

(案)

○飲食店

新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン

○令和2年5月11日付「沖縄県新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドラインの作成について」に準じ作成

企業名

(業種) 飲食店

代表者名 ○○ ○○

1. 基本チェックリスト

- 従業員の就業前の体温測定
- 従業員の丁寧な手洗いの徹底
- 従業員のマスクの着用
- 入口及び施設内の手指の消毒設備の設置
- 入場者に対する飲食時以外のマスク着用お願いの周知

2. 基本的な感染拡大予防策

(1) 感染症防止のための入店者整理の方法

① 密にならないための対策

- ・店内が混雑しないよう、必要に応じて入店制限を実施する。
- ・客席の間隔を1席ずつ空ける等、対人距離を確保する。(最低1m、できれば2m)

② 発熱等の症状のある方の入場制限方法

- ・発熱や咳、頭痛等の症状がある方については、原則として入店をお断りする等の表示を行う。

③ その他

- ・店内に体温計を設置し、必要に応じて計測するよう協力を求める。
- ・予約による来店や、混雑時間を避けた来店を推奨する表示を行う。
- ・3密を避けるため持ち帰りも利用できるよう工夫しサービスを提供する。

(2) 対人距離の確保の方法

① 接触感染対策

- ・席は対面にならないよう配置を工夫し隣同士の間隔も可能な限り広くする。
- ・観光客の方と住民の方とのエリアを分けるなど接触を控えるよう工夫する。
- ・他人と共有する物品は可能な限り少なくし、割り箸やコップ等を常時テーブルに置くことを中止する。
- ・洗浄前の食器類やトングなどは共用しない。食器の洗浄は通常の食器用洗剤を用いた洗浄が良いが水洗いのみはしない。(80℃のお湯で10分間つける、0.05%塩素系漂白剤の使用など行うとより確実にウイルスを死滅させることができる。)

② 飛沫感染対策

- ・カウンターなどで席が対面となる場合、透明ビニールカーテン等で遮蔽する。
- ・料理は原則として大皿での提供は行わず個別に分けて配膳する。
- ・大声での発声は行わない。また近接した距離での会話は控えめに行う等協力を求める。

(3) 施設の換気対策

- ・常時、窓は二カ所以上空けておく。

(4) 施設・設備・物品等の消毒対策(*適宜推奨される消毒方法で消毒を行う)

- ・よく触れる場所は適宜消毒を行い、入口のドアノブ、トイレ内、手すり、テーブル、

タブレット、レジ、冷蔵庫や棚等の取手などの高頻度に接触する箇所は、特に注意して消毒を行う。

- ・店舗全体への消毒は1日2回のペース(開店前、閉店後)で実施する。

(5) その他基本的な感染拡大予防策

- ・可能なら入口で代表者の名前と連絡先を記入してもらう。
- ・手洗い場所にペーパータオルを設置する。手洗い石けんは液体が望ましい。
- ・マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手洗いを行う。
- ・トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう、表示する。
- ・ゴミ箱は蓋つきの物を設置し、散乱しないよう留意する。
- ・唾液等が付着するゴミは、ビニール袋に入れて密閉した上でゴミ袋に入れる。
- ・営業時間の見直しを検討する。

3. 独自の感染予防対策

- ・(上記の基本的予防策以外に必要な対策を記載願います)

*推奨される手指衛生

- ・手洗い(ハンドソープを使用して 30 秒以上)
- ・アルコール(60-70%消毒用エタノール、70%イソプロパノール)

参考:米CDC HP

(<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/hand-hygiene.html>)

*推奨される備品や環境消毒法

- ・80°C・10 分間の熱水
- ・0.05%~0.5%次亜塩素酸ナトリウムで清拭または 30 分間浸漬
- ・アルコール(60-80%消毒用エタノール、70%イソプロパノール)で清拭または 30 分間浸漬

参考:厚生労働省資料(<https://www.mhlw.go.jp/content/000617981.pdf>,<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/000417412.pdf>)

→次亜塩素酸ナトリウムの作成方法について

(<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000614437.pdf>)