

飲食業の事業継続のための

# 新型コロナウイルス 対策マニュアル

〈改訂版〉



# 飲食業の事業継続のために

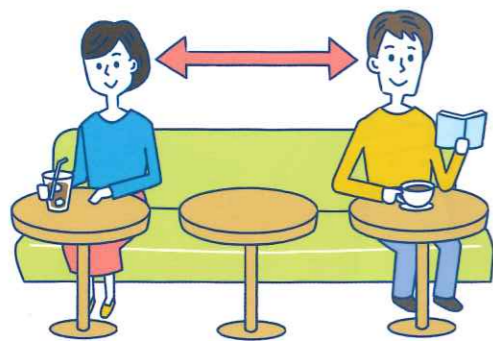
## はじめに

飲食店における新型コロナウイルス感染症の防止と、お客様や従業員の安全、そしてそのご家族にも安心して働ける職場であることをご理解いただきながら、事業者の皆さんが事業の継続・再開に向けた手引きとなるよう、一般社団法人日本フードサービス協会と一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会が協力してガイドラインを作成しました。

そして、令和2年11月に内閣官房新型コロナウイルス感染症対策推進室より、「寒冷な場面における感染防止対策の徹底等について」新たな要望が示され、ガイドラインが改正されました。現場の実状に配慮し3密（密閉・密集・密接）を避け、手洗い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、お客様と従業員の安全・安心を確保するための参考となる具体的取組等を示しています。

このパンフレットでは、改正されたガイドラインを反映し、注意すべき点を日常の営業活動に取り入れやすく編集しています。

飲食業は業種・業態が多岐にわたり、その多くが中小事業者や個人事業者によって運営されています。ガイドラインを遵守しつつ、それぞれ店舗の実情に沿った創意工夫を行ってください。なお、ガイドラインは状況に応じて適宜更新されます。



人との間隔は、できるだけ  
2m（最低1m）空ける

飛沫感染・  
接触感染の  
防止

症状がなくてもマスクを着用



## 感染防止のポイント

感染防止のポイントは、従来の食品衛生法の一般衛生管理の遵守に加えて、社会的距離の確保と物理的な接触を削減することです。しかし、店舗の実情によって、具体的な方法はそれぞれ異なります。また、国や地元自治体から適宜発表される最新情報をチェックする必要があります。

新型コロナウイルス感染症防止対策として、次の基本事項を確実に実施しましょう。

- ✓ 食品の安全と衛生管理
- ✓ 店舗・施設等の清掃と消毒
- ✓ 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
- ✓ 社会的距離（ソーシャルディスタンス）の設定と確保への工夫



消毒剤の設置や  
清掃の強化

こまめな手洗い



## 店舗のコロナ対策情報を発信

店舗独自の創意工夫をこらし感染防止対策にしっかり取り組みながら営業していることを積極的に発信して、お客様の理解と安心を得るよう努めましょう。

- 営業時間や提供メニュー品目、テイクアウトメニュー、デリバリーの有無
- 予約・空席状況等
- コロナ対策について



# 1 | 入店時

## 入店をお断りしたり 制限したりする場合も 入口に掲示をしましょう。

飛沫感染・接触感染を防止するために、十分な間隔をとることが求められます。

次の内容を店舗入口に掲示しましょう。

「発熱やセキなどの異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただきます」

「食事中以外はマスクの着用をお願いします」

- お客様の体調を確認する方法として、入店時に非接触型体温計を利用した検温や、従業員による口頭での健康状態の確認などが考えられます。



- 店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール）を用意し、お客様に消毒をお願いします。

## 手洗いは30秒ほどかけ水と石けんでていねいに洗いましょう。



1 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけて手のひらをよくこする。



2 手の甲を伸ばすようにこする。



3 指先・爪の間を念入りにこする。



4 指の間を洗う。



5 親指と手のひらをねじり洗い。



6 手首まで洗う。

流水で石けんをきれいに流し終わったら、清潔なタオルやペーパータオルでよくふき取りましょう。

- 店内が混み合う場合は、お客様に理解してもらい、入店制限をする必要があります。
- 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か、整理券の発行等により行列をつくらない方法を工夫しましょう。



- 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人が十分な間隔を空けるように誘導しましょう。床に間隔を示すテープを貼るなど。

## 2 | 客席への案内

客席はお客様同士の距離を十分に確保しましょう。

1

テーブルの間は、飛沫感染予防のためにパーテーションで区切るか、できるだけ1m以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫しましょう。テーブル席は、真正面の配置を避けるか、または区切りのパーテーション（アクリル板）を配置するなどして横並びで座る人に飛沫が飛ばないように配慮しましょう。

また、カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けるか、カウンターテーブルに隣席との間にパーテーション（アクリル板等）を設けるなど工夫をしましょう。

2

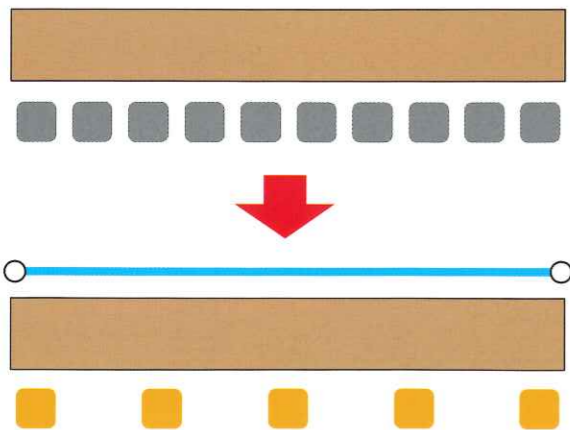
少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者等の場合、①の対応を行わないときでも、他グループとの相席は避けましょう。

3

グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ1m以上の間隔を空けます。店舗内のスペースや構造的に間隔を空けた席の配置が難しい場合は、パーテーションの設置や斜めでの着席など工夫をしましょう。

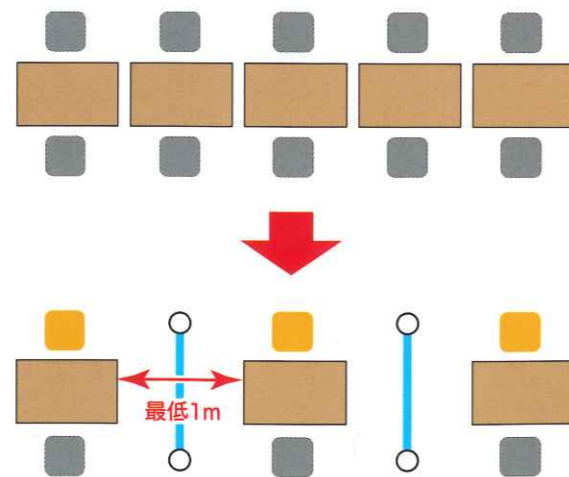
### ▶ 着席イメージ

#### ● カウンター席



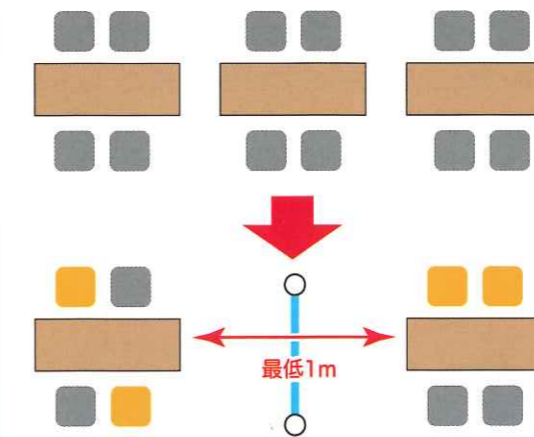
カウンター席は密着しないよう適度なスペースを空けます。厨房とカウンター席の間仕切りの設置などを行いましょう。

#### ● 2人掛けテーブル席



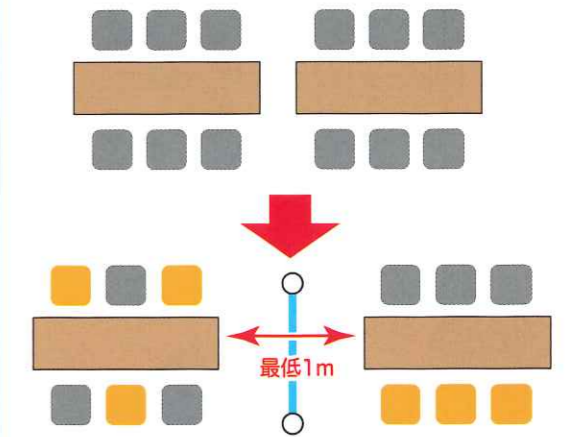
テーブルはパーテーションで仕切るか、2m（最低1m）以上の間隔を空け、横並びに着席を。

#### ● 4人掛けテーブル席



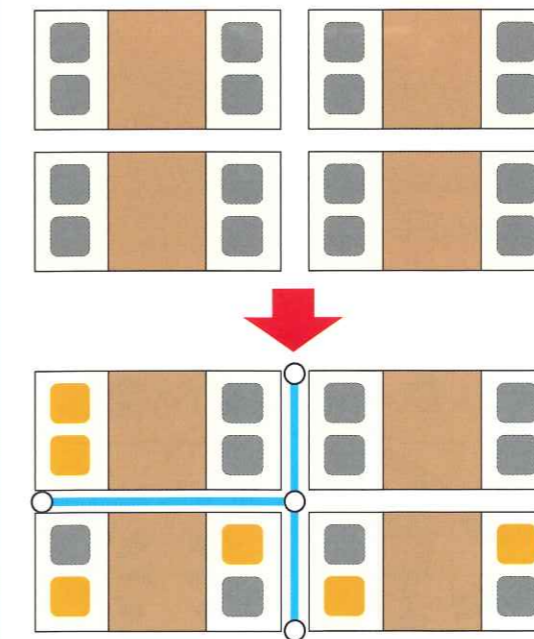
テーブルは2m（最低1m）以上の間隔を空け、互い違い、横並びで着席しましょう。テーブルの間に簡易間仕切りを設置。

#### ● 6人掛けテーブル席



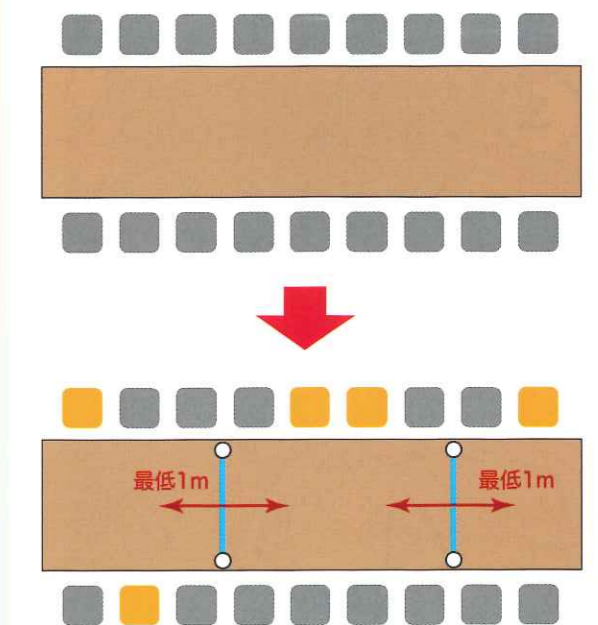
テーブルは2m（最低1m）以上の間隔を空け、互い違い、横並びで着席しましょう。他グループとの相席は避けましょう。

#### ● BOX席



互い違い、横並びで着席。テーブル、席の間にアクリル板等の仕切りを設置しましょう。仕切りの設置が難しい場合は空席に。

#### ● 長テーブル席



グループ間で2m（最低1m）以上の間隔を空け、互い違いや横並びで着席しましょう。

## 3 | テーブルサービスと カウンターサービス

### 接触・飛沫感染を予防しましょう

- 1 テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保ちましょう。



- 2 カウンターサービスでは、従業員とカウンター席との距離を可能な範囲で保ち、注文を受ける際は、お客様の正面に立たないように注意しましょう。従業員のマスク着用はもちろん、仕切りの設置など工夫しましょう。



- 3 鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員等が取り分けるなど工夫しましょう。



- 4 スプーンや箸など食器の共有や使い回し、お酌、グラスやお猪口の回し飲み、大声での会話は避けるよう、掲示物によって注意を喚起しましょう。



## 4 | 会計処理

### コイントレイの使用や非接触型決済の導入に努めましょう。

- 1 会計処理では、可能であれば電子マネー等の非接触型決済を導入してください。現金やクレジットカード等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（キャシュトレイ）などを使用しましょう。  
また、コイントレイは定期的に消毒し、会計の都度手指を消毒するなど工夫しましょう。



- 2 食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒しましょう。

- 3 飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫しましょう。



人と人が対面する場所は、アクリル板、透明ビニールカーテンなどの仕切りを用いましょう。

### 飛沫防止対策は常に必要です。

加熱調理を行う厨房スタッフや夏の高温期に野外作業（車両の誘導等）する場合であっても、飛沫防止対策は必要です。通常のマスクやフェイスガード以外に、口元を覆う密着しないプラスチック製のマスク（マウスシールド）など、従業員の健康に配慮した工夫をしましょう。

# 5 | テイクアウトサービスと デリバリーサービス

## ▶ テイクアウトサービス

事前予約で待ち時間のカットを推奨しましょう。  
食中毒への注意喚起を。

- 1 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、事前予約注文を受付けるなどの仕組みを導入しましょう。
- 2 テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫しましょう。
- 3 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促しましょう。(特に気温の高い時期)

## ▶ デリバリーサービス

オンライン決算等、非接触での料理提供。

- 1 デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないように工夫しましょう。
- 2 料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行いましょう。
- 3 代金が支払い済み(オンライン決済等)で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行いましょう。
- 4 配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用しましょう。
- 5 配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒しましょう。
- 6 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促しましょう。(特に気温の高い時期)

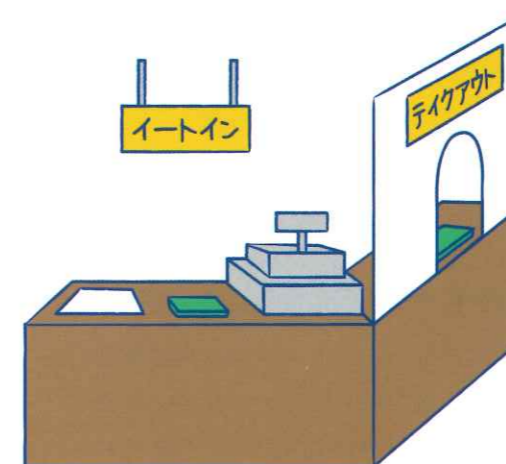
新たにテイクアウトや  
デリバリーを始める方へ

## 徹底した衛生管理で 食中毒ゼロをめざしましょう!

普段から行っている衛生管理に加え、  
以下のポイントをチェックしましょう。

- テイクアウトやデリバリーに適したメニューや容器か?
  - 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう。
  - 水分を切る、良く煮詰める、浅い容器に小分けするなど、傷みにくい工夫を。
- お店の規模や調理能力に見合った提供数か?
  - 注文を受けてから調理をするなど、食べるまでの時間を可能な限り短くする工夫を。
  - 容器に詰める時は、清潔な場所で行いましょう。
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱できているか?
  - 半熟卵やレアな肉類の提供は避けましょう。
- 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用しているか?
  - 調理した食品は急速に10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう。
  - 食中毒菌は、20~50℃の温度帯で活発に繁殖します。
- 早めに食べるよう、お客さまに伝えているか?
  - 料理は早めに食べるよう、口頭、または容器にシールを貼るなどして伝えましょう。

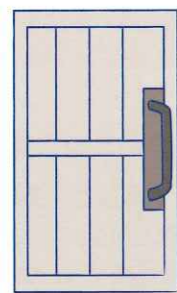
(厚生労働省)



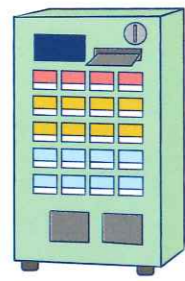
## 6 | 店舗の衛生管理

### 従来からの衛生管理の強化と、十分な換気を徹底しましょう。

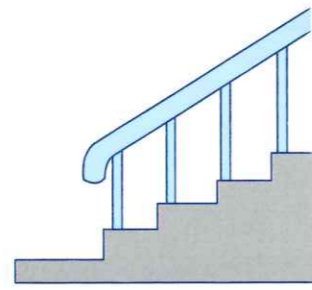
- 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備や多数の人が触れる箇所を定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭しましょう。  
また、テーブル、イス、パーテーション、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等についてもお客様の入れ替わるタイミングや繁忙時間帯の前後に、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭しましょう。
- 厨房の調理設備・器具を台所用洗剤（界面活性剤）で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底しましょう。



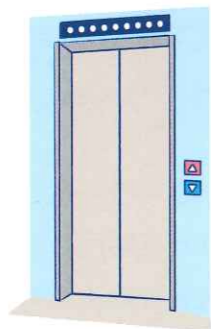
ドアノブ



券売機



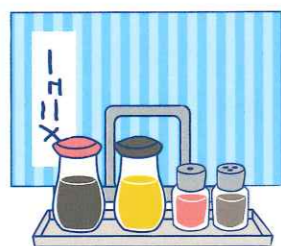
手すり



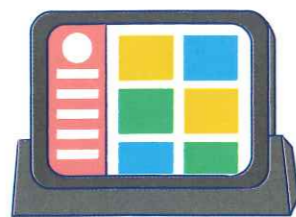
エレベーターのボタン



テーブルや椅子



メニュー、卓上調味料



タブレット端末  
タッチパネル、レジ、  
電話等の機器類



トイレ、洗面台

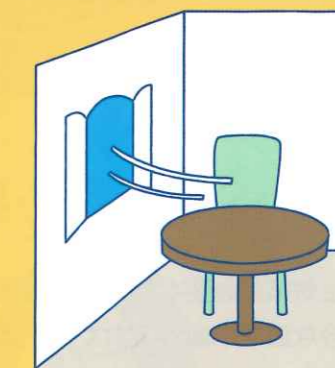
- 卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにしましょう。撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わるタイミングや繁忙時間帯前後に、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭や用具の交換を行いましょう。



- ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないよう食品・ドリンクを保護しましょう。カバーを設置するか、または従業員が小分けします。  
客席と料理提供空間が近い場合は、アクリル板等の仕切りを設けましょう。  
トング等は頻りに消毒もしくは交換するか、手袋の着用を促しましょう。



- 換気機能を持つ冷暖房設備や機械換気設備が設置されていない、または換気量が十分でない商業施設等は、窓を開けての換気が必要です。冬場における換気は、室内の温度18℃以上かつ湿度40%以上に維持できるよう暖房器具を使用しながら、一方の窓を常時開け連続的に換気を行います。その他、30分に1回以上、数分程度、二方向の窓を全開するなどの方法で換気量を確保することができます。  
また、窓を十分に開けられない場合は、窓からの換気と併せ、可搬式の空気清浄機を併用しましょう。




※詳しくは「『換気の悪い密閉空間』を改善するための換気の方法」（厚生労働省）を参照。  
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>

●トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数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しましょう。

●トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置きましょう。また、汚物はフタをして流すように表示して、使用者の注意を促しましょう。




●食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるゴミ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収しましょう。マスクや手袋を外した後は、必ず手を洗いましょう。



●ユニフォームや衣服はこまめに洗濯しましょう。

### 感染防止対策に必要な物資の準備と手配

感染防止対策に必要な物資の一覧表を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるよう手配をしておきましょう。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておくこと（ローリングストック）が大切です。

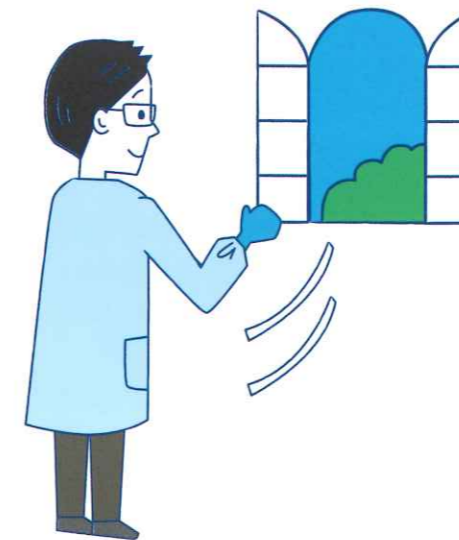
- |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 不織布マスク | <input type="checkbox"/> ペーパータオル |
| <input type="checkbox"/> 消毒液    | <input type="checkbox"/>         |
| <input type="checkbox"/> ビニール手袋 | <input type="checkbox"/>         |
| <input type="checkbox"/> 石けん    | <input type="checkbox"/>         |

### 消毒を行なうときの注意事項

1 塩素系漂白剤を吸い込んだり、直接手指についたりするのを防ぐため、マスクや手袋を着用しましょう。また、漂白剤が衣類に付着すると脱色の原因になるため、作業服やカップ等を準備しましょう。



2 消毒する際は、換気を行いましょう。



3 金属部分は腐食することがあるので、塩素系漂白剤の使用を避け水拭きにしましょう。

4 消毒液を十分に含ませてしぼったペーパータオル等で清掃する場所を拭き取ったあと、水拭きしましょう。また、使用後のペーパータオル等はビニール袋に入れて密封したうえで廃棄しましょう。





## 7 | 従業員の安全衛生管理

### 従業員の日常的な健康状態をチェックしましょう！

従業員の健康管理で最も重要なことは、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まないことです。



- 出勤前には必ず体温を計りましょう。
- 発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぎましょう。



- 発熱がある場合や風邪等の症状がある場合には、「出勤させない・出勤しない」を徹底しましょう。
- 感染した従業員、濃厚接者と判断された従業員の就業は禁止します。



- 同居する家族についても同様に、発熱や風邪等の症状がある場合の対応について事前に決めておきましょう。

- 店内ではマスクやフェイスガードを適切に着用し、大声で話さないようにしましょう。こまめに適切な手洗いをするを徹底しましょう。

- 従業員やその家族が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また、風評被害や誤解などを受けないよう、事業者は現状を的確に従業員に伝えましょう（従業員へのリスク・コミュニケーション）。

- 従業員のロッカールームや控室は換気し、室内を定期的に清掃しましょう。休日中でもマスクを着用しましょう。



- 開店・閉店時間の見直しや、出勤時間の見直しなどにより、時差通勤や自転車通勤の活用を促しましょう。



- 多くの人が密集する場所・換気の悪い密閉空間・近距離での会話など、集団感染しやすい場所への立ち入りを避けるよう従業員に呼びかけましょう。



- 休憩所やバックヤードなど、狭い場所に従業員が密集しないよう、シフトなどの配慮が必要です。



- 人と人が対面する場合は、アクリル板、ビニールカーテンなどを使用しましょう。

## 8 | 陽性者への対応

新型コロナウイルス感染症の陽性者等が判明した場合  
適切に対応しましょう！

従業員が万一感染した場合は、「速やかに」「正直に」職場へ報告しましょう。

そのためにも、新型コロナウイルス感染症が陽性と判明しても、解雇や不利益な扱い、差別的な扱いを受けることは一切ないことを、従業員全員に周知・徹底する必要があります。



●新型コロナウイルス感染症に陽性であると判明した場合は、速やかに職場に電話、メール等により連絡することを従業員に伝えておきましょう。

●経営者自身が新型コロナウイルス感染症に陽性であると判明した場合についても、対応方法を決めておきましょう。

●従業員等が新型コロナウイルス感染症に感染した第三者との濃厚接触があり、保健所等から自宅待機等の措置を要請された場合にも、速やかに職場に連絡することを周知・徹底しましょう。

●従業員等が新型コロナウイルス感染症に陽性であると判明した場合、所轄の保健所に連絡し、その後の対応について相談しましょう。



●感染者が出た場合は、管轄の保健所に相談・確認してください。

- 営業の継続・施設の消毒について       他の従業員の出勤・従事について
- お客様への連絡について

## 9 | 店舗の取り組みを発信

新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組みは、安心して利用できる店舗としてお客様にも好印象。

店頭でしっかりアピールしながらお客様にご協力をお願いしましょう！

### コロナ対策実施中！

全国飲食業生活衛生同業組合連合会

#### ●ご来店のお客様へ

当店では新型コロナウイルス感染拡大防止のために、お客様に下記をお願いをしています。

入店時に手の消毒をお願いしています。

体調の優れない方、高熱がある方の入店をお断りします。

店内が密になる場合は、入店を制限させていただくことがあります。

当店では下記の対応を行なっています。

従業員はマスクや手袋を着用しています。

店内はこまめな消毒・清掃・換気を行なっています。

隣席のお客様と一定の距離を保った席にご案内します。

従業員のこまめな手洗い・うがい、勤務前の検温等、徹底した体調チェックに努めています。

お客様のご理解、ご協力をよろしくお願い申し上げます。