

# 思いやりの店づくりガイドライン

## 1 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、北九州市が、飛沫感染や接触感染、近距離での会話への対策をこれまで以上に取り入れた、新しい生活様式（※別紙参照「新しい生活様式」の実践例）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。

## 2 感染経路について

新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は飛沫感染と接触感染であると考えられています。2020年4月1日現在、食品（生で喫食する野菜・果実や鮮魚介類を含む。）を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていません。

なお、食品や食事の配膳等を行う場合は、不特定多数の人と接する可能性があるため、接触感染に注意する必要があります。食器についても同様に、清潔な取扱を含め十分ご注意ください。

また、コロナウイルスは熱（70度以上で一定時間）及びアルコール（70%以上、市販の手指消毒用アルコールはこれにあたります）に弱いことがわかっています。

製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒

予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば心配する必要はありません。

(出典：厚生労働省ホームページ「新型コロナウイルスに関するQ&A」)

### 3 具体的な対応について

#### (1) 従業員の感染予防策の徹底

日頃から、店舗および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します。

ア 体温の測定と記録

イ 発熱などの症状がある場合は、事業主への連絡と自宅待機

②従業員に手洗いなど感染予防策を徹底してください。

ア 出勤時やトイレ使用后、食器や飲食物の取扱い前の手洗い、手指の消毒の徹底。

イ 外出時、屋内にいるときや会話をするときはマスクを着用する。

ウ 休憩スペースは感染リスクが比較的高いとされているため、休憩の際は、一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしないようにする。休憩スペースについてもできるだけ換気をし、共有する物品(テーブル、いす等)は定期的に消毒する。

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てください。

## **(2) お客さまへの啓発**

- ①お客さまに食事の際以外のマスクの着用や手洗いの徹底・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。
- ②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外出を控えるように厚生労働省も呼び掛けています。そういった症状の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。まずは、従業員とお客さま、またはお客さま同士の直接的・間接的な接触機会をできるだけ減らすことが重要です。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。主な対応例は次のとおりです。

### ①消毒の徹底

- ア 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、手すり、電気のスイッチ、電話、キーボード、タブレット、タッチパネル、レジ、蛇口、エレベーターのボタン、リモコンのボタン、マイクなど）は特に消毒を徹底する。
- イ あらかじめ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。

ウ 客の入れ替えのタイミングで消毒を行う。

## ②換気の徹底

ア 換気を30分に1回以上、数分間程度、窓を全開にして行う。

イ 空気の流れを作るため、複数の窓がある場合は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。

ウ 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。

エ ビル等で機械換気による場合は、設備の適切な運転や消毒を行う。

## ③消毒液の設置

店舗入口などに消毒液を設置し、入店時の消毒を呼び掛ける。

## ④カウンター

ア カウンター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、アクリル板等の間仕切りなどを設置する。

イ 客と客との間隔をできるだけ空けるよう、席数を減らす。難しい場合は客と客との間に、衝立やアクリル板等の間仕切りなどを設置する。

ウ 客の使用の都度、椅子も含め消毒をする。

## ⑤テーブル

ア 客と客との間隔をできるだけ空けるよう、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。

イ 椅子を一方向に配置する、ジグザクに配置するなど、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を設置する。

ウ 客の使用の都度、椅子も含め消毒をする。

#### ⑥個室・座席

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、取り皿、調味料などの共有物品の撤去

メニューや箸、取り皿、調味料、つまようじなどは不特定多数の接触を避けるため、テーブルやカウンターに常時設置とせず、来客の都度、必要な数のみを提供する。また、客の使用の都度、消毒をする。

#### 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

ア 便器内は通常の清掃で構わないが、不特定多数が接触するドアノブや便座、レバー、電気のスイッチや蛇口などは、念入りに拭き取り消毒を行う。

イ トイレのふたを閉めて汚物を流すよう、トイレ内に表示をする。

ウ ハンドドライヤーの使用、共通のタオルの使用は止め、ペーパータオルを設置するか、個人用のタオルを準備する。

#### ⑩会計

ア 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。

イ 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

ア 待合スペースの間隔を広くする措置

イ 備え付けた雑誌や書籍の撤去や利用の自粛

ウ 頻繁に接触する箇所（テーブル、椅子）の消毒

エ 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。

オ 客の入れ替えのタイミングで消毒を行う。

#### ⑫ゴミの廃棄

ア 鼻水、唾液（口を拭き取ったナプキン）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。

イ ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用する。

ウ マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手を洗う。

#### ⑬入店人数の制限や調整

ア 行列を作らないよう整理券を発行する。

イ 通常時よりも一日当たりの来店客数を抑制する。

ウ 予約制の導入やピーク時間以外の時間帯に割引等を実施する。

エ ピーク時間を掲示し、お知らせする。

#### 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。