

飲食店における留意事項

基本的な考え方

店舗には不特定多数の人々が訪れることから、店頭において十分な感染拡大防止策を講じることが、従業員及び顧客の感染を防止し、事業の持続可能性を確保する上で極めて重要です。また、感染拡大防止策をより効果的なものとするためには、消費者の理解・協力も必要不可欠であることから、必要な情報発信も重要です。

具体的な取り組み

■不特定の客同士の近距離での接触の防止

- ・ 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ2m以上(最低 1m)の間隔を空けるように誘導する。
- ・ 順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導する。
- ・ 客席は、真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーティション(アクリル板等)を設けるなど工夫する。
- ・ 宴会当日は、幹事などに対して、団体内に発熱や咳などの症状がある方がいないことを確認する。
- ・ テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入する。

■テーブルサービスとカウンターサービスにおける配慮

- ・ 客と会話を伴う接客は、可能な限り避ける。
- ・ カウンターでの接客を行う際は、接客する従業員はマスクやフェイスシールドを着用する。
- ・ サラダバーやビュッフェスタイル、大皿での料理の陳列・提供、ドリンクサーバーなど、客が自ら盛り付ける飲食物の提供は、可能な限り控える。

■店舗の衛生管理

- ・ 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。
- ・ テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤(界面活性剤)で清拭する。
- ・ 卓上には可能な限り調味料・冷水ポット等を置かないようにするが、撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤(界面活性剤)で清拭や用具の交換を行う。

～参考～

【ガイドライン】 ○外食業の事業継続のためのガイドライン

一般社団法人日本フードサービス協会

<http://www.jfnet.or.jp/contents/safety/>



○新型コロナウイルス感染防止対策マニュアル

一般社団法人すすきの観光協会

<http://www.susukino-ta.jp/>

