

新型コロナのポイント



新型コロナウイルス感染症の主な感染経路は、飛沫感染と接触感染です。飲食店は不特定多数の方が利用される場です。新型コロナウイルス感染拡大のリスクを減らすために、次の事項を参考に取り組んでください。

3つの密条件（密閉・密集・密接）を避けましょう

コ

- 1 定期的に十分な換気を行い密閉された空間にならないようにしましょう
- 2 窓が少ない場合でも、換気扇を併用するなど工夫しましょう
- 3 客席は横並びの席など、対面での食事を避けるようにしましょう
- 4 利用客の密度を下げるために、利用時間等の案内をしましょう
- 5 グループどうしの間隔をできるだけ空けるよう工夫しましょう

利用客への対策

コ

- 1 体調不良の方は利用を遠慮してもらいましょう
- 2 店舗の入り口に手指の消毒液を設置しましょう
- 3 近距離での会話や大声などは避けてもらいましょう
- 4 利用客同士のお酌や回し飲みは避けるようにしましょう
- 5 トイレの手洗い設備に、消毒効果のある石けんや、手指の消毒薬を設置しましょう
- 6 お店の取組について、掲示するなどして利用客に協力をお願いしましょう



飲食店での対策

ナ

- 1 客席は清掃時等に消毒用アルコールや次亜塩素酸ナトリウムで必ず消毒しましょう
 - 2 利用客がよく触る部分（ドアノブ、水道カラン等）は、丁寧に消毒しましょう
 - 3 従業員は、出勤時の検温等の健康チェックを行いましょう
 - 4 従業員は、出勤時、調理前、トイレの後には、正しい手洗いを徹底しましょう
 - 5 飛沫を防ぐために、業務中はマスクやフェイスガード等をできるだけ装着しましょう
 - 6 食器やゴミ類の片付け時は清掃用の手袋を着用し、確実な洗浄や廃棄を行いましょう
 - 7 大皿を避けて、料理は個々に提供する、従業員等が取り分けるなど工夫しましょう。
- HACCP に沿った衛生管理に取り組みましょう

