

～鳥取型「新しい生活様式」実践向け～

令和2年5月21日作成
(令和4年5月12日更新)
鳥取県くらしの安心推進課

飲食店における

事業継続のための新型コロナウイルス感染拡大予防対策例

新型コロナウイルス感染を予防し、営業を継続するため、飲食店が実施するサービス等の場
面ごとに発生するおそれがある感染リスクへの対策例を整理しました。

皆さんの施設の状況や実情等にあわせて実践してください。

※ この対策例は最新の情報に基づき適宜更新していきます。

新型コロナ安心対策認証店制度

新型コロナ対策に自ら取り組む事業所を対象に、県が審査し
認証を与える「新型コロナ安心対策認証店制度」を設けています。

原則としてガイドラインの全ての項目を適用し、対策を明記
した対策の手順書を策定の上、実際の運用を行うことが必要
です。

認証には、県の職員等による立入検査で感染拡大予防対策が独自の手順書どお
り実施されているか確認を受けることが必要で、感染予防対策が講じられてい
ると認められた施設には、認証書及びステッカーを交付します。



**新型コロナ対策で安全とおもてなしにつながる事業所へ、
認証取得を県がサポートします。未参加のお店は是非、参加しましょう。**

詳しくは、県庁くらしの安心推進課までご相談ください。

認証店の情報は、**とっとりずむ** の特設サイトで紹介しています。

【くらしの安心推進課HP】



【認証特設サイト:とっとりずむ】



LINEによるとっとり新型コロナ対策安心登録システム

このシステムにより発行されたQRコードを店舗に設置することで、店舗利用者が
QRコードを読み込んだ店名、日時、LINEアカウントが県に登録されます。利用者が
新型コロナウイルスに感染した可能性があるとして判断された場合、県からその情報
をお知らせし、感染拡大防止に向けたお願いなどを案内します。

店舗へQRコードを掲示していただき、来店者に登録を促す
ようにお願いします。



問合わせ先
新型コロナ克服くらしの
安心相談・応援窓口

東部 県庁くらしの安心推進課
中部 中部総合事務所環境建築局
西部 西部ワンストップセンター

☎0857-26-7982
☎0858-23-3982
☎0859-31-9637

飲食店の感染防止対策(例)

●手指消毒の徹底



●食事中以外のマスク着用



●座席の間隔の確保 (又はパーティションの設置)



●換気の徹底(CO2は1,000ppm以下) 30分ごとに5分程度の換気!



食事をするときのポイント

- ◇会話の際はマスクを着用しましょう
- ◇どんなに楽しくても大声は控えましょう
- ◇箸やグラスの共用は控えましょう
- ◇食事の前後など、こまめに手洗いしましょう
- ◇深酒・はしご酒などは控えましょう



正しいマスクの着用



正しい手洗いの方法



消毒液の種類と用途

主な用途

石けん・ハンドソープによる手洗い

手指

アルコール (60%以上95%以下)

※県のガイドラインでは90%以下

手指

物品

塩素系漂白剤等

(次亜塩素酸ナトリウム 0.05%以上)

物品

※ 以下を参考に、市販の塩素系漂白剤（主成分が次亜塩素酸ナトリウムであるもの）を薄めてください。
また、商品によって濃度が異なりますので、商品パッケージやメーカーのHPの説明をご確認ください。

- ①ハイター、キッチンハイター（花王）
水1Lに25mL（商品付属のキャップ1杯）
- ②ブリーチ、キッチンブリーチ（ミツエイ）
水1Lに10mL（商品付属のキャップ1/2杯）

※ 樹脂製の手袋をつけて取扱いましょう。皮膚についた場合、ただちに水で洗い流しましょう。

※ 腐食性があるので、金属へ使用した後は必ず水拭きしましょう。

店舗の営業場面ごとの感染拡大予防対策

1 各場面の共通事項

<換気>

- ・ 厨房の換気扇及び必要に応じて網戸のある窓を開けるなど、客席及び厨房の十分な換気をしましょう。
 - ▶換気扇を常時稼働させましょう。
 - ▶空気を入れ替えることが重要です。客席に窓がない場合は厨房の換気扇、扇風機なども活用して空気の流れを作って吸込口（入口）と吹出口（出口）を意識して空気を入れ替えましょう。
 - ① 窓を開けても風が入りにくい場合の工夫
空気が入ってくる窓を小さく、空気を外へ出す窓を大きく開けて空気の流れを作りましょう。
 - ② 窓がない場合の工夫
換気口も無い場合は、ドアを開けて扇風機などで部屋の外に空気を出す流れを作りましょう。また、換気口がある場合は、ドアを開けて扇風機などで部屋の中に空気を送り込む流れを作りましょう。
 - ▶冬場など寒冷な場面においては、室温の急激な低下を避けるため、換気したい部屋に直接冷たい空気を入れるのではなく、いったん隣接する別の部屋に空気を入れ、少し暖まった状態の空気を、換気したい部屋に取り入れる2段階の換気や、HEPAフィルター付きの空気清浄機の使用も有効です。
 - ▶換気が十分かどうかを確認する方法として、CO₂センサーを使用して室内の二酸化炭素濃度を測定し、1,000ppmを超えないことを確認することも有効です。
- ・ また、湿度40%以上を目安として、適度な保湿を行いましょ。う。
 - ▶加湿器を使用して加湿した上で、こまめに拭き掃除を行うことが有効です。

<清掃・消毒>

- ・ 出入口に手指の消毒設備を設置し、入店時にお客様に手指消毒を要請しましょう。
 - ▶施設内での手指の洗浄や消毒の励行も呼びかけましょう。
- ・ テーブル、椅子の背もたれ、トイレのドアノブ、メニュー表、呼び出しボタン、券売機等の多くのお客様が触れる部分は入念に拭き取り清掃及び消毒液による消毒をしましょう。可能な場合は、お客様が入れ替わる都度消毒しましょう。
- ・ 営業終了後は、店内清掃を徹底しましょう。

<フィジカルディスタンスの確保>

- ・ フィジカルディスタンスを確保できるよう施設規模に応じた予約制を取り入れましょう。
- ・ 客席を離すなど人と人との距離（フィジカルディスタンス）を確保できる配席にしましょう。また、カウンター席で従業員と対面する場合、テーブルで対面席を使用する場合や隣り合う席を使用する場合はアクリル板や透明ビニールカーテンで遮蔽しましょう。
 - ▶飛沫感染を防止することが重要です。対面を避け、斜め向かいの席を使用してフィジカルディスタンスを確保することも有効です。
 - ▶生活を共にしている家族等のグループであっても、できる限りフィジカルディスタンスを確保しましょう。
- ・ 他のグループのお客様同士が対面とならないよう、フィジカルディスタンスを確保できる席に案内し、フィジカルディスタンスをとれない場合は、アクリル板等で遮蔽しましょう。

- ・カウンター席に案内する場合は密着しないように適度なスペースを空けましょう。
 - ▶飛沫感染を防止することが重要です。フィジカルディスタンスにかわりアクリル板等で遮蔽することも有効です。

2 開店準備

- ・発熱や咳、咽頭痛等の症状のあるお客様には来店いただかないよう掲示をしましょう。
- ・食材の搬入、従業員の出入りやお客様の動線は可能な限り分離しましょう。
 - ▶従業員を感染リスクから守ることも重要です。厨房裏口等を活用しましょう。
- ・感染予防のためサービス内容の変更・中止も検討しましょう。
 - ▶サービス内容を変更・中止する場合は、その旨を掲示しましょう。

3 来店（予約受付）

- ・出前やテイクアウトのサービスも活用しましょう。
 - ▶新しいサービスの実施にあたっては食中毒に十分注意しましょう。
- ・施設外で来店待ちのお客様が密集しないよう間隔をあけて並んでいただいたり、整理券発行による呼び出しとするなどの対応をしましょう。
- ・来店時にお客様の体調確認を行い、発熱や咳、咽頭痛等の症状のあるお客様の入店はお断りしましょう。
 - ▶お客様の体温確認のため、非接触型の体温計の導入も検討しましょう。
- ・来店時にお客様がマスクを着用していることを確認し、食事中も会話をする際はマスク（不織布製を推奨。以下同じ）を着用するよう要請しましょう。
 - ▶マスクを持っていないお客様に備えて、提供できるマスクを用意しましょう。
- ・陽性者発生時の速やかな連絡や情報共有のため、お客様の連絡先を把握しましょう。
- ・お客様に、大声での会話は控えていただくよう要請しましょう。
 - ▶施設内放送による呼びかけも有効です。また、大声での会話を控えていただくために、店内BGMの音量を小さくしましょう。

4 席案内・注文受付

- ・接客時にはマスクを着用し咳エチケットを実践するとともに、カウンターもお客様との間をアクリル板等で遮蔽したり、真正面とにならないようにするなど、お客様と可能な範囲でフィジカルディスタンスを保ちましょう。

5 調理

- ・厨房内で従業員が密集せず、事業継続できるシフトを決めましょう。
 - ▶マスクを着用し咳エチケットを実施し、換気や手洗い及び手指消毒の徹底等により感染を防ぎましょう。
- ・従業員はマスクを着用し、咳エチケットを実践しましょう。
- ・調理中はこれまで以上に手洗いを励行しましょう。
- ・お客様の手や口が触れるコップや箸などの容器器具は適切に洗浄・消毒しましょう。
- ・個人用にタオルを準備するなど、従業員同士でのタオルや調理器具の共有を避けましょう。

6 食事の提供

- ・従業員はマスクを着用し、咳エチケットを実践しましょう。
 - ▶コース料理の配膳や料理説明など接客場面が多いメニューは配膳方法やサービス内容の

変更も検討しましょう。

- ・ 箸や取り皿は注文後に提供し、他のお客様が触れられないようにしましょう。
 - ▶ 箸や取り皿はグループごとに取り換え、事前に設置することは可能です。
- ・ 大鍋や大皿で料理を提供する場合は、従業員が取り分けるか、お客様の中で取り分け役を決めて、トング、取り箸等を使い回さないようにしましょう。
 - ▶ 専用のトング等を準備し、お客様には使い捨て手袋の着用を呼びかけることでも可能です。
- ・ ビュッフェ方式で食事を提供する場合は、料理を小皿に盛って提供する、従業員が料理を取り分けるなどの対策をとりましょう。
 - ▶ 専用のトング等を準備し、お客様には使い捨て手袋の着用を呼びかけることでも可能です。

7 食事

- ・ 食事中も、会話の際はマスクを着用するようお客様に呼びかけましょう。
- ・ 下膳と同時に新しい料理を提供しないようにしましょう。
 - ▶ 汚れた食器に触れた手で新しい食器を触らないよう、下げる人と提供する人を分ける、すべて下膳してから新しい料理を提供する等の対応をしましょう。
- ・ スプーンや箸などの食器の共有や使い回しを避けるよう掲示等しましょう。
- ・ 乾杯はグラスが触れないように行うよう呼びかけましょう。
- ・ お客様同士のお酌やグラスの回し飲みは避けるよう呼びかけましょう。

8 会計

- ・ 会計待ちでお客様が密集しないようレジ前に立ち位置を示したり、席会計に取り組みましょう。
- ・ テイクアウトの場合、施設外でお客様が密集しないよう間隔をあけて並んでいただいたり、呼び出し対応としたりしましょう。
- ・ レジで会計を行う場合は、直接の対面を避けるためにアクリル板や透明ビニールカーテンで遮蔽しましょう。
 - ▶ 飛沫感染を防止することが重要です。アクリル板等での遮蔽ができない場合は、お客様と従業員がともにマスクを着用し咳エチケットを実践し、お客様とのフィジカルディスタンスを確保して、飛沫対策を行いましょう。
- ・ 電子決済を活用しましょう。現金等を扱う場合は手渡しを避け、トレイに置いて受け渡しましょう。

9 店舗の管理

- ・ ゴミ出しを行う場合は、マスクや手袋を着用しましょう。マスクや手袋を外した後は必ず手を洗いましょう。
- ・ 換気設備を定期的に点検しましょう。
- ・ 洋式トイレでは蓋を閉めて汚物を流すよう呼びかけましょう。
- ・ 手洗いは、ペーパータオルを活用しましょう。ハンドドライヤーを使用する場合は、定期的な清掃や消毒をしましょう。ゴミはゴミ箱（蓋つきが望ましい）に入れて密閉しましょう。
- ・ 従業員の控え室等も換気や拭き取り清掃及び消毒液による消毒を徹底しましょう。複数利用される場合は、マスク着用、フィジカルディスタンスの確保のほか、会話は控え、定期的な換気を心がけましょう。
- ・ 鳥取県新型コロナ対策認証店はステッカーを入口に掲示しましょう。
- ・ 新型コロナウイルス感染予防対策協賛店はステッカーを入口に掲示しましょう。
- ・ 厚生労働省が提供している接触確認アプリ（COCOA）の起動を呼びかける掲示物や、「とっとり新型コロナ対策安心登録システム」の登録を勧めるQRコードをレジや客席テーブル等に

掲示しましょう。

10 従業員の対策

- ・ 従業員に出勤前に体温を測定させ、発熱や咳、咽頭痛等の症状がある従業員は自宅待機させましょう。
 - ▶ 従業員の体調不良を事前に把握することが重要です。
- ・ 感染した従業員や濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止しましょう。
 - ▶ 体調不良の方が申し出られるよう、休暇を取りやすい環境・体制を作りましょう。
- ・ 従業員向けに寮を設けている場合は、「会社寮等における新型コロナウイルス感染症対策ガイドライン」を参考にして共同生活における感染防止対策を徹底しましょう。
 - ▶ 洗面室等での飛沫対策（歯ブラシ、コップを共用部に置かない）、個室を除く寮内でのマスク着用、フィジカルディスタンスの確保、換気の徹底などの対策を行いましょう。
- ・ 従業員は来客用のトイレの使用を控えましょう。
 - ▶ 接触の機会を減らすことが重要です。お客様とトイレを共有する場合は、これまで以上に手洗いの励行を呼びかけましょう。
- ・ 従業員は大声を避け、マスクを着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底しましょう。
- ・ 白衣等の作業着はこまめに洗濯しましょう。
- ・ 感染予防対策に万全を期していることや具体的な対策を従業員で共有しましょう。