

福島県飲食業等における
新型コロナウイルス感染症対策に関するガイドライン

福島県飲食業生活衛生同業組合
福島県すし商生活衛生同業組合
福島県社交飲食業生活衛生同業組合
福島県喫茶飲食生活衛生同業組合
福島県中華飲食業生活衛生同業組合

監修・協力 福島県生活衛生営業指導センター
福島県食品生活衛生課

令和2年5月29日策定

令和3年2月25日改正

令和2年1月に国内初の新型コロナウイルス感染症の患者が確認されてから瞬く間に全国各地に広がり、同年4月15日に47都道府県を対象に国が発令した緊急事態宣言を受けて、本県でも不要不急の外出自粛や各種の事業者を対象とした営業自粛要請が出されました。

その後、国が本県の緊急事態宣言を解除したのを受けて、本県では令和2年5月15日に緊急事態措置を解除したものの、再度の感染拡大により、令和3年1月13日から2月14日まで「福島県新型コロナウイルス緊急対策期間」として位置付けられ、接待を伴う飲食店及び酒類を提供する飲食店等に対する営業時間の短縮を要請されました。

現在、緊急対策期間は終了したが、引き続き徹底した感染防止対策が求められています。

飲食業等は、業種・業態が多岐にわたることから、緊急事態宣言解除後の事業再開に当たっては、各店舗の実情に応じて、三密（密閉、密集、密接）を避け、手洗消毒などの一般衛生管理の実施、人と人との間隔の確保等を通じて、利用者と従事者の安全・安心を確保するための感染防止対策を図るために令和2年5月29日に本ガイドラインを策定したが、現在の新型コロナウイルスの感染状況等を踏まえ、今般、本ガイドラインの見直すこととしました。

今後、本ガイドラインについては、新型コロナウイルスの最新の知見等を踏まえた上で、随時見直すこととします。

1 三密（密閉、密集、密接）解消対策について

- ① 店内が混み合うことを想定し、必要に応じ入店人数を制限すること。
- ② 店内飲食やテイクアウトなどで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空けるよう、床面に間隔を示すテープを貼るなどの誘導を行うこと。
- ③ 個室等を客席として使用する場合は、出入口等の扉等を開放するなど十分な換気を行うこと。
- ④ 客席は真正面の配置を避ける、客席の間（正面及び横面）にパーティション（アクリル板等）を設けるか、客席数を減らすなどの工夫をすること。
- ⑤ 来店グループ間の安全を確保するため、他のグループとは相席させないほか、できるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空けること。

2 施設設備等の対策について

- ① 窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など店内の換気を徹底すること。
換気にあたっては、厚生労働省作成「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法」を参考に換気を行うこと。
- ② 店内の手洗消毒設備が常に利用者及び従事者が使用できる状態に管理すること。手ふきには、共用タオルの使用を避け、使い捨てのペーパータオル等を設置すること。なお、ハンドドライヤーの使用は中止すること。
- ③ 店内清掃を徹底し、利用者等の複数の人が触れるドアノブ、券売機、水道蛇口等は定期的に、テーブル、イスの背もたれ、メニューブック、タッチパネルなどは客の入れ替わる都度、アルコール消毒液、次亜塩素酸水溶液等で拭き取り消毒

を行うこと。

なお、卓上にはメニューブックや調味料の類は置かないようにし、来店客ごとに提供するよう心がけること。

- ④ 利用者等の手や口が触れるコップ、箸、食器等は、使用後に適切に洗浄のうえ、アルコール消毒液、次亜塩素酸水溶液等で消毒を行うこと。
- ⑤ ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーなどの提供形態は、利用者等の飛沫がかからないように、食品及びドリンクなどを保護するカバーなどを設けること。トングなどは定期的に洗浄後アルコール消毒液等で消毒若しくは交換すること。
- ⑥ 調理設備・器具は、従来から取り組んでいる洗浄消毒を徹底すること。
- ⑦ トイレは毎日清掃し、手が触れる箇所はアルコール消毒液、次亜塩素酸水溶液等で拭き取り消毒を行うこと。汚物は蓋を閉めて流すよう掲示すること。
- ⑧ 食品残渣、鼻水、唾液等が付着した可能性のあるゴミ等の処理は手袋及びマスクを着用してポリ袋等に入れたうえで口を閉じて保管しておき、適宜廃棄すること。
- ⑨ 会計を行う場合には現金の直接のやり取りを避けるため、釣り銭トレーを介して行うこと。（できればキャッシュレス決済を検討する）

3 利用者への対策について

- ① 店舗入口及び店内には、食事時中以外はマスクの着用をお願いする旨の掲示をすること。
- ② 店舗入口には、発熱や咳・咽頭痛等の症状のある方など新型コロナウイルス感染症に感染している恐れのある方は入店を御遠慮いただく旨の掲示をすること。
- ③ 入店時に、店内に備え付けてある消毒用アルコールで必ず手指消毒を行ってもらうこと。
- ④ 飛沫感染を防止するため大声での会話を控えるよう要請すること。
- ⑤ 万が一感染が発生した場合に備え、予約時などに可能な範囲で利用者または利用者グループの代表者等の氏名及び連絡先の提供を要請し把握するか、接触確認アプリ（COCOAなど）のダウンロード又は「ふくしまHACCPアプリ」の利用者把握システムのQRコードの読み込みに協力してもらうこと。

4 従事者の健康管理等の対策について

- ① 従事者の体温測定や感冒症状の把握など健康管理を徹底し、発熱や感冒症状がある場合は、自宅待機させるなど就業を避けること。
- ② 感染した従事者、濃厚接触者と判断された従事者の就業を禁止すること。
- ③ 店内ではマスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗消毒を徹底すること。
- ④ 従事者の更衣室や休憩室は換気を十分に行い、休憩時間等が重ならないように配慮するとともに、休憩中もマスクを着用すること。
- ⑤ 作業着等はこまめに洗濯すること。

5 テイクアウトを新たに実施する場合について

テイクアウトを新たに実施する場合は、事前に管轄の保健所に相談すること。

<留意事項>

本ガイドラインに示した対策のほか、一般社団法人日本フードサービス協会及び一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会作成「外食業の事業継続のためのガイドライン」(令和2年5月14日策定、令和2年11月30日改正)並びに厚生労働省新型コロナウイルス感染症関係通知等を参考に対策を講じること。