

新型コロナウイルス対策
モデル
すすきの地区

保存版

新型コロナウイルス
**感染防止
対策**
マニュアル



はじめに

このガイドラインは、すすきの地区で飲食店などを経営されているみなさまが、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組むための、ひとつの目安として作成したものです。

ガイドラインには、政府の専門家会議の提言による高リスク環境を生み出さないための対策や、施設・設備などの衛生管理による対策、従業員の健康管理による対策などの視点で考えた取り組みを掲載しています。

これらの取り組みを実施したとしても感染のリスクをゼロにすることはできませんが、感染機会を少しでも減らしていきたいと考えています。

ガイドラインに沿った取り組みの全てを実施することはできないかもしれませんが、みなさまのできるところから少しずつ行っていただき、すすきの地区が一丸となって感染防止対策に取り組むことを目的としています。

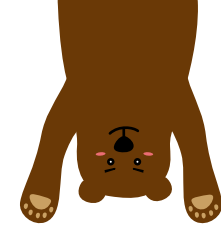
また、経営相談や経営支援に関する相談窓口や、国や札幌市の経済対策などの情報も掲載しておりますので、是非ご活用いただきたいと考えています。

一般社団法人すすきの観光協会 会長 大島 昌充 2020年5月

このガイドラインは、厚生労働省から推薦を得た感染制御に関する専門家の協力を得て作成されています。

目次	
01P	感染防止対策ガイドライン
	【飲食店編】
02P	基本対策1: 店内の換気の徹底
04P	基本対策2: 不特定のお客様同士の近距離での接触の防止
06P	基本対策3: お客様と接する従業員のマスク着用など
08P	追加対策1: 共用する物品などの適正管理
12P	追加対策2: 従業員の健康管理などの徹底
13P	その他の対策1: 出入り事業者への協力依頼
14P	その他の対策2
	【ビルオーナー編】
15P	換気の徹底
16P	共用エリアの衛生管理
17P	各店舗への周知と取り組みの促進
18P	自主点検チェックリスト(店舗編)
20P	自主点検チェックリスト(ビルオーナー編)
	【経営支援編】
21P	

感染防止対策ガイドライン



各店舗(テナント)における対策

営業形態 想定されるリスク	接待行為なし		接待行為あり (風営法許可施設)
	接客対応なし (注文・配膳のみ)	接客対応あり (カウンターなどでの接客)	
<small>（高リスク環境の防止）</small> 専門家会議の提言に基づく対策	換気が悪い	店内の換気の徹底	
	手の届く距離に人がいる	不特定の客同士の近距離での接触の防止 ●客席(テーブル)間の距離の確保 ●客席間のついたてなどによる区画 ●宴会の予約・受入時における対策(行動履歴・発症状況の確認など)	
	近距離での会話や発声	注文、配膳、会計などの際のマスク着用	●接客時のマスク着用 ●カウンターなどにおける対面での接客の自粛・縮小
<small>（高リスク環境の防止）</small> 上記に加え、飲食店で想定されるリスクに基づく対策	飛沫の付着した物品などを介した感染	飛沫の付着した可能性のある物品などの適正管理 ●店内の清掃の徹底 ●客の入れ替え時の客席、テーブルなどのアルコール消毒 ●据え置き取り皿、箸、調味料、メニューなどの撤去及び交換時の消毒 ●トング、カラオケ用マイクなどの共用の自粛 ●ピュッフェ形式、大皿での取り分けによる食品提供の自粛 ●客の残したゴミなどの適切な管理	
	従業員を介した感染	従業員の健康管理などの徹底 ●従業員、同居家族の体温測定及び感冒症状の有無の確認 ●発熱や感冒症状がある場合の店舗への報告と自宅待機 ●発熱や感冒症状がある場合の対策の構築 ●流水・せっけんによる手洗いの徹底	

建物(ビル)管理者における対策

複数の店舗(テナント)が入った建物(ビル)において必要な追加の対策	
換気	テナントと連携した各フロアの換気の徹底
共用エリアの衛生管理	共用トイレの管理 ●清掃、消毒 ●手洗いせっけん、ペーパータオルなどの設置
	共用エリアの管理 ●人の手が触れる場所の消毒 ●嘔吐物などによる汚染時の清掃・消毒
各店舗への周知	各店舗における実施の促進

出入り事業者における対策

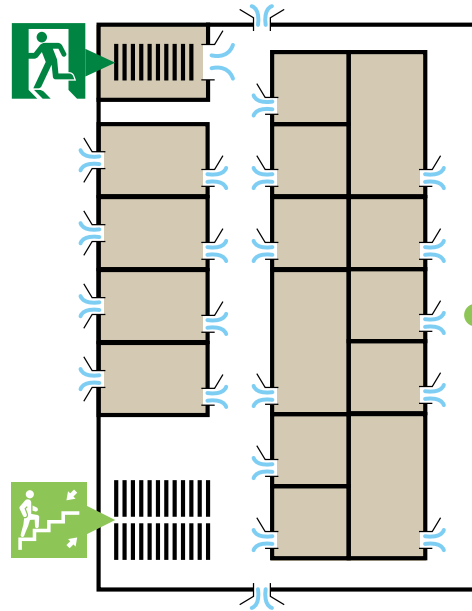
出入り事業者において必要な追加の対策	
マスク着用	マスク着用
健康管理	健康管理 ●発症時の自宅待機 ●入館時の手洗い徹底

店内の換気の徹底

ビルオーナー編15P参照

1 各店舗のつくりに応じた適切な換気方法を定める。

どのような換気が有効であるかは、店舗のつくりによってさまざまです。一般的に、ファン(送風機)などによる機械換気よりも、2方向以上の窓の開放による自然換気の方が、換気効率は高いと考えられるため、本ガイドラインでは自然換気による対策を主として記載しています。



ビル内の店舗(テナント)の場合

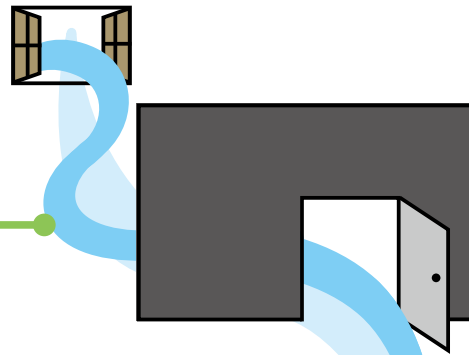
ビル内の店舗(テナント)の場合、各店舗だけではなく、フロア全体の空気の流れを考えて、換気方法を定める必要があります。ビルのオーナーなどとも相談をしながら、建物の構造に応じた適切な換気方法を検討しましょう。

【具体的な対応例】

ビルのオーナーが時間を定め、店舗と協力し、一斉に店舗の窓・入口及びフロアの非常口の扉を開け、換気を行う。

一戸建ての店舗の場合

対角線となるような位置にある窓を2箇所以上開放することで、効果的な自然換気を行うことが可能です。また、換気経路(空気の流れ)をさえぎらないように客席や設備を配置することも心がけましょう。



新型コロナウイルスの対策として、どの程度の換気が有効か、今のところ明確な根拠は示されていません。しかし、3つの条件(密閉・密集・密接)の1つである「換気の悪い密閉空間」をつくらないために、各店舗において出来る限りの換気を行いましょ。

まずは
空気の通りを
よくするべア〜



窓のない店舗、 地下の店舗の場合

店内に開放可能な窓がなかったり、店舗が地下にあって、入り口を開放しても空気の流れが生まれにくいなど、自然換気が効率的に行えない店舗については、ビルのオーナーとも相談し、空調を常に最大限で稼働させるなど、可能な対応を検討しましょう。



店舗内が個室で 多数区切られている場合

個室を中心とした店舗の場合、各個室には窓がないことも多く、店舗の窓や入り口の開放だけでは不十分な場合があります。こうした店舗では、お客様にもご協力いただき、時間を決め、個室の扉も開けて換気するなどの対応を行いましょ。

2 あらかじめ定めた方法で、 定期的(1時間に2回以上が目安)に換気を実施する。

窓の開放により換気を行う場合は、1時間に2回以上の換気回数*が目安です。具体的には、30分に1回以上、数分程度、窓を全開にし、室内の空気がすべて入れ替わるまで換気しましょ。

*換気回数: 部屋の空気がすべて外気と入れ替わる回数

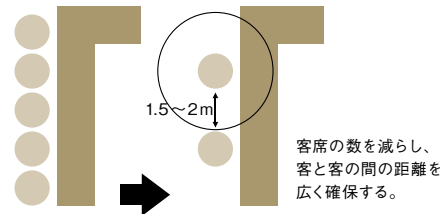
不特定のお客様同士の 近距離での接触の防止

3 お客様同士が近距離で接触することのないようにする。

【距離の確保】

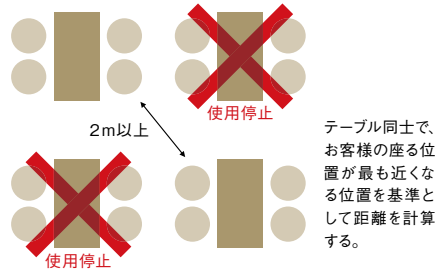
お客様同士の距離の確保

個人または2人組のお客様が座るカウンター式の客席では、数を減らして隣の客席との間隔を広くし、1.5～2m程度の距離を確保しましょう。



テーブル間の距離の確保

テーブルを間引きしたり、一時的に使用を停止して、各テーブル間の距離が2m以上になるように配置しましょう。

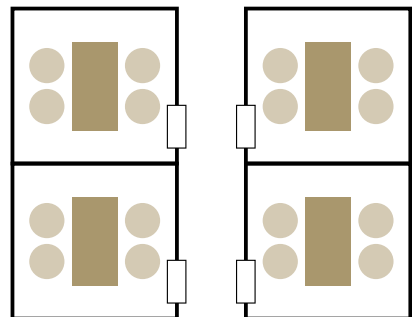


【個室・ついたてなどによる対策】

テーブル席は下記のいずれかの方法で分離し、別グループとの接触を避けるように配置しましょう。

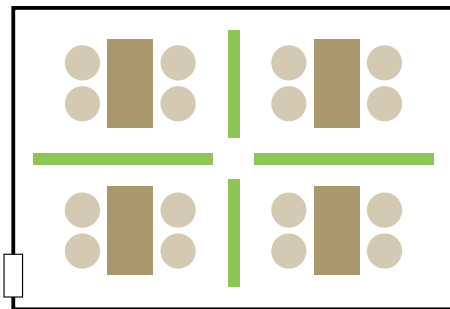
個室対応

各テーブルを壁で仕切られた個室に配置し、同じ個室に別のグループを案内しないようにしましょう。個室内の換気量が十分でない時は、お客様へ定期的に扉を開けていただくなどの協力をお願いします。



ついたてなどによる対応

テーブルとテーブルの間に180cm程度の高さのついたてを設置し、隣のテーブルから、くしゃみや会話に伴う飛沫が届かないようにしましょう。



すだれやレースカーテンなど、空気の通る隙間がある仕切りでは十分な効果があるとは言えないので、隙間がない素材を用いましょう。

食事や会話を楽しむ飲食店という性質上、お客様同士の飛沫(咳、くしゃみや唾液など)を介した感染や、飛沫の付着した物品・手指などを介した感染をゼロにすることは困難です。しかしながら、客席の配置を工夫したり、宴会(団体客)を受け入れる際のルールを定めたり、普段接触のない方向士が近距離に長くいるという状況をつくり出さないようにして、店舗を起点とした集団感染発生リスクを低減しましょう。

4 宴会を行う団体(グループ)は、個室へ案内するか、個室が用意できなければ、客席をついたてなどで区分けするようにして、他の団体(グループ)との接触を極力避ける。

団体(グループ)で利用されるお客様は、他のお客様から感染を受けたり、席を移動するなどの行動により感染を広げてしまうおそれがあります。このため、特に団体で利用されるお客様の場合、原則として個室へ案内し、それが困難な場合でも、ついたてなどによる区画を行いましょう。

5 宴会は、行動履歴が同一の団体(同じ会社内の同じ部署など)のみを受け入れる。

新型コロナウイルスの感染は、「不特定の者が多く集まる場所」でリスクが高くなります。特に飲食店では、普段から接触のない方向士が交わる機会とまらないよう注意が必要です。宴会の予約を受け入れる際には、どのような団体かを確認し、行動履歴の異なる団体(グループ)による宴会は、自粛のお願いをしましょう。この際には、「新型コロナウイルス感染防止対策として確認を実施している」ことを説明し、お客様の協力を求めましょう。

行動履歴が同一のグループの例

- 同じ会社の同じ部署の宴会
- 同居している家族同士の食事会
- 日頃から会う機会の多い間柄の友人同士の飲み会

行動履歴が異なるグループの例

- 同じ会社内全体での宴会
(普段、仕事で関わらない方向士が席を交えるもの)
- 離れて暮らす親戚同士の食事会
- 友人に紹介された方向士の飲み会(合コンなど)

6 宴会当日は、幹事などに対し、団体(グループ)内に発熱、咳やのどの痛みなどの症状がある方がいないことを確認する。

宴会の当日は、団体(グループ)内に「咳やのどの痛み」や「37.5℃以上の発熱」などの症状を発症している方がいないことを必ず確認しましょう。一人ひとりの確認が困難な場合は、幹事の方に、事前に確認しておくことを依頼しましょう。

お客様と接する従業員の マスク着用など

不特定多数のお客様と接する従業員は、感染の可能性があると考えられますので、可能な限りマスクを着用しましょう。
マスク着用により、従業員が感染する可能性をできるだけ下げることが、ひいては、店舗での集団感染防止につながります。

7 注文や配膳、会計など不特定多数のお客様と接する従業員は、マスクを着用する。

注文の受け付けや料理の配膳、会計を行うホールスタッフなど、不特定多数のお客様と会話を交わす可能性のある従業員は、可能な限りマスクを着用しましょう。



10 お客様の横に着いての接客や酒の提供、一緒にカラオケやダンス等を行うなど、お客様と至近距離での接触を伴う接客は可能な限り自粛する。

お客様の横に着席して酒の酌をする、カラオケを一緒に歌うなどの接客は、飛沫感染だけでなく、手指やグラス、マイクなどの接触を介した感染のおそれがあります。このような形態での接客は可能な限り自粛しましょう。



8 お客様との会話を伴う接客（カウンターなどにおける接客）は、可能な限り控える。

カウンターごしでお客様と従業員が対面し、長時間会話をするような接客は、従業員が感染する可能性が高くなることから、できるだけ控えるべきです。テーブル席がある場合は、カウンターでの営業を自粛しましょう。

11 ライブやダンス・ショーなどの提供は、可能な限り自粛する。実施せざるを得ない場合は、お客様の人数を制限したり、客席とステージとの距離を十分（最低2m以上）に保つ。

ステージでのライブやダンスの提供は、人が密集し、また大きな声による歌唱やダンスなどの激しい動きにより、飛沫が飛びやすく、通常の会話よりもさらに感染する可能性が高くなります。このため、お客様と近距離で行うライブ、ダンス、ショーなどは可能な限り自粛しましょう。実施せざるを得ない場合は、人が密集しないよう、お客様の人数を制限したり、スタンディングライブは控えるようにしましょう。また、客席とステージの距離を最低2m以上とり、お客様がステージに接近しないようにしましょう。

9 カウンターでの接客を行わざるを得ない場合、接客する従業員はマスクを着用する。

小規模でテーブル席が無い店舗の場合、カウンターで接客せざるを得ない場合があります。この場合、従業員は可能な限りマスクを着用し、感染しないよう十分注意しましょう。また、お客様との会話は最小限にとどめるとともに、換気や手洗いをこまめに行い、感染の可能性を減らすよう心がけましょう。



共用する物品などの適正管理

新型コロナウイルスは、飛沫感染のほか、飛沫が付着した物品・手指を介した接触感染も主要な感染ルートと考えられています。このため、前のお客様が利用した設備や共用備品の洗浄・消毒を徹底することが重要です。

12 始業前、終業後における店舗内の清掃と消毒を徹底する。

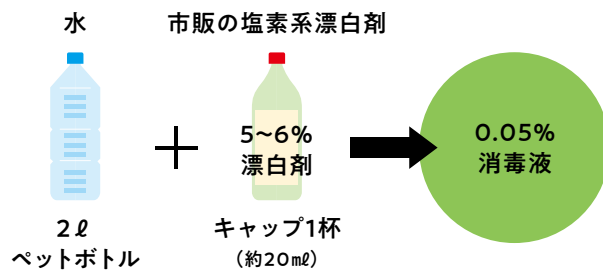
厨房だけでなく、客席も含めた店舗全体の清掃を、普段以上に徹底することが必要です。始業前は、従業員が出勤前に持ち込んでしまう可能性のある箇所(出入口や更衣室のドアノブなど)を、終業後は、お客様が触れる可能性のある箇所を中心に、

アルコールまたは次亜塩素酸ナトリウム(0.05%)による拭き上げによりしっかりと消毒しましょう。

ウイルスはスプレーの粒子よりも非常に小さいため、消毒液をスプレーするだけでは十分な効果は期待できません。

スプレーした後に拭き上げるなどして、消毒液を表面に行き渡らせましょう。

日常の消毒液(0.05%)



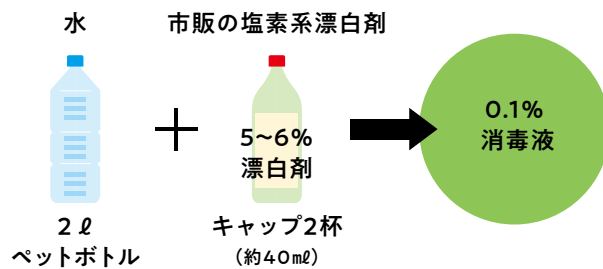
調理器具・食器など

よく洗った後、消毒液に10分つけてから水ですすぐ。

テーブル、ドアノブ、蛇口など

消毒液を染みこませた布で拭き、10分後に水拭きする。

嘔吐物などで汚染された場所の消毒液(0.1%)



使い捨て手袋、マスク、エプロンをし、ペーパータオルや新聞紙などで嘔吐物が広がらないように静かに拭き取る。汚れた場所にペーパータオルを敷き、0.1%消毒液をかけて浸し、10分後に水拭きする。

【注意点】

- 漂白剤作用がありますので、色落ちが気になる布製品などには使用しないでください。
- 金属を腐食させますので、金属製品への使用後は必ず水で洗い流すか、水拭きしましょう。
- 手や皮膚につくと危険ですので、直接触れないように使用の際は手袋を着用しましょう。

市販されている塩素系漂白剤は、製品によって濃度が異なります。

厚生労働省の「身のまわりを清潔にしましょう。」を参考にしてください。



13 従業員は、せっけんによる手洗い(30秒)を励行する。

従業員は、職場到着までに様々なところを触っており、手指に飛沫が付着している可能性が十分に考えられます。店舗内にウイルスを持ち込まないよう、職場到着後は速やかにせっけんによる手洗い(30秒)を必ず行いましょう。また、接客や会計の後、客席の清掃後などは、手指に飛沫が付着している可能性があります。必ずせっけんによる手洗い(30秒)を行いましょう。

特に、入店後、接客対応の後、会計後、客席の清掃後、料理の提供時、終業後などは徹底する。



具体的な手洗いの方法については、厚生労働省の「手洗い」をご確認ください。



14 トイレは定期的な清掃と次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を徹底する。

糞便からの新型コロナウイルス感染について、明確な知見は示されていませんが、トイレは定期的に清掃し、その際には、次亜塩素酸ナトリウム(0.05%)による消毒を行いましょ。清掃の後は、せっけんで手を洗うことも重要です。

糞便や嘔吐物などでトイレが汚れていた場合は、ノロウイルスによる感染症の可能性も疑われるため、すみやかに清掃し、次亜塩素酸ナトリウム(0.1%)で消毒を行いましょ。

清掃の際には窓を開けたり、換気扇を回すなどして換気を行うとともに、マスク、使い捨て手袋、清掃用エプロンを着用しましょ。



次亜塩素酸ナトリウムを用いた消毒液の作り方

※希釈液は時間とともに効果が減少します。長期保存はできません。使用することにより作りましょ。

共用する物品などの適正管理



次亜塩素酸ナトリウムは布を脱色させたり、金属を腐食させたりするので、拭き上げた後は、水を含ませた布で拭き取るべ～。

15 お客様が入れ替わる時には、テーブル、座席、ドアノブなど、お客様の触れる所をアルコールまたは次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。

お客様が入れ替わる時には、テーブル、座席、個室のドアノブ、客席に固定されたタッチパネルや呼び出しボタンなどを、アルコールまたは次亜塩素酸ナトリウム(0.05%)でしっかりと拭き上げて消毒しましょう。

16 卓上にあらかじめ用意している箸、取り皿、メニュー、調味料などは、可能な限り撤去しておき、お客様が入れ替わるごとに、アルコールまたは次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行った上で提供する。

卓上にあらかじめ箸、取り皿、メニュー、調味料などを備えている場合、撤去可能なものは極力撤去しておき、お客様が入れ替わるごとに、消毒済みのものを提供するようにしましょう。保管場所や従業員のオペレーションなどの問題で撤去しておくことが困難な場合は、お客様が入れ替わるごとに消毒したものと交換する

か、その都度、表面をアルコールまたは次亜塩素酸ナトリウム(0.05%)により消毒しましょう。

撤去が困難な場合は、お客様が入れ替わるごとに、消毒したものと交換するか、その都度、表面を消毒する。

17 共用備品(マイク、タッチパネル、ダーツなど)は、お客様が入れ替わるごとにアルコールまたは次亜塩素酸ナトリウムにより消毒する。

カラオケ用のマイクやタッチパネルなど、直接、飲食などに用いない物品についても、お客様が入れ替わるごとにアルコールまたは次亜塩素酸ナトリウム(0.05%)により消毒を行いましょう。



あらかじめ用意できる場合は、消毒済みのものを確保し、交換できるようにする。

18 サラダバーやビュッフェスタイル、大皿での料理の陳列・提供、ドリンクサーバーなど、お客様自らが盛り付ける飲食物の提供は、可能な限り控える。

サラダバーやビュッフェ、ドリンクサーバーなどによる料理・飲み物の提供は、不特定多数が料理や取り皿の前に集まる上、トングなどの共用やボタン、レバーなどへの頻繁な接触があるため、こうした形での食事の提供は可能な限り控えましょう。また、お客様による器具の共用を避け、あらかじめ取り皿に盛り付けたものを提供するか、従業員が取り分けて提供するようにしましょう。



19 宴会時などで提供する料理は、大皿による提供は控え、あらかじめ取り皿などに盛り付けた状態で提供する。

20 お客様が残したゴミ(ちり紙など)や利用したおしぼりなどを回収する際には、できる限り、使い捨て手袋やマスクを着用し、作業後は速やかに手洗いを行う。

お客様が残したゴミ(ちり紙、紙ナプキンなど)や利用したおしぼりには、唾液や鼻水などが付着している可能性が高く、回収した後の手指を介して従業員が感染してしまう可能性があります。ゴミなどを回収する際には、できる限り使い捨て手袋やマスクを着用するなど、直接触れないよう留意した上で行き、作業後は速やかにせっけんで手を洗いましょう。

追加対策 2

従業員の 健康管理などの徹底

従業員が新型コロナウイルスに感染していた場合、店舗から感染が拡大してしまうおそれがあるため、厳重な注意が必要です。店舗の責任者は、従業員の健康確認を行い、その結果を記録として残すようにするとともに、手洗いの必要性などについて丁寧に説明するようにしましょう。

21 従業員は、出勤前に自宅で体温を計測するとともに、咳やのどの痛みなどの症状がないか確認する。

従業員は、出勤前に体温を測るとともに、咳やのどの痛みなどの風邪症状がないかを確認しましょう。同居の家族がいる場合は、家族の健康状態も確認しましょう。

体調が悪いときは
休む。

22 従業員は、自身や同居家族が37.5℃以上の発熱、咳やのどの痛みなどの症状を発症した場合、電話などで店舗に報告するとともに、自宅待機する。

37.5℃以上の発熱、咳やのどの痛みなどの症状がある従業員は、その旨を必ず店舗に電話などで正直に報告し、自宅待機しましょう。発症した従業員が原因となって、感染が拡大した場合、その店舗のみならず、同じ建物内の店舗やすすきの地区全体の風評被害も免れません。決して無理をして出勤しないでください。

23 店舗の責任者は、従業員の健康状態について毎日記録し、1か月程度保存する。

店舗の責任者は、毎日従業員の健康状態を確認し、その結果と対応状況について記録をとりましょう。また、記録は1か月程度保存しましょう。

24 店舗の責任者は、従業員が自宅待機となった場合の対応について、あらかじめ決めておく。

店舗の責任者は、従業員に発熱などの症状が出て自宅待機となった場合、速やかに対応できるよう、あらかじめ予備シフトを定め、従業員にそのことを知らせておきましょう。また、従業員が確保できず、やむを得ず臨時休業とする場合の判断の目安や、お客様への周知方法、従業員への連絡方法などを決めておきましょう。

その他の対策 1

出入り事業者への 協力依頼

店舗には、様々な事業者が出入りします。これらの事業者にも、マスク着用や健康管理などの感染防止対策に協力してもらいましょう。従業員感染の可能性をできるだけ減らすことが、ひいては、店舗における集団発生を防止することにつながっていきます。

25 出入り事業者には、各店舗への出入り時に、マスクを着用してもらう。

食材・酒などの納品業者や設備メンテナンス業者などの出入り事業者には、各店舗へ出入りする際に、可能な限りマスクを着用してもらうようにしましょう。

26 出入り業者に、建物への入館や店舗へ出入りする際に、手指のアルコール消毒または手洗いの実施を呼びかける。

店舗のドアノブや共用エリアからの接触感染の可能性を低減させるため、出入り事業者が、建物や店舗に入る際には、アルコールによる手指の消毒または手洗いの実施について呼びかけましょう。あわせて、店舗入口などにアルコールの設置も行いましょう。



27 出入り業者に、自身や同居家族が37.5℃以上の発熱、咳やのどの痛みなどの症状を発症した場合、自宅待機してもらうよう協力を依頼する。



その他の対策 2



この対策もやるとより良いベア〜

ビルオーナー編

新型コロナウイルスの対策として、どの程度の換気が有効か、今のところ明確な根拠は示されていません。しかし、3つの条件(密閉・密集・密接)の1つである「換気の悪い密閉空間」をつくらないために、各店舗の協力も得ながら、出来る限りの換気を行いましょう。厚生労働省からは、ビル管理法の考え方に基づく必要換気量が確保されている場合は、「換気の悪い密閉空間」に該当しないとの見解が示されていますので、参考としてください。

換気の徹底

店舗編2・3P参照

28 お客様に新型コロナウイルス感染症対策を実施中であることをお知らせする。

ガイドラインに基づく対策には、お客様の理解や協力を求める項目もあります。このため、店内でのポスター掲示やホームページでの告知、店内での呼びかけなどにより、新型コロナウイルス感染症対策を実施中の店舗であること、また、これに伴い、お客様に協力を求めたり、不便をお願いすることがあることを了承していただくよう、丁寧に説明しましょう。

29 宴会予約の受け付け時には、幹事の連絡先を確認記録し、1か月程度保存する。

さまざまな対策を行ったとしても、感染のリスクをゼロにすることは出来ません。万が一の事態に備え、予約受け付け時に連絡先を把握している宴会などの団体客に関しては、保健所による感染経路調査に協力してもらう場合があるため、念のため、幹事の方の連絡先を1か月程度保存しておきましょう。



30 ガイドラインに基づく対策の必要性について、従業員に丁寧に説明する。

本ガイドラインに基づく対策は、従業員全員がしっかりと実践していく必要があります。店舗の責任者は、なぜこのような対策が必要なのか、従業員全員に理解してもらえるよう、丁寧に説明しましょう。単なる押し付けでは形式的な対応になりがちですが、必要性を理解してもらうことで、より実効性のある対策になっていきます。

1 ビル管理法の考え方に基づく必要換気量(一人あたり毎時30㎡)が確保されているかを確認する。

ビルオーナーは、ビル管理法(建築物における衛生的環境の確保に関する法律)の考え方に基づく必要換気量(一人あたり毎時30㎡)が確保されているか確認しましょう。必要換気量が確保されていない場合、換気設備の清掃、整備などの維持管理を適切に行いましょう。場合によっては、専門業者に依頼して、ビルの換気設備の性能を確認するなどの対応も必要です。また、窓のない店舗や地下に店舗が入っている場合、常に空調を最大限で稼働させるなど、可能な対応について検討しましょう。

具体的な空気環境基準については、厚生労働省のリーフレットをご確認ください。



2 ビル全体で適切な換気方法について検討して定める。

複数の店舗が入ったビルの場合、フロア単位の空気の流れや、ビル単位の換気量を考え、換気方法を定める必要があります。各店舗の協力も得ながら適切な換気方法を検討し、ビル全体でどのように換気を行うか決めましょう。

3 各店舗と協力し、定期的な換気(1時間に2回以上が目安)を実施する。

各店舗と協力し、窓や非常口の扉などを開放するなどして、定期的に換気を行いましょう。空気の流れをつくるため、フロアに複数の窓がある場合2方向の窓を開放しましょう。窓が一つしかない場合はドアを開けましょう。窓の開放により換気を行う場合は、1時間に2回以上の換気回数*が目安です。具体的には30分に1回以上、

数分程度、窓を全開にし、室内の空気がすべて入れ替わるまで換気しましょう。

*換気回数: 部屋の空気がすべて外気と入れ替わる回数

【具体的な対応例】

ビルのオーナーが時間を定め、店舗と協力し、一斉に店舗の窓、入口及びフロアの非常口の扉を開け、換気を行う。

共用エリアの衛生管理

新型コロナウイルスは、飛沫感染のほか、飛沫が付着した物品・手指を介した接触感染も主要な感染ルートと考えられています。このため、不特定多数が利用するビル共用エリアの設備・備品などの洗浄・消毒を徹底することが重要です。

4 不特定多数の人の手が触れる箇所(エレベーターのボタンなど)は、定期的にアルコールまたは次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を実施する。

不特定多数が利用するビルでは、飛沫が付着した物品・手指を介した接触感染がおこる可能性があります。これを予防するため、多くの人の手が触れる可能性のある箇所(ドアノブ、スイッチ、エレベーターのボタンなど)は、定期的にアルコールまたは次亜塩素酸ナトリウム(0.05%)による拭き上げを行い、しっかりと消毒しましょう。あわせて、建物入口などにアルコールの設置も行いましょう。

5 共用トイレには、手洗いせっけんとペーパータオルなどを設置する。

お客様や従業員がせっけんによる正しい手洗いを行うことができるよう、共用エリアのトイレには手洗いせっけん、ペーパータオルなどを設置しましょう。

ジェット式タオルは、ウイルスを広げてしまう可能性があるため、ペーパータオルの方が望ましいです。



6 共用トイレは、定期的な清掃と次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を徹底する。

糞便からの新型コロナウイルス感染について、明確な知見は示されていませんが、ビル共用エリアのトイレは定期的に清掃し、その際には次亜塩素酸ナトリウム(0.05%)による消毒を行いましょう。トイレ清掃の後には、せっけんで手を洗うことも重要です。

7 共用エリアまたは共用トイレなどに嘔吐物などがあった場合、速やかな清掃と次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行う。

嘔吐物などの排泄物からの新型コロナウイルス感染について、明確な知見は示されていませんが、排泄物からの感染にも注意が必要です。嘔吐物や糞便などで共用エリアや共用トイレなどが汚れていた場合は、ノロウイルスによる感染症の可能性も疑わ

れるため、速やかに清掃し、次亜塩素酸ナトリウム(0.1%)による消毒を行いましょう。

清掃の際には窓を開けたり、換気扇を回すなどして換気を行うとともに、マスク、使い捨て手袋、清掃用エプロンを着用しましょう。作業の後は、せっけんで手を洗うことも重要です。

各店舗への周知と取り組みの促進

ガイドラインに示された対策は、ビル全体で取り組むことが大切です。ビルオーナーなどが中心となって、各店舗に協力を呼びかけ、ビル全体の取り組みとして実施しましょう。

8 ビルオーナーは、ビル全体の取り組みとして、ガイドラインの内容を各店舗に周知するとともに、対策の実施について協力を呼びかける。

ビル内の店舗がきっかけとなって感染が拡大した場合、その店舗のみならず、同じ建物内の店舗やすすきの地区全体の風評被害も免れません。ビルオーナーは、ビル全体の取り組みとして、ガイドラインの目的や内容について店舗に周知するとともに、ガイドラインに基づいた対策を実施するよう協力を呼びかけましょう。

9 ビルオーナーは、各店舗で対策が適切に行われているかできるだけ確認し、協力を呼びかける。

すべての店舗がガイドラインの内容をしっかりと理解して実践していくまでには、時間がかかると考えられます。対策が適切に行われているかできるだけ確認するようにしましょう。



皆で協力しあうベア～

自主点検チェックリスト

店舗編

本チェックリストは「飲食店における新型コロナウイルス感染防止対策ガイドライン」に沿った対応状況を各店舗が自ら確認する際のツールとして作成したものです。各店舗における対策の実施状況を確認する際の目安とはなりますが、このチェックリストがすべて埋まっているからといって新型コロナウイルスへの感染リスクが無くなることを保証するものではありません。しかしながら、できる限りの対策をとっていくことが従業員の感染リスクを下げ、ひいては店舗での集団感染を防ぐことにつながっていきます。

●基本対策● 3密(密閉・密集・密接)を避けるための対策(高リスク環境の防止)

掲載番号	項目	チェック欄
①店内の換気の徹底(2P)		
1	各店舗のつくりに応じた適切な換気方法を定める。 (2方向の窓を同時に開ける、または、それに準じた換気方法をとる) ※ビル内の店舗の場合は、オーナーと相談の上、換気方法を定めること。	<input type="checkbox"/>
2	あらかじめ定めた方法で、定期的(1時間に2回以上が目安)に換気を実施する。	<input type="checkbox"/>
②不特定のお客様同士の近距離での接触の防止(4P)		
3	お客様同士が近距離で接触することのないようにする。 例1:客席(テーブル)間の距離を2m程度に広げる。 例2:客席(テーブル)間に、飛沫を防ぐことのできるついでなどを設置する。	<input type="checkbox"/>
4	宴会を行う団体(グループ)は、個室へ案内するか、個室が用意できなければ客席をついたてなどで区分けするようにして、他の団体(グループ)との接触を極力避ける。	<input type="checkbox"/>
5	宴会は、行動履歴が同一の団体(同じ会社内の同じ部署など)のみを受け入れる。	<input type="checkbox"/>
6	宴会当日は、幹事などに対し、団体(グループ)内に発熱、咳やのどの痛みなどの症状がある方がいないことを確認する。	<input type="checkbox"/>
③お客様と接する従業員のマスク着用等(6P)		
7	注文や配膳、会計など、不特定多数のお客様と接する従業員はマスクを着用する。	<input type="checkbox"/>
8	お客様との会話を伴う接客(カウンターなどにおける接客)は、可能な限り控える。 例:カウンターとテーブル席の両方を有する店舗では、カウンターでの接客を控える。	<input type="checkbox"/>
9	カウンターなどでの接客を行わざるを得ない場合、接客する従業員はマスクを着用する。	<input type="checkbox"/>
10	お客様の横に着いての接客や酒の提供、一緒にカラオケやダンス等を行うなど、お客様と至近距離での接触を伴う接客は、可能な限り自粛する。	<input type="checkbox"/>
11	ライブやダンス・ショーなどの提供は、可能な限り自粛する。 実施せざるを得ない場合は、お客様の人数を制限したり、客席とステージとの距離を十分(最低2m以上)に保ち、お客様がステージに接近することのないようにする。	<input type="checkbox"/>

●追加対策● 飲食店で想定されるリスクに基づく対策

①共用する物品などの適正管理(8P)

12	始業前、終業後における店舗内の清掃と消毒を徹底する。	<input type="checkbox"/>
13	従業員は、せっけんによる手洗い(30秒)を励行する。特に、入店後、接客対応の後、会計後、客席の清掃後、料理の提供時、終業後などは徹底する。	<input type="checkbox"/>
14	トイレは、定期的な清掃と次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を徹底する。 ※共用トイレの場合は、ビルオーナーなどによる清掃を行う。	<input type="checkbox"/>
15	お客様が入れ替わる時には、テーブル、座席、ドアノブなど、お客様の触れる所をアルコールまたは次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。	<input type="checkbox"/>
16	卓上にあらかじめ用意している箸、取り皿、メニュー、調味料などは可能な限り撤去しておき、お客様が入れ替わるごとに、アルコールまたは次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行った上で提供する。撤去が困難な場合は、お客様が入れ替わるごとに、交換または消毒する。	<input type="checkbox"/>
17	共用備品(マイク、タッチパネル、ダーツなど)は、お客様が入れ替わるごとにアルコールまたは次亜塩素酸ナトリウムにより消毒する。あらかじめ用意できる場合は、消毒済みのものを確保し、交換できるようにする。	<input type="checkbox"/>
18	サラダバーやビュッフェスタイル、大皿での料理の陳列・提供、ドリンクサーバーなど、お客様自らが盛り付ける飲食物の提供は、可能な限り控える。お客様による器具の共用を避け、あらかじめ取り皿に盛り付けたものを提供するか、従業員が取り分けて提供する。	<input type="checkbox"/>
19	宴会時の料理は大皿による提供は控え、あらかじめ取り皿などに盛り付けた状態で提供する。	<input type="checkbox"/>
20	お客様が残したゴミ(ちり紙など)や利用したおしぼりなどを回収する際には、できる限り、使い捨て手袋やマスクを着用し、作業後は速やかに手洗いをを行う。	<input type="checkbox"/>

②従業員の健康管理などの徹底(12P)

21	従業員は、出勤前に自宅で体温を計測するとともに、咳やのどの痛みなどの症状がないか確認する。同居家族がいる場合は、同居家族にも確認する。	<input type="checkbox"/>
22	従業員は、自身や同居家族が37.5℃以上の発熱、咳やのどの痛みなどの症状を発症した場合、電話などで店舗に報告するとともに、自宅待機する。	<input type="checkbox"/>
23	店舗の責任者は、従業員の健康状態について毎日記録し、1か月程度保存する。	<input type="checkbox"/>
24	店舗の責任者は、従業員が自宅待機となった場合の代替人員の確保や臨時休業などについて、あらかじめ判断の目安や連絡方法などを定めておく。	<input type="checkbox"/>

●その他の対策●

①出入り事業者への協力依頼(13P)

25	出入り事業者には、各店舗への出入り時に、マスクを着用してもらう。	<input type="checkbox"/>
26	出入り事業者には、建物への入館や店舗へ出入りする際に、手指のアルコール消毒または手洗いの実施を呼びかける。	<input type="checkbox"/>
27	出入り事業者には、自身や同居家族が37.5℃以上の発熱、咳やのどの痛みなどの症状を発症した場合、自宅待機してもらうよう協力を依頼する。	<input type="checkbox"/>

②その他(14P)

28	お客様に、新型コロナウイルス感染症対策を実施中であることをお知らせする。	<input type="checkbox"/>
29	宴会予約の受け付け時には、幹事の連絡先を確認記録し、1か月程度保存する。	<input type="checkbox"/>
30	ガイドラインに基づく対策の必要性について、従業員に丁寧に説明する。	<input type="checkbox"/>