

このガイドラインは、県内において外食業等を営業する際に優先的に守るべき新型コロナウイルス対策の内容をまとめたものです。なお、各業界団体が作成した業種ごとのガイドライン(内閣官房庁のHP <https://corona.go.jp/>)も参考にしてください。

R2. 6月

新型コロナウイルス感染症対策ガイドライン

一般社団法人高知県食品衛生協会

高知県・高知市保健所監修

新型コロナウイルス感染症の基本的な感染防止対策は次のとおりです。

1 飛沫感染による防止対策

- ① 「3密」(密閉空間・密集場所・密接場面)を避ける。
- ② マスクの着用を徹底する。
- ③ 施設全体の清掃・消毒のこまめな実施

2 接触感染による防止対策

- ① 手洗い・手指消毒の徹底
- ② 手が触れるところの清掃・消毒のこまめな実施

※ 消毒に使用する薬剤

- ・アルコール消毒液
- ・次亜塩素酸ナトリウム(手指消毒は不可)

1 来客者の感染防止対策

1) 来店時

・店舗入口等に以下の場合には入店を制限する可能性があることを掲示する

- ① 発熱や咳などの症状がみられる利用客
- ② 来店時(店内が混雑するような状況)

・店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用アルコール等を設置する

・店舗入口や店内に食事中以外のマスク着用のお願いを掲示する

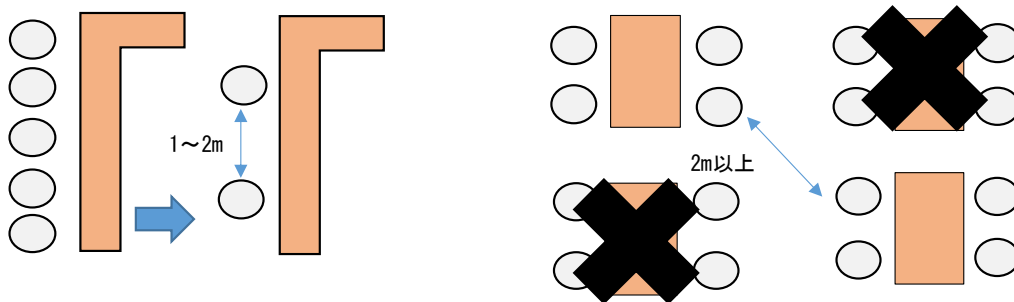
・入退店時や、食券購入やレジ等で順番待ちをする場合には、各人ができるだけ間隔(できれば2m、最低1m)を空けるよう誘導する(床に間隔を示すテープを張るなど)

2) 客席での距離の確保

(ただし同一グループの場合は、次ページの《食事・宴会の配席、大皿等・ビュッフェ方式(バイキング方式)での料理の提供について》を参照)

・テーブルは、飛沫感染予防のためにパーテーション等で区切るか、席の配置を工夫。できれば2m、最低1m空ける。

・カウンター席は密着しないように適度な間隔を空ける



※ 距離が取れない場合は、パーテーション等による対策も可

- ・個室は、1グループのみの利用を原則とする
- ・個室では、利用客が入れ替わる際に、十分な換気を行う

3) 宴会時等の大皿、ビュッフェ（バイキング）方式での料理の提供について

- ・不特定多数の利用客が料理や飲み物の前に集まる「密接」を避ける工夫が必要

（利用客共有のトングや取り箸は、接触感染の機会となりうる）

《食事・宴会の配席、大皿等・ビュッフェ方式（バイキング方式）での料理の提供について》

構成	構成内訳	配席	大皿料理	ビュッフェ・バイキング
個人		他グループとの間隔に留意 また、パーティション等の配慮		・セットメニューでの提供に変更を検討 ・ビュッフェ方式の場合は、料理を小皿に盛って提供、スタッフによる料理の取り分け ・取り分け用のトングや箸等を多めに準備 ・トング類の共用を避ける ・ドリンクサーバーの持ち手の消毒、スタッフが手袋着用の上注ぐ等の対応
グループ・団体	職場等共有空間を共にする集い（※1）	円卓、長机での対面配席可	グループ内での大皿料理の提供可 ※多めの取り箸の準備	・サラダバーやドリンクバー等は、利用者の飛沫がかからないように食品・ドリンクをカバー等で保護する。 ・消毒薬の設置。 ・料理を取る前に、手指消毒を行う。 ・料理を取る際の人数制限等
	各所より一堂に会する集い（※2）	円卓、長机とも通常の配席より余裕を持った配席を考慮	従業員による取り分けの配慮	

※1 例：会社の同じ部署の宴会、同居している家族の食事等

※2 例：会合等の後の宴会、同じ会社内全体での宴会（普段、仕事で関わらない者同士）、離れて暮らす親戚同士、（披露宴や法事）、友人に紹介された者同士の飲み会（合コンなど）

4) 飲物について

- ・酌や盃の廻し飲み、また返杯献杯を避ける

5) 会計時

- ・電子マネー等の非接触型決済を導入する
- ・現金、クレジットカード等は手渡しではなくキャッシュトレイ等を使用する
- ・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

2 従業員の感染防止対策

- ・従業員は必ず出勤前に体温を測り、店に報告する。従業員本人又は同居家族に発熱や風邪症状が見られる時は店舗責任者に報告し、勤務の可否の判断を仰ぐ
- ・新型コロナウイルス感染症に感染又は濃厚接触者と判断された職員の勤務は禁止
- ・マスクやフェイスガードを適切に着用し、手洗いの実施、必要に応じて手袋を使用。手袋は適宜交換
- ・手洗い・アルコール消毒のタイミング：外出後、勤務前、勤務後、手袋交換時、トイレ使用后、施設やトイレの清掃後、レジ対応後、ごみ処理後、その他汚染された可能性のある物に触れた後
- ・従業員の更衣室や控え室も「3密」を避けるよう工夫

3 店舗の感染防止対策

1) 適切な換気

- ・常時換気が困難な場合は、1時間に2回程度窓や扉（できれば2方向以上）を開放

2) 店内の清掃と消毒

- ・始業前、終業後などの通常の清掃に加えて、多数の人の手が触れる場所の消毒を実施

- ・時間等を決め、定期的な消毒

ドアノブ、エレベーターボタン、ドリンクバー、券売機、ショーケース、レジ周辺（キャッシュトレイ含む）等

- ・利用客の入れ替わる都度、消毒

テーブル、座席、個室のドアノブ、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等

3) 卓上の箸・取り皿・調味料・メニュー等

- ・卓上に予め箸・取り皿・調味料・メニュー等を備え付けている場合、撤去可能な物は極力撤去しておき、利用客が入れ替わるごとに消毒済みのものを提供

4) トイレ

- ・こまめに清掃。ドアやレバー等不特定多数が触れる部分は時間を決めて消毒

- ・共有タオルやジェットタオルを中止し、ペーパータオルを置く

- ・トイレ使用後は、蓋を閉めて流すように注意喚起する

5) ユニフォームや衣類は毎日洗濯。施設・トイレの清掃時に使い捨てエプロン等の活用

- 6) 感染防止対策に必要な物（ハンドソープ、消毒剤、マスク、手袋、ペーパータオル、蓋付き廃棄物容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備する、又はすぐに入手できるよう予め手配

7) 使用済み食器やごみ等処理した後は手洗いを実施する

☆小規模の店舗等には対応が難しい項目もあるかもしれませんが、できることから対応してください。

感染防止対策チェックリスト

1 来店者の感染防止対策

- 来店時
 - ・店舗入口等に、手指消毒用アルコールの設置
 - ・食事中以外のマスク着用をお願い
 - ・来店者同士の間隔の確保

- 着席時・注文時・料理提供時
 - ・飛沫感染予防のための工夫（配席、パーティション設置、スペース確保等）
 - 宿泊食事や宴会時、ビュッフェスタイルの料理提供については、本文参照
 - ・お酌や盃の回し飲み、返杯献杯を控えるよう要請
 - ・取り分け用のトングや箸の使い回しを避ける

- 会計処理
 - ・食券販売店舗は券売機を定期的に消毒
 - ・非接触型決済の導入（電子マネー等）、現金等の受け渡しの際はトレイ使用
 - ・飛沫感染予防のための工夫（レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置等）

2 従業員の感染防止対策

- 従業員（同居家族を含む）の健康管理と衛生管理の徹底
- 感染従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業の禁止
- 従業員のマスク着用、頻繁かつ適切な手洗いの徹底
- 従業員のロッカールームや控え室の換気、空調設備の定期的な清掃実施

3 店舗の感染防止対策

- 店内の換気設備の点検、換気（窓、ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用等）
- 店内清掃の徹底（ドアノブ、券売機、ドリンクバー等設備等の多数の人が触れる部分のこまめな消毒）
- サラダバーやドリンクバー等は、利用者の飛沫がかからないように食品・ドリンクをカバー等で保護
トング類や箸の共用はしないように徹底
- トイレのこまめな清掃、消毒。ジェットタオルや共通タオルは使用を中止
- 通常時における感染防止対策に必要な物資（消毒剤、手袋、マスク等）の十分量の確保
- 衣服のこまめな洗濯、廃棄物処理時の感染症防止対策の徹底

4 その他（あなたのお店の対策を書きましょう）

- ・
- ・
- ・

☆高知県のお店が一丸となって、お客様も従業員も感染させないようにしましょう。