

新型コロナウイルス感染拡大防止チェックリスト

I. 居酒屋、レストラン・料理店等

居酒屋、レストラン・料理店等における新型コロナウイルス感染症対策として、

実施すべき取組みをまとめましたのでご活用ください。

新型コロナウイルスの主な感染経路である接触感染及び飛沫感染を回避するため、

飲食時以外はマスクの着用を徹底してください

また、飲食の際には食事に集中し、会話は控えるよう周知しましょう

各業態に共通する感染拡大防止対策

1.利用者・従業員の体調管理

- 従業員に出勤前に検温や体調確認をさせ、毎日報告させている
- 体調不良の従業員に休養を促し、勤務中に体調不良になった者はただちに帰宅させている
- 利用者で熱がある者は入場をご遠慮いただくようお願いするなどの取組みを実施している
- 所轄の保健所の確認や利用者の把握など、感染者等の発生に備えた取組みを実施している

2.手洗いの徹底・マスクの着用

- 飲食時以外は利用者・従業員にマスクの正しい着用の徹底を周知し、着用していない場合は配布等に努めている
- 消毒備品等を各所に設置し、利用者・従業員に手洗いや手指消毒の徹底を周知している
- 共用タオルを使用しない、制服をこまめに洗濯するなど、衛生管理を徹底している

3.ソーシャルディスタンス(極力2mの距離を確保)

- 行列整理や床の目印表示、オンラインでの日時指定予約等により混雑を回避している
- 座席の工夫など従業員も含めて対人間隔を確保し、大声で会話しないよう周知している
- 対面が想定される場所への遮蔽物の設置、キャッシュレス化等で接触機会を低減している

4.「3つの密(密閉・密集・密接)」の回避

- 3密が予想される場合、整理券の配布や利用者数・滞在時間の制限等を行っている
- 扉や窓を開け、扇風機を外部に向けて使用するなど、定期的な換気を行っている
- 従業員の休憩室等はできる限り換気を行い、対面で食事・会話をしないようにしている

5.施設の清掃・消毒

- 複数の人が触れる場所や物品を極力減らし、難しい場合はこまめに清掃・消毒している
- 使用済みマスク等は、ビニール袋に入れて縛って捨てる等、適切に処分するよう周知している
- 清掃・消毒・ごみ回収は手袋・マスクを着用し、事後に手洗い・手指消毒を徹底している

レストラン、料理店等

- 料理は大皿を避け個々に提供する、従業員等が取り分ける等の工夫を行っている
- 会計時の混雑を避けるため、レジ前の行列整理やテーブル会計等を行っている
- 相席を避ける、テレビの放映を休止し滞在時間を短くする等の工夫を行なっている
- 注文を受ける際に来店客の側面に立つなど、可能な範囲で間隔を保つようにしている
- 上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取組みを実施している

居酒屋

- 料理は大皿を避け個々に提供する、従業員等が取り分ける等の工夫を行っている
- 来店客に対して、グラスやお猪口の飲み回しは控えるよう注意喚起を行っている
- 会計時の混雑を避けるため、レジ前の行列整理やテーブル会計等を行っている
- 来店客を席に案内する時は、他グループとの相席は避けるようにしている
- 上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取組みを実施している

外食業の事業継続のためのガイドライン→



船橋市新型コロナウイルス感染症対策保健所本部

〒273-8506 船橋市北本町1-16-55

保健総務課結核感染症係(感染症法関係)

TEL:047-409-2867

衛生指導課食品指導係(食品衛生法関係)

TEL:047-409-2594