

基本的感染対策と具体例(共通事項)

「基本的感染対策と具体例(共通事項)」を参考に、以下について重点的に感染防止対策をお願いします。

【基本的感染対策】

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1.人と人との間隔は、できるだけ2m空ける | 4.施設の換気と消毒 |
| 2.入口及び施設内の手指の消毒設備の設置 | 5.発熱等の症状がある場合の適切な対応 |
| 3.マスクの着用(従業員及び入場者に対する周知) | |

【具体的な対策例】

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">○入場の制限<ul style="list-style-type: none">・入場者の列は間隔を空け、入場整理により混雑を防ぐ・状況によっては、発熱者を体温計などで特定し入場を制限○感染対策<ul style="list-style-type: none">・複数の人の手が触れる場所や物品を適宜消毒・手や口が触れるようなもの(コップ、箸など)は、適切に洗浄消毒・窓口等の対面する場所にアクリル板・透明ビニールカーテンなどで遮蔽・ユニフォームや衣服はこまめに洗濯・手洗いや手指消毒の徹底○トイレ<ul style="list-style-type: none">・適時、拭き上げ消毒・できるだけペーパータオルを設置・ハンドドライヤーは止め、共通のタオルは禁止 | <ul style="list-style-type: none">○休憩スペース<ul style="list-style-type: none">・一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしない・休憩スペースは、常時換気することに努める・共有する物品(テーブル、いす等)は、定期的に消毒・従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗い○ゴミの廃棄<ul style="list-style-type: none">・鼻水、唾液などが付いたごみは、ビニール袋に入れて密閉して縛る・ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用・マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手を洗う○清掃・消毒<ul style="list-style-type: none">・通常の清掃後に、不特定多数が触れる環境表面を適時に拭き上げ消毒 |
|--|--|

食事提供施設における感染防止対策

【入店者の制限等】

- 入場者の整理
 - [入場前の間隔(できるだけ2mを目安に)確保]
- 入店者数や滞在時間の制限
- 入店者及び従業員のマスク着用の徹底
- 発熱等の症状のある方の入店制限
- 入店者の手洗いや手指消毒の徹底

【施設内における対策等】

- 手指消毒設備の設置
- できるだけ、対面ではなく横並びに座るようにする
- 個室などの密閉した部屋の使用や、座敷席等における多人数での使用を控える
- 座席の間にパーテーションを設け、又は座席の間隔を十分に空けるなど、3密の回避
- 来店者の入れ替えのタイミングでの消毒
- 大皿での取り分けによる料理提供の自粛
- お酌、グラスやおちょこの回し飲みを避けるようにする
- 酒類の提供時間への配慮

接待を伴う飲食店における感染防止対策

(接待を伴うキャバレー、ナイトクラブ、スナック、バー、パブ等)

【入店者の制限等】

- 入店者の数、滞在時間制限を設け、店内が混雑しないよう徹底(できるだけ1席とばし)
- 入店者及び従業員のマスク着用の徹底
- 発熱等の症状のある方の入店制限
- 入店者の手洗いや手指消毒の徹底

【施設内における対策等】

- 手指消毒設備の設置
- 十分な施設の換気の徹底
- お酌、グラス・おちょこの回し飲み、食器等の共有を避ける
- 施設の共用部分等の定期的(概ね30分ごと、カラオケは使用の都度)な消毒
- 座席の間隔(できるだけ1席とばし)の確保又はパーテーションの設置
- 入店者の入れ替えのタイミングでの消毒
- 休憩室等における3密の回避
- 入店者間で大声で会話を行わないよう呼びかけ、かつBGMや機械の効果音等を最小限のものとし、大声での会話が行われていないことを確認できる状態にする
- 入店者一人に接客(接待)する従業員を必要最小限とし、身体的接触を避ける

※感染防止対策の実施に当たっては内閣官房のホームページ(<http://corona.go.jp/>)に掲載されている業種別のガイドラインも参考にしてください。