

飲食店における

令和2年5月21日作成
(令和5年3月10日更新)
鳥取県くらしの安心推進課

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

問合わせ先 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 中部総合事務所環境建築局 西部 西部総合事務所米子保健所	☎0857-26-7982 ☎0858-23-3982 ☎0859-31-9340
-----------------------------------	--	---

店舗の営業場面ごとの感染拡大予防対策

1 各場面の共通事項

<マスクの着用> 令和5年3月13日から適用

・マスクの着用は個人の判断に委ねられるものですが、営業者が感染対策上又は事業上の理由等により、利用者又は従業員にマスクの着用を求めることは可能です。

マスクの着用は場面に応じて適切に選択しましょう。

従業員のマスクの着用は、従業員の感染防止とお客様を守ることにもつながります。

マスクの着用を推奨する場面等、店舗の感染対策の内容を掲示しましょう。

<従業員がマスクを着用する場面の例>

- ・一定時間以上の会話や近い距離での接客

<お客様にマスクの着用を推奨する場面の例>

- ・換気が十分にできない場面
- ・混雑した場面
- ・大声を出す場面
- ・重症化リスクの高い方がいる場面 など

<換気>

- ・厨房の換気扇及び必要に応じ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。

▶換気扇を常時稼働させましょう。

▶空気を入れ替えることが重要です。客席に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）と吹出口（出口）を意識して空気を入れ替えましょう。また、空気の流れを阻害しないパーティションの設置や、十分な外気取り入れとあわせ、奥まった部分にもサーキュレーターで空気を送ることも効果的です。

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。

▶冬場など寒冷的な場面においては、室温の急激な低下を避けるため、換気したい部屋に直接冷たい空気を入れるのではなく、いったん隣接する別の部屋に空気を入れ、少し暖まった

状態の空気を、換気したい部屋に取り入れる2段階の換気や、HEPAフィルター付きの空気清浄機の使用も有効です。

- ▶換気が十分かどうかを確認する方法として、CO₂センサーを使用して室内の二酸化炭素濃度を測定し、1,000ppmを超えないことを確認することも有効です。
- ・また、湿度40%~70%を目安として、適度な保湿を行きましょう。
- ▶加湿器を使用して加湿した上で、こまめに拭き掃除を行うことが有効です。

<清掃・消毒>

- ・出入口に手指の消毒設備を設置し、来店時にお客様に手指消毒を要請しましょう。
- ・会計用タッチパネルを使用する際は、手指消毒をお願いしましょう。
- ▶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。
- ・注文用タッチパネル、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、券売機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。可能な場合は、お客様が入れ替わる都度消毒しましょう。
- ▶注文等に使用するタッチパネルは、利用したグループごとに消毒しましょう。
- ・営業終了後は、店内清掃を徹底しましょう。

<フィジカルディスタンスの確保>

- ・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。
- ・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、カウンター席で従業員と対面する場合、テーブルで対面席を使用する場合や隣り合う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。（少人数の家族や日常的に接している知人等の少人数の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障がい者等が対面での着座を希望する場合は除く。）
- ▶飛沫感染を防止することが重要です。対面を避け、斜め向かいの席を使用してフィジカルディスタンスを確保することも有効です。
- ・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。
- ・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。

2 開店準備

- ・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。
- ・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。

3 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。
- ・施設外で来店待ちのお客様同士が触れ合わない程度の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来店はお断りし

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。

- ・ 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。
 - ▶施設内放送による呼びかけも有効です。また、大声での会話を控えていただくために、店内BGMの音量を小さくしましょう。

4 席案内・注文受付

- ・ 接客時には咳エチケットを実践するとともに、カウンターもお客様との間をアクリル板等で遮蔽したり、真正面とに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。

5 調理

- ・ 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。
 - ▶咳エチケットを実施し、換気や手洗い及び手指消毒の徹底等により感染を防ぎましょう。
- ・ 従業員は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。

6 食事の提供

- ・ 従業員は、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。
- ・ ビュッフェ方式で食事を提供する場合は、一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用し、取り分け用の tong や箸を共用する場合は、手指の消毒を徹底しましょう。

7 食事

- ・ 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。
- ・ スプーンや箸などの食器の共有や使い回しを避けるよう掲示等をしましょう。
- ・ 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。

8 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、お客様と従業員がともに咳エチケットを実践しましょう。電子決済を活用しましょう。現金等の受け渡し後には手指消毒をしましょう。

9 店舗の管理

- ・ ゴミ出しの後は必ず手を洗いましょう。

- ・換気設備を定期的に点検しましょう。
- ・手洗後は、ペーパータオルを活用しましょう。ハンドドライヤーを使用する場合は、定期的な清掃や消毒をしましょう。ゴミはゴミ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。複数利用される場合は、マスク着用、フィジカルディスタンスの確保のほか、会話は控え、定期的な換気を心がけましょう。
- ・鳥取県新型コロナ対策認証店はステッカーを入口に掲示しましょう。
- ・新型コロナウイルス感染予防対策協賛店はステッカーを入口に掲示しましょう。
- ・

10 従業員の対策

- ・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出勤しないよう呼びかけましょう。
 - ▶従業員の体調不良を事前に把握することが重要です。
- ・感染した従業員や感染疑いのある従業員が出勤しないようにしましょう。
 - ▶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。
- ・従業員向けに寮を設けている場合は、「会社寮等における新型コロナウイルス感染症対策ガイドライン」を参考にして共同生活における感染防止対策を徹底しましょう。
 - ▶洗面室等での飛沫対策（歯ブラシ、コップを共用部に置かない）、フィジカルディスタンスの確保、換気の徹底などの対策を行いましょう。
- ・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。
- ・従業員は大声を避け、頻繁かつ適切な手洗いを徹底しましょう。
- ・白衣等の作業着はこまめに洗濯しましょう。
- ・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。