで十分に加熱できているか？**
 - 半熟卵やレアな肉類の提供は避けましょう。
- 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、
温蔵庫などを活用しているか？**
 - 調理した食品は急速に10°C以下まで冷ますか、65°C以上で保管しましょう。
 - 食中毒菌は、20~50°Cの温度帯で活発に繁殖します。
- 早めに食べるよう、
お客さまに伝えているか？**
 - 料理は早めに食べるよう、口頭、または容器にシールを貼るなどして伝えましょう。



(厚生労働省)

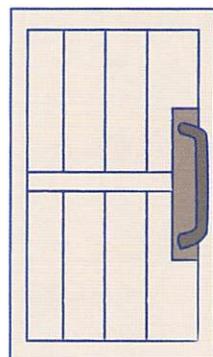
●お客様が安心して利用できる「感染しない、させない」店づくり

6 | 店舗の衛生管理

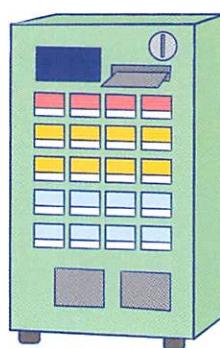
従来からの衛生管理を強化徹底しましょう。

●店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、発券機、セルフドリンクコーナーの設備等、多数の人が触れる箇所は定期的に消毒しましょう。

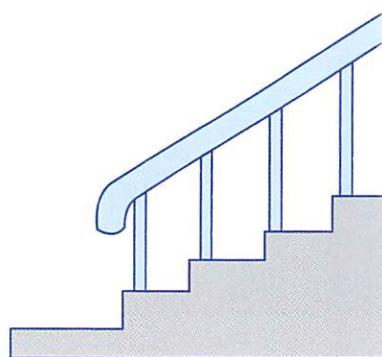
また、テーブル、椅子、メニュー・ブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様が入れ替わる都度、消毒しましょう。



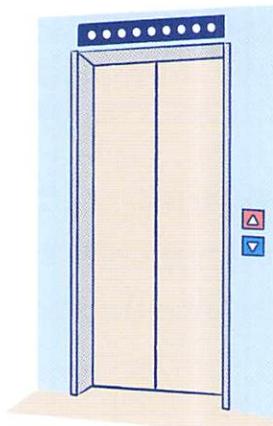
ドアノブ



券売機



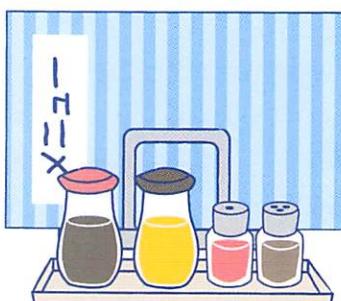
手すり



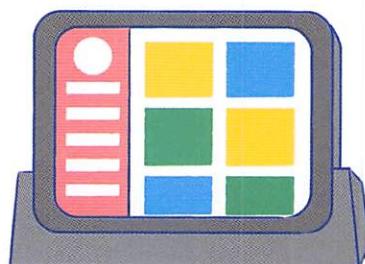
エレベーターの
ボタン



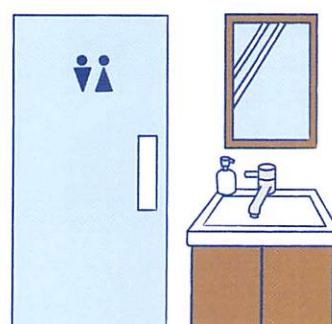
テーブルや椅子



メニュー、卓上調味料

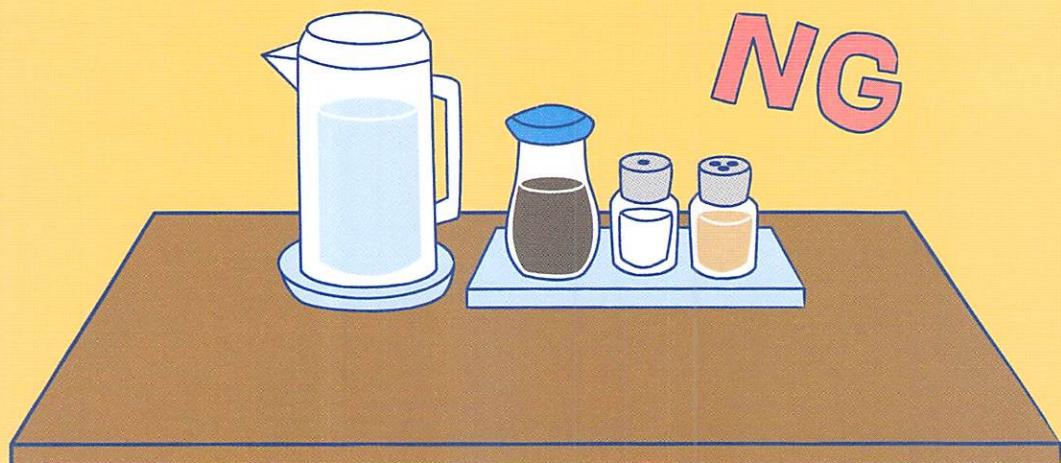


タブレット端末
タッチパネル、レジ、
電話等の機器類



トイレ、洗面台

- 卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにしましょう。
撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わる都度、消毒や用具の交換を行いましょう。

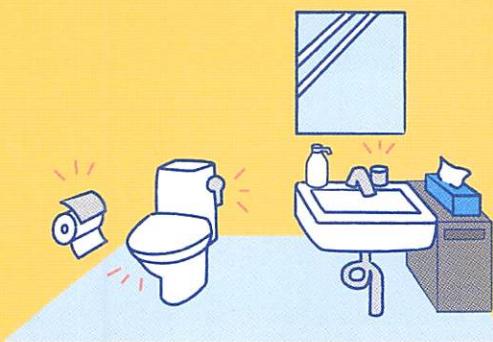


- ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないように食品・
ドリンクを保護しましょう。カバーを設置するか、または従業員が小分けする。
客席と料理提供空間が近い場合は、アクリル板等の仕切りを設けましょう。



●トイレは毎日清掃し、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しましょう。

●トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置きましょう。
また、汚物はフタをして流すように表示をしましょう。



●食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるゴミ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収しましょう。



●ユニフォームや衣服はこまめに洗濯しましょう。

感染防止対策に必要な物資の準備と手配

感染防止対策に必要な物資の一覧表を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるよう手配をしておきましょう。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておくことが大切です。

マスク

ペーパータオル

消毒液

ビニール手袋

石けん

消毒を行なうときの注意事項

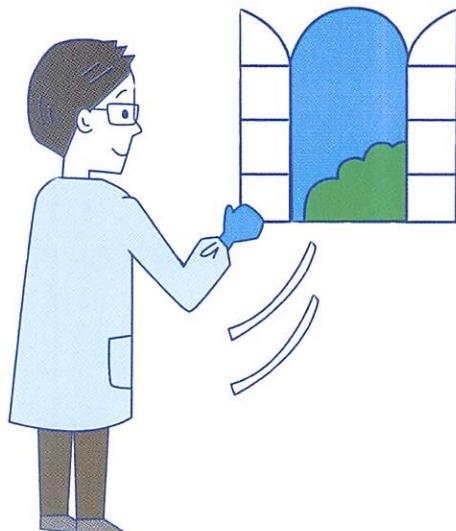
1

塩素系漂白剤を吸い込んだり、直接手指についたりするのを防ぐため、マスクや手袋を着用しましょう。また、漂白剤が衣類に付着すると脱色の原因になるため、作業服やカッパ等を準備しましょう。



2

消毒する際は、換気を行いましょう。



3

金属部分は腐食があるので、塩素系漂白剤の使用を避け水拭きにしましょう。

4

消毒液を十分に含ませてしぼったペーパータオル等で清掃する場所を拭き取ったあと、水拭きしましょう。また、使用後のペーパータオル等はビニール袋に入れて密封したうえで廃棄しましょう。



●お客様が安心して利用できる「感染しない、させない」店づくり

7 | 従業員の安全衛生管理

従業員の日常的な健康状態をチェックしましょう！

従業員の健康管理で最も重要なことは、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まないことです。



- 出勤前には必ず体温を計りましょう。
- 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し、勤務の可否等の判断を仰ぎましょう。



- 発熱がある場合や風邪等の症状がある場合には「出勤させない・出勤しない」を徹底しましょう。



- 同居する家族についても同様に、発熱や風邪等の症状がある場合の対応について事前に決めておきましょう。

- 店舗ではマスクを着用し、こまめに手洗いと消毒を行いましょう。

- 従業員が過度な心配や不安を抱かないよう、また、風評被害や誤解などを受けないよう、事業者は現状を的確に従業員に伝えましょう（従業員へのリスク・コミュニケーション）。

- 従業員のロッカールームや控室は換気し、空調設備は定期的に清掃しましょう。



●開店・閉店時間の見直しや、出勤時間の見直しなどにより、時差通勤や自転車通勤の活用を促しましょう。



●多くの人が密集する場所・換気の悪い密閉空間・近距離での会話など、集団感染しやすい場所への立ち入りを避けるよう従業員に呼びかけましょう。



●休憩所やバックヤードなど、狭い場所に従業員が密集しないよう、シフトなどの配慮が必要です。



●人と人が対面する場合は、アクリル板、ビニールカーテンなどで遮蔽しましょう。

8 | 陽性者への対応

新型コロナウィルス感染症の陽性者等が判明した場合
適切に対応しましょう！

従業員が万一感染した場合は、「速やかに」「正直に」職場へ報告しましょう。

そのためにも、新型コロナウィルス感染症が陽性と判明しても、解雇や不利益な扱い、差別的な扱いを受けることは一切ないことを、従業員全員に周知・徹底する必要があります。



●新型コロナウィルス感染症に陽性であると判明した場合は、速やかに職場に電話、メール等により連絡することを従業員に伝えておきましょう。

●経営者自身が新型コロナウィルス感染症に陽性であると判明した場合についても、対応方法を決めておきましょう。

●従業員等が新型コロナウィルス感染症に感染した第三者との濃厚接触があり、保健所等から自宅待機等の措置を要請された場合にも、速やかに職場に連絡することを周知・徹底しましょう。

●従業員等が新型コロナウィルス感染症に陽性であると判明した場合、所轄の保健所に連絡し、その後の対応について相談しましょう。



●感染者が出た場合は、管轄の保健所に相談・確認してください。

- 営業の継続・施設の消毒について
- お客様への連絡について

- 他の従業員の出勤・従事について

9 | 店舗の取り組みを発信

新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組みは、安心して利用できる店舗としてお客様にも好印象。

店頭でしっかりアピールしながらお客様にご協力をお願いしましょう！

コロナ対策実施中！

全国飲食業生活衛生同業組合連合会

● ご来店のお客様へ

当店では新型コロナウイルス感染拡大防止のために、お客様に下記のお願いをしています。



入店時に手の消毒をお願いしています。

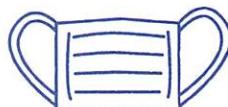


体調の優れない方、高熱がある方の入店をお断りします。



店内が密になる場合は、入店を制限させていただくことがあります。

当店では下記の対応を行なっています。



従業員はマスクや手袋を着用しています。



店内はこまめな消毒・清掃・換気を行なっています。



隣席のお客様と一定の距離を保った席にご案内します。



従業員のこまめな手洗い・うがい、勤務前の検温等、徹底した体調チェックに努めています。

お客様のご理解、ご協力をよろしくお願い申し上げます。

