

山梨県飲食店向け新型コロナウイルス対策ガイドライン

令和2年4月2日

飲食店は、不特定の方が多数利用される場であり、新型コロナウイルスの感染拡大の条件となる、密閉された空間で、多数のお客が近距離での会話を楽しむ場所でもあることから、集団感染が発生する恐れがある場となっています。

このため、飲食店においては、マスクの着用や咳エチケット等による予防策に加え、感染リスクを少しでも減らすために次の項目を守りましょう。

<3つの密を避けましょう>

○密閉空間にしないよう、こまめな換気をしましょう

- ・換気が悪い密閉空間にならないように、換気扇等を利用するとともに、定期的な外気の取り入れを行いましょう。

○密集場所とならないための環境を整備しましょう

- ・客席の距離をあける配置や案内、配膳の工夫をし、お互いに手の届く範囲以上の距離を保ちましょう。

○密接場面を作らないため、近距離での会話や大声などは避けましょう

- ・店内での大声を控えてもらうようお願いするなど、飛沫が飛ばないようにしましょう。

<飲食店（従業員）での対策>

○店内の消毒や従業員の手洗いを徹底しましょう

- ・客席は清掃時に消毒用アルコールや次亜塩素酸ナトリウムを含むもので使用毎に消毒を行いましょう。
- ・利用客との共用となる部分については頻繁に消毒を行い、特にドアノブや水道カラン等の手指が頻回に接触する箇所については丁寧に実施しましょう。
- ・従業員は作業前、各作業の切り替え時に消毒効果のある石鹸等を用いて丁寧に手洗いをしましょう。

○従業員の体調管理に気を配りましょう

- ・出勤時や従事前の健康チェックを行い、体温測定や呼吸器症状等の自覚症状の確認をしましょう。

○使用済みの食器やゴミは適切に処理しましょう

- ・利用客の使用した食器やゴミ類を取り扱う時には清掃用の手袋を着用し、確実な洗浄や廃棄を行いましょう。

○食品などの提供に気を配りましょう

- ・利用客による tong、箸を用いた料理の取り分けを避けるため、できるだけ個別提供を行いましょう。

<利用客への対策>

○利用客の健康確認を行いましょう

- ・予約などの際には体調不良者の利用は遠慮してもらうようあらかじめお願いしましょう。

○入店時の手洗い、手指消毒を奨励しましょう

- ・店舗入口及びトイレ等の手洗い場に消毒効果のある石鹸等を設置し、手指の消毒をお願いしましょう。

○長居にならない工夫をしましょう

- ・密閉された空間に長時間いることで生じるリスクを避けるため、あらかじめ利用時間などを定めるなど、短時間の利用としましょう。