

感染症防止対策をより効果的に実施してもらうためのポイントと悪い事例

①従業員のマスク着用と手洗い消毒を徹底しています。	
効果的 ポイント	フェイスシールドはマスクと比べて飛沫防止効果が低いので、マスクを着用する。
	店内では大声での会話を控え、会計時は釣銭トレイを使用し現金の手渡しをしない。
	従業員の控室は定期的に換気・清掃する。休憩中も必ずマスクを着用する。
	客と従業員が会話する場合はマスクを必ず着用し、パーテーションを設置するなど工夫する。お酌をする場合や注文を受けるときも、マスクを必ず着用し対面を避ける。（客の正面に立たない）
悪い 事例	ゴミ処理は、手袋・マスクを着用して行う。
	休憩時に、従業員同士でマスクを外して、飲食・会話をする。
②従業員の体温測定・体調管理(咽頭痛・咳等)を実施しています。	
効果的 ポイント	従業員は必ず出勤前に体温を測る。店側で必ず全員分の記録をつける。
	発熱や咽頭痛・咳などの風邪の症状がみられる従業員は出勤させない。
③定期的にドアや窓を開ける、常時換気扇を回すなど外気を取入れ換気しています。	
効果的 ポイント	1時間ごと（可能であれば30分ごと）に5分間ドアや窓を開け換気する。必ず換気した記録をつける。
	店舗の端と端のドアや窓を開け、空気を入れ替える。特に個室を使用する場合は十分に換気を行う。
	換気により湿度が下がるとウイルスが飛散しやすいため、加湿器等で保湿する。
悪い 事例	換気機能が無いエアコンを使用し換気できていない。（エアコンは換気機能が無いものが多い）
	ドアや窓を開けた先が室内で外気が入らない。（2段階換気であればOK）
	複数のグループで換気が十分でない個室を利用する。
④テーブルや座席の間隔を十分に空ける等、飛沫防止対策をしています。	
効果的 ポイント	テーブルの間隔は1m以上空ける。またはパーテーションを設置する。
	座席を半分程度に減らし隣の席と適度なスペースを空ける。またはパーテーションを設置する。
	テーブル席の座席はできるだけ真正面に配置しない。またはパーテーションを設置する。
	他のグループとは、相席をしない。
	料理は大皿盛りを避けて個別に提供する。鍋料理などは従業員が取り分ける。
悪い 事例	ビュッフェ・サラダバー・ドリンクバーは利用者の飛沫がかからないように食品等をカバーなどで保護する。トングを頻繁に消毒する。（サービスの休止も検討する）
	パーテーションが換気を妨げるような配置となっている。パーテーションの高さが顔より低い。パーテーションを消毒していない。
⑤来店者ごとにテーブル・椅子を清掃・消毒しています。	
効果的 ポイント	入店時の手指消毒剤を設置する。
	調味料や冷水ポットは原則撤去し、難しい場合は客が入れ替わるごとに消毒する。メニュー表・タッチパネル・卓上ベルも客が入れ替わるごとに消毒する。
	消毒は、アルコール消毒液、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤を適正な濃度で使用する。消毒剤は部分的な消毒とならないよう噴霧するだけでなく、乾燥したタオルなどで一方向に拭き上げる。
悪い 事例	水拭き又は濃度不足のアルコール消毒液で消毒している。（水拭きは消毒剤を薄めてしまう）
⑥ドアノブやトイレなど手が良く触れる箇所の消毒をしています。	
効果的 ポイント	ドアノブ・券売機・セルフドリンクコーナー・トイレのレバーなどは、2時間に1回は消毒する。
	トイレ・水場は毎日清掃する。ハンドドライヤーは使用中止し、ペーパータオル・手洗い用洗剤を置く。
	消毒は、アルコール消毒液、次亜塩素酸ナトリウムを適正な濃度で使用する。消毒剤は部分的な消毒とならないよう噴霧するだけでなく、乾燥したタオルなどで一方向に拭き上げる。
◇お客様へのお願い	
効果的 ポイント	スプーン・箸・食器の共有、使い回しをさせない。
	大声での会話やお酌、回し飲みをさせない。