

～飲食店で新型コロナウイルスの感染者を出さないために～

新型コロナウイルスに感染しないためには、**標準予防策(マスク着用、手洗いなど)の励行**と**3密(密閉、密集、密接)の回避**がきわめて重要です。会食ではマスクを着用せず、多数の人が密集し、会話(密接)を楽しむので、感染のリスクは高くなります。

以下に、飲食店での新型コロナウイルス感染症のリスク低減のための注意事項を列挙しました。あなたの店で新型コロナウイルス感染症が広がらないために遵守すべき最低限の注意事項ですので、ぜひ徹底してほしいと思います。

1. 新型コロナウイルスを店内に持ち込まないために

新型コロナウイルスは主に手に付着して店内に持ち込まれる。

そこで、全ての人(客も店のスタッフも)は入店前に必ず手洗いを行うこと。

- ① 入口付近に手洗いブースを設置することが望ましい。(蛇口の開閉はセンサー、液体せっけんとペーパータオルを常備)
- ② 上記が無理であれば、トイレでの手洗い、あるいは手指消毒用のアルコール液でも可とする。

2. 店内で新型コロナウイルスを拡散させないために

新型コロナウイルスは主に飛沫感染と接触感染により、人から人に感染する。

- ① 飛沫感染の対策として、席の間隔を最低でも1mは空ける。(店内の席数を減らす)、対面の席をできる限り減らす、室内の換気を頻繁に行う。(目安として、1時間に1回は店の全空気が外気と入れ替わる)
- ② 接触感染の対策として、客が使用したテーブルや椅子は、次の客が使用する前にアルコール消毒する。(消毒用アルコール(※)をスプレーし、ペーパータオルでふき取る)人の手がよく触れる部位(ドアノブやトイレなど)も定期的に消毒する。
(1日2～3回以上)メニュー冊子なども接触感染のリスクになるので、メニューの表示方法も工夫する。(壁にメニュー表を掲示するなど)

※消毒用アルコールの代わりに、0.05%の次亜塩素酸ナトリウム(ハイター等を希釈したもの)を用いても良い。その場合、消毒後、水分を含んだタオル等で次亜塩素酸ナトリウムを拭き取ること。

3. 店のスタッフが感染源にならないために

- ① 料理人は必ず帽子とマスクを着用。(料理へ毛髪や飛沫の混入を防止)
- ② 料理を客に運ぶ間の飛沫混入を防ぐ。(給仕人のマスク着用、あるいは料理の入った器を覆う蓋やラップを使用、など)
- ③ スタッフ等は、発熱、風邪症状(咳、鼻汁、喉の痛みなど)、あるいは消化器症状(腹痛、下痢など)があったり、体調がすぐれないと感じる時は、必ず仕事を休む。
- ④ ウイルスが付着した手で口・鼻・目を触ると感染するので、手を顔にもっていかないことも重要。