

手指の消毒剤を配置

店舗の入口や手洗い場所、券売機等に手指用の消毒液を設置し、どこでも手指を消毒・洗浄できる環境を整えるように努めること。



[ポイント]

- ① お客様には入店時の手指消毒、トイレ後の手洗いと消毒を必ず求めましょう。
- ② 理想は 1. 石鹸で良く泡立てて洗い、2. ペーパータオルで拭き、3. 手指消毒液を吹き付け、という手順で行います。手指消毒液を吹き付けた後は、拭かずに、自然乾燥させましょう。
- ③ 食品を扱う従業員の方は、時間を決めた手洗いと消毒も必要ですが、特定の作業後には必ず手洗いと消毒を行うルールを決めましょう。特にお金やお客様の食べ終わった配膳を触ったあと、トイレ休憩の後は必須です。徹底する事で、感染症だけでなく、食中毒の予防にもなります。

従業員・お客様のマスク着用

従業員全員がマスクやフェイスガードを着用すること。またお客様に対しても店舗内でのマスク着用をお願いする。



[ポイント]

- ① マスクはウイルスそのものの侵入を防ぎませんが、ウイルスを運ぶ飛沫などを防ぎます。
- ② 感染を広げないため、お客様に安心感を与えるためにも着用しましょう。
- ③ 1 度使用したマスクは菌やウイルスの温床になります。外すときは紐の部分を持って、生地部分は触らずに廃棄しましょう。布マスクなど、再利用する場合は煮沸消毒（80℃以上の水で 10 分間）して滅菌しましょう。（熱湯をかけるだけでは不十分）

共有物の消毒・除菌のこまめな実施

ドアノブや券売機等の共有物の表面を消毒・除菌すること。飲食店の場合は、テーブルや椅子等の消毒・除菌はお客様が入れ替わる都度行うこと。



[ポイント]

- ① 消毒液（アルコール 70%以上、次亜塩素酸ナトリウム*0.05%水溶液）や次亜塩素酸水**を共有物へ直接スプレー噴霧するか、消毒液または次亜塩素酸水で十分湿らせた清潔な布巾で表面を拭き取りましょう。
- ② 拭き取る場合は、その布巾自体の扱いに注意しましょう。汚れた布巾で他の場所を拭き取ると交差汚染の原因になりますし、消毒液/次亜塩素酸水が足りないと、逆に菌やウイルスを広げてしまいます。
- ③ 消毒液や次亜塩素酸水は一定時間そこに留まる事で効果を発揮しますので、噴霧後に少し湿った状態で放置するくらいで問題ありません。テーブルなどを拭く場合は、拭いた後にスプレーをし、その後拭き取らずに放置しましょう。

*次亜塩素酸ナトリウム（ハイター等）は皮膚に刺激がつよく、酸性洗剤と混ぜると有毒ガスを発生するなど注意が必要です。手指に使ってはいけません。用法用量を守った上で、まな板など調理器具の殺菌や、汚物洗浄・

消毒などで床やトイレを消毒する際などには有効です。使用後は良く水ですすぎましょう)

** pH5.5/有効塩素濃度 40ppm/電気分解方式の次亜塩素酸水により新型コロナウイルスが不活化されたという
北大報告から本用途での効果が見込まれますが、次亜塩素酸水は製法により性質が異なるので注意が必要です

コイントレイの使用

現金やカードなどの受け渡しが発生する場合には手渡しで受け取らず、コイントレイなどを使用すること。トレイや手指は、会計の都度消毒と除菌をすること。



[ポイント]

- ① お金は様々な人の手を渡りますので、菌やウイルスを沢山運んでいます。
 - ② 特に調理に関わる人はお金に触らず、触ったら手洗いと消毒をしましょう。
-

十分な換気の実施

店舗内や従業員用の休憩室などは、ドアや窓を定期的に開放するか、換気性を使用するなどして、常に十分な換気を行い、密閉空間を避けるよう努めること。

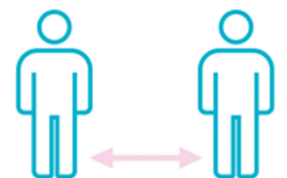


[ポイント]

- ① 密閉した空間では空気中に長くウイルスが漂い、感染のリスクが高まります。
外の空気と入れ替える事でウイルスを外に出しましょう。
-

社会的距離を保つための誘導

順番待ちが発生する場合、各人が 1.5m 以上の間隔を空けるように誘導すること。
また店内の座席も同様の間隔を空けるように工夫すること。



[ポイント]

- ① 新型コロナウイルスは飛沫を通じた感染が最もリスクが高いです。会話時に飛ぶ飛沫や直接息がかからない距離を想定し、1.5m の間隔をあける努力をしましょう。
 - ② 会計や注文を取る際や、スタッフ同士でもこの距離を意識し、近距離での会話もやめましょう。
 - ③ テーブルや椅子を 1.5m 離して配置するスペースがない場合、テープで 1 つおきに使用禁止の目印をつけるなどの方法もあります。
 - ④ 入口やレジで列ができる場合、お客様には 1.5m 間隔で立ってもらう工夫をしましょう。
-

健康同意書の作成と記入の依頼

健康同意書を作成し、入店時のお客様に記入をお願いすること。同意書には氏名・連絡先・健康チェックの項目を記載し、いざという場合には連絡が取れるようにすること。



[ポイント]

- ① 発熱・咳・頭痛・息苦しさ・味覚臭覚異常などの自覚症状のあるお客様の入店をお断りする事で、店内での

2 次感染を予防する。

- ② 感染リスクの高い国へ最近渡航した方の入店を制限する。
- ③ 連絡先等を記載頂く事で、万が一店内で感染が発生した際に注意喚起のお知らせをすることができる。

従業員の健康管理の徹底

店舗にウイルスを持ち込まないために、従業員は出勤前に検温を行うこと。

感染、または濃厚接触者と判断された従業員の終業は禁止する。



[ポイント]

- ① 出勤前の検温と健康チェックを日課にし、異常がある場合は報告するルールを決めましょう。
- ② 万が一従業員から感染者が出てしまい、さらに直前まで出勤していた場合、他の従業員も濃厚接触者になってしまい、営業継続できなくなってしまう可能性もあります。
- ③ お互いに健康である事を確認する事は職場に安心感を生む効果もあります。

従業員の衛生管理の徹底

従業員は入社時もマスクの着用を徹底すること。また就業中は 30 分に一度は手洗いとうがいを行うように努め、衛生を保つことで感染対策を行うこと。



[ポイント]

- ① 従業員自身の身を守る事にもなりますし、2 次感染を予防する事にもなります。
- ② 業種によっては常に接客が求められ、来店されるお客様との接触が避けられません。意識的な手洗いはもちろん、ユニフォームなど身に着けるものを清潔に保ち、毎日洗濯すること。
- ③ 肌の弱い方など手洗いによる手荒れなどが心配な従業員の方は、使い捨ての衛生手袋を着用し、手袋をつけたまま手洗いや消毒スプレーをかけながら仕事に従事することも可能です。
- ④ 手袋を使う場合、強度がありアルコールにも強いラテックス製、万能で耐油性もあるニトリル製、安価なポリエチレン製など、用途により適当な種類を選んでください。

大皿・ビュッフェ形式の休止

飲食店における食事の提供は、大皿料理やビュッフェスタイルなどの取り分けが必要な形式を避けるか、給仕担当者がとりわけを行うこと。また、給仕担当者は回収ごとに手洗いや消毒を実施すること。



[ポイント]

- ① ビュッフェ形式では大皿の料理に多くの人の飛沫がかかる上に、とりわけのお箸やスプーンに不特定多数の人が触るため、感染者がいる場合 2 次感染のリスクが極めて高まります。
 - ② 通常の飲食店であっても、団体での来店に対するコース料理などはできる限り個別のお皿で提供することでリスクを低減できます。
-

