

# 思いやりの店づくりガイドライン 概要

## 【趣 旨】

本ガイドラインは、新型コロナウイルス感染症対策専門家会議が公表している「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言（令和2年5月4日）」を参考に、新しい生活様式に沿った形での、飲食店（居酒屋などの夜間飲食を含む。）における感染防止の取り組みのポイントをまとめたものです。

## 1 従業員の感染予防策の徹底

日頃から、従業員の感染予防策を徹底し、従業員に体調の変化があった場合にすぐに気付ける体制づくりを心掛けてください。

- ①従業員に健康観察を要請（体温の測定や発熱時などの事業主への連絡と自宅待機）
- ②従業員にマスクの着用、出勤時や食器・飲食物取扱い時の手洗いや手指の消毒などを徹底させる
- ③従業員が体調不良時に休みを取りやすい職場環境の整備に努める

## 2 お客さまへの啓発

- ・お客さまにマスクの着用や手洗い・手指の消毒を促すため、店内に啓発ポスターを掲示するなど啓発にご協力ください。
- ・発熱のある方、軽度であってもせきやのどの痛みなど風邪の症状がある方は店舗への入場を控えていただくよう、入口に注意事項の掲示などを行ってください。

## 3 店舗内の感染防止の取り組み例

新型コロナウイルスの主な感染経路は接触感染と飛沫感染です。そのため、人との間隔はできるだけ2m（最低1m）空けていただく、もしくは間仕切りの設置などにより直接的な接触を減らすなど、以下の取り組み例を参考に、各店舗の状況に応じた積極的な対策を実施してください。

### ①消毒の徹底

- ・高い頻度で接触がおこる箇所（テーブルやいすの背もたれ、ドアノブ、電気のスイッチ、蛇口など）は特に消毒を徹底する。
- ・1時間に1回など消毒時間を決め、定期的な消毒を心掛ける。
- ・客の入れ替えのタイミングで消毒を行う。

### ②換気の徹底

- ・換気を30分に1回以上、数分間程度、窓を全開にして行う。
- ・二方向の窓を開放する。窓が1つしかない場合はドアを開ける。
- ・窓がない場合は、客室用の換気扇を設置するなどして換気を徹底する。

### ③消毒液の設置

店舗入口に消毒液を設置し、入店時の消毒を呼び掛ける。

### ④カウンター

- ・対面で接客する場所には従業員と客の間に透明ビニールカーテンやアクリル板等の間仕切りを設置する。
- ・席数を減らす。難しい場合は客と客の間にアクリル板等の間仕切りを設置する。

### ⑤テーブル

- ・席数を減らす。難しい場合はテーブルとテーブルの間に、衝立やアクリル板等の間仕切りなどを設置する。
- ・できるだけ対面にならないよう椅子を配置する。難しい場合は衝立やアクリル板等の間仕切りなどを設置する。

### ⑥個室・座敷

換気のできない密閉した個室や区分できない座敷の大人数での使用は行わない。

### ⑦メニューや箸などの共有物品の撤去

メニューや箸、取り皿、調味料、つまようじなどはテーブルやカウンターから撤去し、来客の都度、必要な数のみを提供する。

### ⑧料理の提供

ビュッフェ形式や大皿での料理の提供は行わず、小分けにして提供する。

### ⑨トイレ

- ・不特定多数が接触する箇所(ドアノブ、便座、レバー、電気のスイッチ、蛇口など)は念入りに拭き取り消毒を行う。
- ・ハンドドライヤーの使用は止め、ペーパータオルを設置する。

### ⑩会計

- ・レジなど対面で接客する場所には従業員と客の間に透明ビニールカーテンやアクリル板等の間仕切りを設置する。
- ・お金の受け渡しは直接行わず、トレー等を使用して行う。

### ⑪待合スペース

- ・待合スペースの間隔を広くする措置
- ・備え付けた雑誌や書籍の撤去や利用の自粛
- ・頻繁に接触する箇所(テーブル、椅子)の消毒
- ・定期的な消毒のほか、客の入れ替えのタイミングで消毒を行う。

### ⑫ゴミの廃棄

- ・鼻水、唾液などが付いたゴミは、ビニール袋に入れ密閉して廃棄する。
- ・ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用する。

### ⑬入店人数の調整・制限

- ・行列を作らないよう入場整理券を発行する。
- ・通常時よりも一日当たりの来店客数を抑制する。
- ・予約制の導入やピーク時間以外の時間帯の割引を実施する。

### ⑭滞在時間の短縮

時間制限を設けるなど、客の滞在時間を短くする取り組みを行う。