

# 新型コロナウイルス感染症対策に基づくガイドライン

## 1. お客様の安全

1) 入店時	
1	店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意する。
2	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重要であることを、お客様にりかいてもらい、店内が混み合う場合は入店を制限する。
2) 客席へのご案内	
1	テーブルは、飛沫感染予防のために、できるだけ1 m以上の間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫し、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。
2	真正面の配置を避け、体面をずらした配席をする。少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者等 対面を希望する場合は、可能としてもよいが、他グループとの相席は避ける。
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最低1 m以上の間隔を空ける。
3) テーブルサービス	
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つ。
2	お客様が入れ替わる都度、テーブル・椅子などを消毒する。
3	大皿は避けて、料理は個々に提供する。
4) 会計処理	
1	会計処理に当たる場合は、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。現金等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイなどを使用する。
2	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する。

## 2. 従業員の安全衛生管理

1	食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
2	従業員の健康管理において最も重要なことは、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ある。
3	従業員は必ず出勤前に体温を計る。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ぐ。
4	感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。
5	店舗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いを徹底する。
6	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る（従業員へのリスク・コミュニケーション）。
7	従業員のロッカールームや控え室は換気し、空調設備は定期的に清掃する。
8	5名以上での外食は控えるように心掛ける。

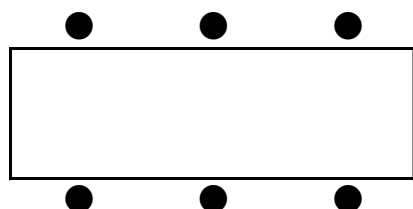
### 3. 店舗の衛生管理

1	店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、徹底した換気を行う。 窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用を行う。
2	店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ等多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬で清拭する。 また、テーブル、イス、メニューブック、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度、アルコール消毒薬で清拭する。
3	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。
4	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で清拭する。
5	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く。
6	厨房の調理設備は台所洗剤で清拭し、作業前後の手洗いなど、一般的な衛生管理を徹底する。
7	感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオルなど）の一覧表（リスト）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予め手配しておく。

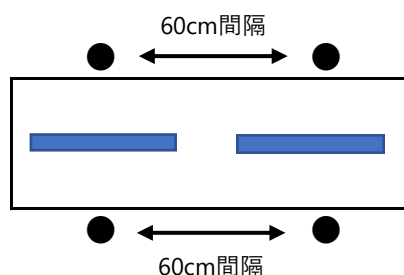
#### 予定配席方法

- ① 通常の満席人数190名を約60%（114名）が最大収容と考え三密を避ける
- ② 横並びの配席は、座席の間隔を約60cmあける
- ③ 対面はアクリル板で仕切るか、席をずらした配席にする

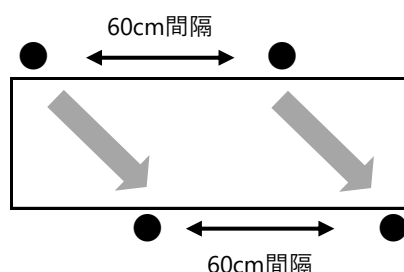
【現状】6名配席



【改善後】アクリル板で仕切り4名配席



【改善後】席をずらして4名配席



#### その他団体対応に係る事項

- ① 会場内側面スペースの半分程度に窓があるので、定期的な換気を行う
- ② 団体入れ替えの時間を座席消毒などの関係上、1時間程度と設定する
- ③ 当面の間、受け入れ時間を11:30～、13:00で設定する

注) 2020年7月現在の対策となります

**呉ハイカラ食堂**

広島県呉市宝町4-21 折本マリンビル3号館2階