

～鳥取型「新しい生活様式」実践向け～

# 飲食店

## における 事業継続のための新型コロナウイルス感染拡大予防対策例

鳥取県くらしの安心推進課

新型コロナウイルスに感染しないように営業を継続するため、飲食店が実施するサービス等の場面ごとに発生するおそれがある感染リスクへの対策例を整理しました。

皆さんの施設の状況や実情等にあわせて実践してください。

※ この対策例は最新の情報に基づき適宜更新していきます。

### 主な更新内容

次の感染予防対策の実施を追加しました。

- ① 店内では食事や化粧等のサービスを受ける時以外は、**お客様も従業員と同様に必ずマスクを着用する**よう要請すること。
- ② 来店時にお客様の体調確認を行い、**発熱や咳、咽頭痛等の症状のあるお客様の入店はお断り**すること。
- ③ **来店時にお客様に必ず手指を消毒していただく**よう要請すること。
- ④ **お客様に店内では大声での会話を控える**よう要請すること。
- ⑤ **お客様に厚生労働省が提供している接触確認アプリ（COCOA）の利用を推奨**すること。

### 新型コロナウイルス感染予防対策協賛店への参加

県版や業界ガイドラインを基に感染予防対策に取り組む事業者を、ステッカーの掲示や県HP（とりネット）に掲載して利用者にお知らせしています。

※ 協賛店の事業者の皆様は、

- ① **協賛店の証であるステッカー**
- ② **感染予防対策協賛店実施内容**  
を利用者の見やすい場所に**掲示**しましょう。

※ 随時募集中です。**まだの事業者は是非、参加しましょう。**



問い合わせ先  
新型コロナ克服くらしの  
安心相談・応援窓口

東部 県庁くらしの安心推進課  
中部 中部総合事務所生活環境局  
西部 西部総合事務所生活環境局

☎0857-26-7989  
☎0858-23-3982  
☎0859-31-9637

## 正しい手洗いの方法



## 正しいマスクの着用



## 新型コロナ克服3カ条

1 **人と人 間が愛だ**  
人と人が約2m離れば、飛沫感染防止で安心！



2 **三つもの 密だとミスだ**  
三つの密（密閉・密集・密接）を回避！



3 **幸せは 予防で呼ぼう**  
こまめな手洗いや咳エチケットで、新型コロナウイルス感染症を予防！



## 消毒液の種類と用途

主な用途

石けん・ハンドソープによる手洗い

手指

アルコール（60%以上95%以下）

手指

物品

塩素系漂白剤等

（次亜塩素酸ナトリウム 0.05%以上）

物品

※ 以下を参考に、市販の塩素系漂白剤（主成分が次亜塩素酸ナトリウムであるもの）を薄めてください。  
また、商品によって濃度が異なりますので、商品パッケージやメーカーのHPの説明をご確認ください。

- ①ハイター、キッチンハイター（花王）  
水1Lに25mL（商品付属のキャップ1杯）
- ②ブリーチ、キッチンブリーチ（ミツエイ）  
水1Lに10mL（商品付属のキャップ1/2杯）

※ 樹脂製の手袋をつけて取扱いましょう。皮膚についた場合、ただちに水で洗い流しましょう。

※ 腐食性があるので、金属へ使用した後は必ず水拭きしましょう。

## 店舗の営業場面ごとの感染拡大予防対策

### 1 開店準備

- ・ 従業員に出勤前に体温を測定させ、発熱や咳、咽頭痛等の症状がある従業員は自宅待機させましょう。
  - ▶ 従業員の体調不良を事前に把握することが重要です。
- ・ 感染した従業員や濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止しましょう。
  - ▶ 体調不良の方が申し出られるよう、休暇を取りやすい環境・体制を作りましょう。
- ・ 開店に備えて網戸のある窓を開けるなど客席及び厨房の十分な換気をしましょう。
  - ▶ 空気を入れ替えることが重要です。窓がない場合は厨房の換気扇、扇風機なども活用して空気の流れを作って吸込口（入口）と吸出口（出口）を意識して空気を入れ替えましょう。
    - ① 窓を開けても風が入りにくい場合の工夫  
空気が入ってくる窓を小さく、空気を外へ出す窓を大きく開けて空気の流れを作りましょう。
    - ② 窓がない場合の工夫  
換気口も無い場合は、ドアを開けて扇風機などで部屋の外に空気を出す流れを作りましょう。また、換気口がある場合は、ドアを開けて扇風機などで部屋の中に空気を送り込む流れを作りましょう。
- ・ 客席を離すなど人と人との距離（フィジカルディスタンス）を確保できる配席にしましょう。また、テーブルで対面席を使用する場合はアクリル板や透明ビニールカーテンで遮蔽しましょう。
  - ▶ 飛沫感染を防止することが重要です。アクリル板等で隣の席と遮蔽したうえでテーブル席やカウンター席に同一方向に座っていただくことも有効です。
  - ▶ 社会に広げないことが重要です。日常を共にしている家族等の単一グループにあっては必須ではありません。
- ・ 発熱や咳、咽頭痛等の症状のあるお客様には来店いただかないよう掲示をしましょう。
- ・ 食材の搬入、従業員の出入りやお客様の動線は可能な限り分離しましょう。
  - ▶ 従業員を感染リスクから守ることも重要です。厨房裏口等を活用しましょう。
- ・ テーブル、椅子の背もたれ、トイレのドアノブ、メニュー表、呼び出しボタン等の多くのお客様が触れる部分は入念に拭き取り清掃及び消毒液による消毒をしましょう。
- ・ 従業員は来客用のトイレの使用を控えましょう。
  - ▶ 接触の機会を減らすことが重要です。お客様とトイレを共有する場合は、これまで以上に手洗いの励行を呼びかけましょう。
- ・ 感染予防対策に万全を期していることや具体的な対策を従業員で共有しましょう。
- ・ 感染予防のためサービス内容の変更・中止も検討しましょう。
  - ▶ サービス内容を変更・中止する場合は、その旨を掲示しましょう。
- ・ 新型コロナウイルス感染予防対策協賛店はステッカーとチェックリストを入口に掲示しましょう。

### 2 来店（予約受付）

- ・ 出前やテイクアウトのサービスも活用しましょう。
  - ▶ 新しいサービスの実施にあたっては食中毒に十分注意しましょう。
- ・ フィジカルディスタンスを確保できるよう施設規模に応じた予約制を取り入れましょう。



▶社会に広げないことが重要です。日常を共にしている家族等の単一グループにあってはフィジカルディスタンスの確保は必須ではありません。

- ・施設外で来店待ちのお客様が密集しないよう間隔をあけて並んでいただいたり、整理券発行による呼び出しとするなどの対応をしましょう。
- ・来店時にお客様の体調確認を行い、発熱や咳、咽頭痛等の症状のあるお客様の入店はお断りしましょう。

▶お客様の体温確認のため、非接触型の体温計の導入も検討しましょう。

- ・来店時にお客様がマスクを着用していることを確認し、食事中以外はマスクを着用するよう要請しましょう。

▶マスクを持っていないお客様に備えて、提供できるマスクを用意しましょう。

- ・来店時に厚生労働省が提供している接触確認アプリ（COCOA）の利用を推奨しましょう。
- ・出入口に手指の消毒設備を設置し、入店時にお客様に手指消毒を要請しましょう。

▶施設内での手指の洗浄や消毒の励行も呼びかけましょう。

- ・お客様に、大声での会話は控えていただくよう要請しましょう。

### 3 席案内・注文受付

- ・開店後は網戸のある窓を2か所同時に開けるなど客席の換気をしましょう。

▶空気を入れ替えることが重要です。窓がない場合は厨房の換気扇、扇風機なども活用して空気の流れを作って吸入口（入口）と吸出口（出口）を意識して空気を入れ替えましょう。

- ・他のグループのお客様同士が対面とならないよう、フィジカルディスタンスを確保できる席に案内し、フィジカルディスタンスをとれない場合は、アクリル板等で遮蔽しましょう。

▶社会に広げないことが重要です。家族等の単一グループにあっては必須ではありません。

- ・カウンター席に案内する場合は密着しないように適度なスペースを空けましょう。

▶飛沫感染を防止することが重要です。フィジカルディスタンスにかわりアクリル板等で遮蔽することも有効です。

- ・接客時にはマスクを着用するなど咳エチケットを実践するとともに、カウンターでも真正面とならないようにするなど、お客様と可能な範囲でフィジカルディスタンスを保ちましょう。

▶飛沫感染を防止することが重要です。お客様と従業員がともに咳エチケットを実践していればフィジカルディスタンスの確保は必須ではありません。

### 4 調理

- ・厨房は換気扇や網戸のある窓を開けるなど定期的に換気しましょう。

- ・厨房内で従業員が密集せず、事業継続できるシフトを決めましょう。

▶小人数の事業者においては咳エチケットの実施により感染を防ぎましょう。

- ・従業員同士であってもマスクを着用するなど咳エチケットを実践しましょう。

- ・調理中はこれまで以上に手洗いを励行しましょう。

- ・お客様の手や口が触れるコップや箸などの容器器具は適切に洗浄・消毒しましょう。

- ・個人用にタオルを準備するなど、従業員同士でのタオルや調理器具の共有を避けましょう。

## 5 食事の提供

- ・接客時にはマスクを着用するなど咳エチケットを実践しましょう。
  - ▶コース料理の配膳や料理説明など接客場面が多いメニューは配膳方法やサービス内容の変更も検討しましょう。
- ・箸や取り皿も注文後に提供し、他のお客様が触れられないようにしましょう。
- ・ビュッフェ方式や大皿での料理提供は避けて、個々に料理を提供しましょう。
  - ▶ビュッフェ形式による提供をされる場合は、従業員が取り分ける、あらかじめ小皿に盛り付けて提供するなどの対策を取りましょう。また、社会に広げないことが重要です。大皿での提供は、日常を共にしている家族等の単一グループにあっては柔軟に対応しましょう。

## 6 食事

- ・客席は、網戸のある窓を2か所同時に開けるなど常時換気しましょう。
  - ▶空気を入れ替えることが重要です。窓がない場合は厨房の換気扇、扇風機なども活用して空気の流れを作って吸込口（入口）と吸出口（出口）を意識して空気を入れ替えましょう。
- ・横並びに座っていただくなど、フィジカルディスタンスを確保できる配席を呼びかけましょう。
  - ▶飛沫感染を防止することが重要です。フィジカルディスタンスにかわりアクリル板等で遮蔽することも有効です。
- ・下膳と同時に新しい料理を提供しないようにしましょう。
  - ▶汚れた食器に触れた手で新しい食器を触らないよう、下げる人と提供する人を分ける、すべて下膳してから新しい料理を提供する等の対応をしましょう。
- ・乾杯はグラスが触れないように行うよう呼びかけましょう。
- ・お客様同士のお酌やグラスの回し飲みは避けるよう呼びかけましょう。

## 7 会計

- ・会計待ちでお客様が密集しないようレジ前に立ち位置を示したり、席会計に取り組みましょう。
- ・テイクアウトの場合、施設外でお客様が密集しないよう間隔をあけて並んでいただいたり、呼び出し対応としたりしましょう。
- ・レジで会計を行う場合は、直接の対面を避けるためにアクリル板や透明ビニールカーテンで遮蔽しましょう。
  - ▶飛沫感染を防止することが重要です。お客様と従業員がともに咳エチケットを実践していれば遮蔽対策は必須ではありません。
- ・電子決済を活用しましょう。現金等を扱う場合は手渡しを避け、トレイに置いて受け渡しましょう。

## 8 下膳

- ・テーブルの清掃にあわせて、椅子の背もたれ、メニュー表、呼び出しボタン等の多くのお客様が触れる部分は、お客様が入れ替わる都度、入念に拭き取り清掃及び消毒液による消毒をしましょう。
  - ▶接触感染を防止することが重要です。テーブルクロスの入替え等も有効です。
- ・手すり、ドアノブ、券売機など多くのお客様が触れる部分は、定期的に拭き取り清掃及び消毒液による消毒をしましょう。

## 9 営業終了後の片付け

- ・ 明日の営業に備えて、網戸のある窓を2か所同時に開けるなど客席及び厨房の十分な換気をしましょう。
  - ▶ 空気を入れ替えることが重要です。窓がない場合は厨房の換気扇、扇風機なども活用して空気の流れを作って吸込口（入口）と吸出口（出口）を意識して空気を入れ替えましょう。
- ・ 店内清掃を徹底し、テーブル、椅子の背もたれ、トイレのドアノブ、メニュー表、呼び出しボタン等の多くのお客様が触れる部分は入念に拭き取り清掃及び消毒液による消毒をしましょう。
- ・ 白衣等の作業着はこまめに洗濯しましょう。
- ・ ゴミ出しを行う場合は、マスクや手袋を着用しましょう。マスクや手袋を外した後は必ず手を洗いましょう。

## 10 店舗の管理

- ・ 換気設備を定期的に点検しましょう。
- ・ 洋式トイレでは蓋を閉めて汚物を流すよう呼びかけましょう。
- ・ ハンドドライヤーの使用は控えて、ペーパータオルを活用しましょう。
- ・ ゴミは蓋つきのごみ箱に入れて密閉しましょう。
- ・ 従業員の控え室等も換気や拭き取り清掃及び消毒液による消毒を徹底しましょう。