

# 食事提供施設における感染防止対策の徹底について

「基本的感染対策と具体例（共通事項）」を参考に、以下について重点的に感染防止対策をお願いします。

## 【入店者の制限等】

- 入場者の整理[入場前の間隔（できるだけ2 mを目安に）確保]
- 入店者数や滞在時間の制限
- 入店者及び従業員のマスク着用の徹底
- 発熱等の症状のある方の入店制限
- 入店者の手洗いや手指消毒の徹底

## 【施設内における対策等】

- 手指消毒設備の設置
- できるだけ、対面ではなく横並びに座るようになる
- 個室などの密閉した部屋の使用や、座敷席等における多人数での使用を控える
- 座席の間にパーテーションを設け、又は座席の間隔を十分に空けるなど、3密の回避
- 来店者の入れ替えのタイミングでの消毒
- 大皿での取り分けによる料理提供の自粛
- お酌、グラスやおちょこの回し飲みを避けるようにする
- 酒類の提供時間への配慮

## 基本的感染対策と具体例(共通事項)

### 【基本的感染対策】

1. 人と人との間隔は、できるだけ2 m空ける
2. 入口及び施設内の手指の消毒設備の設置
3. マスクの着用（従業員及び入場者に対する周知）
4. 施設の換気と消毒
5. 発熱等の症状がある場合の適切な対応

### 【具体的な対策例】

#### ○入場の制限

- ・入場者の列は間隔を空け、入場整理により混雑を防ぐ
- ・状況によっては、発熱者を体温計などで特定し入場を制限

#### ○感染対策

- ・複数の人の手が触れる場所や物品を適宜消毒
- ・手や口が触れるようなもの（コップ、箸など）は、適切に洗浄消毒
- ・窓口等の対面する場所にアクリル板・透明ビニールカーテンなどで遮蔽
- ・ユニフォームや衣服はこまめに洗濯
- ・手洗いや手指消毒の徹底

#### ○トイレ

- ・適時、拭き上げ消毒
- ・できるだけペーパータオルを設置
- ・ハンドドライヤーは止め、共通のタオルは禁止

#### ○休憩スペース

- ・一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしない
- ・休憩スペースは、常時換気することに努める
- ・共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に消毒
- ・従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗い

#### ○ゴミの廃棄

- ・鼻水、唾液などが付いたごみは、ビニール袋に入れて密閉して縛る
- ・ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用
- ・マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手を洗う

#### ○清掃・消毒

- ・通常の清掃後に、不特定多数が触れる環境表面を適時に拭き上げ消毒