

ぐんまの飲食店 安全・安心ガイドライン

群馬県飲食業生活衛生同業組合

ぐんま飲食(群馬県飲食業生活衛生同業組合)は、新型コロナウイルス感染症防止対策を十分に講じた上で、飲食店が営業(テイクアウト・デリバリーを含む)を再開していくため、「ぐんまの飲食店 安全・安心ガイドライン」を策定し、周知・徹底していくことについて、群馬県と覚書を締結しました。

群馬の飲食店の皆様におかれましては、各店舗の実情に応じて、このガイドラインを参考にいただき、安全・安心な営業を行っていきましょう。

1 店員の健康管理

- 以下の項目に該当する場合は、出勤をしない、させない。
 - 風邪の症状(発熱(37.5℃以上が目安)、のどの痛み等)があるとき
 - 発症前14日以内に新型コロナウイルス感染症の流行が確認されている地域に渡航又は居住していた

2 店舗における人や物の消毒

- 店舗内では、マスクを着用し、手洗い、アルコール手指消毒を徹底する。
- 店舗内の共用部分(テーブル、イス、ドアノブ、レジ、トイレ等)は、利用客の入れ替え毎に、アルコール消毒液や塩素系漂白剤で消毒を行う。

3 店舗における三密(密集・密接・密閉)の回避

- 店舗営業再開後においても、継続的にテイクアウトやデリバリーの対応を行う。
- 密閉した部屋の使用を避け、(通常時に比べ)座席の少人数での使用を行う。
- 座席の間にパーテーションを設ける、又は座席の間隔を十分に空けるなどの工夫を行う。
- カウンターやレジ等にビニール幕等を設置し、従業員と客との仕切りを設ける。
- 換気設備の適切な運転を実施するとともに、定期的に換気を行う。
- 事前予約や入店制限、酒類の提供時間の配慮等により店内の密集を避ける。

4 安全・安心な調理、提供

- 可能な限り、大皿でなく、個別提供を行う。(個別提供が困難な場合には、直箸での取り分けにならないよう配慮する)
- (テイクアウトでは) 調理は必ず注文を受けてから行い、受注数量は、お店の設備や人員で対応できる範囲とする。
- (テイクアウトでは) 食中毒予防やアレルギー対応できるよう適切な対策をとる。

5 決済方法

- 可能な限り、現金のやり取りを避けるため、釣銭の出にくい工夫やキャッシュレス決済に対応する。
- 現金による支払いを行った場合は、必ず手洗い、手指消毒を行う。

6 商品の受け渡し(テイクアウトの場合)

- 来店者には、入店時または商品の受け渡し前にアルコール手指消毒を行ってもらう。
- お客様には、(食中毒予防の観点から) 早めに食べてもらうよう十分な説明を行う。

7 お客様への依頼事項

- 体調不良の場合には、来店を控えていただく。
- 入店時及び入店後の小まめな手洗い又は手指の消毒を依頼する。(可能な場合は検温も)
- 大皿料理の直箸使用やお酒の回し飲みを避けていただくよう依頼する。
- 一定の距離を保つ、飲食時以外のマスク着用又は会話の際にハンカチ等で口を覆う等、お客様同士の感染予防策の周知、依頼を行う。
- (感染防止の観点から) できる限り速やかに料理を食べていただくよう依頼する。

8 店舗における感染予防策の表示

- (消費者が安心して、来店やテイクアウトを利用できるよう) 飲食店の感染予防策について、店舗やホームページでの表示、SNS等による周知を図る。

9 その他、適切な感染拡大防止策

- 上記のほか、随時、感染拡大の状況を見極めながら、各店舗の実情に即し、適切な感染拡大防止策をとるものとする。

感染症予防対策に係る認証の基準(国基準・必須項目)

1 パーティション等の設置(座席の間隔の確保)

- 全ての座席について、①パーティション等(アクリル板、ビニールカーテン等)が設置されている(※)、又は②座席の間隔が1 m以上確保されている。

※同一テーブル上の正面及び隣席との間、並びに他のテーブルとの間に設置する。パーティション等の高さは、目を覆う程度の高さ以上のものを目安とする。

なお、パーティション等を設置する際には、空気の流れを阻害しないように留意する。

2 手指消毒の徹底

- 店内入口に消毒設備を設置し、入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。

3 食事中以外のマスク着用の推奨

- 食事中以外のマスクの着用について、来店者に対し掲示や声かけなどで促す。

4 換気の徹底

- 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(建築物衛生法)の対象施設(※)については、建築物衛生法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしている。
- 建築物衛生法の対象外施設については、換気設備により必要換気量(一人あたり毎時30 m³)を確保する、または、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開(窓が一つしかない場合は、ドアを開ける)するなどにより、十分な換気を行う。

※建築物衛生法の対象施設とは、以下の項目を全て満たしていること。

①建築基準法に定義された建築物であること

②1つの建築物において、次に掲げる特定用途(興行場、百貨店、集会場、図書館、博物館、美術館、遊技場、店舗、事務所、学校(研修所を含む)、旅館)の1又は2以上に使用される建築物であること

③1つの建築物において、特定用途に使用される延べ面積が、3,000 m²以上(ただし、専ら学校教育法第1条に定められている学校(小学校、中学校等)については、8,000 m²以上)であること