

飲食店等事業者のみなさまへ

新型コロナウイルス感染防止対策 利用者の安全確保のためのポイント

新型コロナウイルス感染症の主な感染経路は、飛沫感染及び接触感染とされています。飲食店における感染防止対策と利用者の安全確保のためのポイントを紹介します。

ポイント 1 3つの条件が重なった場を作らない

1. 換気の悪い密閉空間 【密閉】
2. 多くの人が密集 【密集】
3. 近距離での会話や発声 【密接】



ポイント 2 清掃・消毒の実施

ポイント 3 一般的な衛生管理の徹底

入店時

- 店舗入口への表示
 - ・発熱、風邪症状がある場合はお断り
 - ・食事中以外のマスク着用のお願い
- 店舗入口・店内に消毒用アルコールを配置
- 利用者同士の間隔を空け、混み合う場合は入店制限
- 順番待ちはできるだけ2 m（最低1 m）間隔を空けるように誘導



客席へのご案内

- 配置の工夫
 - ・パーティションで区切る
 - ・できるだけ2 m（最低1 m）以上空ける
 - ・真正面は避け、横に並ぶ
- 他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

【参考】「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／一般社団法人全国生活衛生共同組合中央会

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



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

従業員の安全衛生管理

- 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し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

ご相談、お問い合わせは

北九州市保健所



・門司区、小倉北区、小倉南区の営業施設

・若松区、八幡東区、八幡西区、戸畑区の営業施設

東部生活衛生課（食品衛生係）

西部生活衛生課（食品衛生係）

小倉北区馬借1丁目7-1

八幡西区黒崎3丁目15-3

総合保健福祉センター4階

コムシティ6階

☎093-522-8728

☎093-642-1818