

新型コロナウイルス対策について

「外食業の事業継続のためのガイドライン」より抜粋

作成：一般社団法人 日本フードサービス協会

一般社団法人 全国生活衛生同業組合中央会

※アンダーラインは11月30日改正での追加部分

▼お客様の安全

- ・店舗入口に、発熱や咳などの症状がある場合は店内飲食をお断りする旨掲示
- ・店舗入口や手洗い場所に、手指消毒用消毒液を用意
- ・飛沫感染・接触感染防止のため、座席は十分な間隔をとる
- ・お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する
- ・大皿は避けて、料理は個々に提供する。鍋料理や盛り合わせ料理を提供する場合は、従業員が取り分ける。
- ・お客様同士のお酌・グラスやお猪口の回し飲み、食器の使い回しは避けるよう掲示等で周知
- ・大声での会話は避けるよう掲示等で周知
- ・会計時、電子マネー等の非接触型決済の導入。現金等の受け渡しが発生する場合は、コイントレイなどを使用

▼従業員の安全衛生管理

- ・食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する
- ・従業員は必ず出勤前に体温を計る
- ・店舗では大声を避け、マスクやフェイスガードを適切に着用し、適切な手洗いを徹底する

▼店舗の衛生管理

- ・店内は適切な換気設備を設置し、徹底した換気を行う（寒い環境でも、室温が下がらない範囲で窓開け）
- ・店内清掃を徹底し、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬等で清拭する
- ・従業員は店内の一箇所にお客様が集まらないように留意する
- ・ユニホームや衣服はこまめに洗濯する
- ・適度な保湿（湿度40%以上を目安）
- ・できるだけ1m以上の間隔を空けて座れるよう配置を工夫する。間隔を空けた席の配置が難しい場合はパーティションの設置など工夫する