

外食業の事業継続のためのガイドライン（概要）

令和2年11月30日改訂

一般社団法人日本フードサービス協会

一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会

【はじめに】

- ・外食事業者がコロナ禍において事業を継続されるにあたって、現場の実情に配慮して3密（密閉、密集、密接）を避け、手洗いなどの一般衛生管理の実施、人と人との間隔の確保等を通じて、お客様と外食業に働く従業員の安全・安心を確保する。

1 お客様の安全

- ・店舗入口に、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示。店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液を用意。
- ・店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨を掲示。
- ・店内が混み合う場合は入店を制限。
- ・店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ1 m以上の間隔を空けるように誘導。
- ・テーブルの間は、パーティションで区切るか、できるだけ1 m以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫。カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けるか、カウンターテーブルに隣席とのパーティションを設置。
- ・テーブル席は、真正面の配置を避けるか、パーティション等を設けるなど工夫。
- ・他のグループとはできるだけ1 m以上の間隔を空ける。
- ・お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒。
- ・料理は大皿盛りを避けて、個々に提供。鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員等が取り分けるなど工夫。
- ・スプーン、箸などの食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示などにより注意喚起。
- ・お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲み、大声での会話は避けるよう注意喚起。
- ・個室を使用する場合は、十分な換気。

2 従業員の安全衛生管理

- ・従業員は必ず出勤前に体温を計る。発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者に報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。
- ・感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止。
- ・店舗では大声を避け、マスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底。
- ・従業員のロッカールームや控え室は換気し、室内は定期的に清掃。休息中もマスクを着用するなど工夫。