

根室市飲食店感染症等対策環境整備事業の実施について

1. 趣旨

新型コロナウイルス感染症の収束が未だ見えず、感染の長期化が見込まれている中、感染拡大を防ぐため「新しい生活様式」の取り組みが日常生活に定着されつつあり、コロナに対する意識、行動の変化が表れ始めたところである。

市民誰もが利用する市内の飲食店において、高リスクな環境を生み出さないために「新しい生活様式」に基づく取り組みの一助として、防疫対策の観点から支援する。

2. 対象者

保健所に登録のある市内で現に飲食業として営業している店舗（約230店舗）。

※上記の「飲食業」とは、食品衛生法による飲食店営業の許可証を有し、喫茶、食堂、すし屋、そば屋、ラーメン屋、焼き肉屋、居酒屋、レストラン、バー、スナックなど、店内に客席を設け、専ら客に飲食をさせる業態をいう。

3. 市からの案内

対象者に対し、申請に必要な下記の書類を8月上旬に送付予定

- (1) 「根室市飲食店新型コロナウイルス感染防止対策マニュアル」
- (2) 感染症等対策環境整備事業申請書
- (3) マニュアルに沿って営業する旨の宣誓書
- (4) 返信用封筒

4. 申請に基づく配給物

- (1) アクリルパーテイション（5枚）
- (2) 「あんぜん・あんしんの店」ステッカー（1枚）
- (3) 手指消毒液（1ℓ）

5. 申請方法

申請書類等を、郵送または市保健課健康推進担当（窓口8番）まで提出してください。

- (1) 感染症等対策環境整備事業申請書
- (2) マニュアルに沿って営業する旨の宣誓書
- (3) 店舗の営業許可証の写し

6. 申請期限

令和2年9月30日

7. 受取方法

受取開始日時を書いた案内文を送付いたしますので、市役所健康推進担当（窓口8番）までお越しください。

※令和2年8月17日（月）から順次お渡しいたします。

8. 問合先

市保健課健康推進担当

電話（23）6111番 内線2117、2140

根室市飲食店向け 新型コロナウイルス感染防止 対策マニュアル



～新型コロナウイルスに負けない店舗を目指して!!～

はじめに

このガイドラインは、根室市内の飲食店などを経営されている皆様が、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組むための、ひとつの目安として作成したものです。

ガイドラインには、「新しい生活様式」を取り入れた営業スタイルを確立し、「安全・安心な店」として、市民の皆様にご利用いただくため、高リスク環境を生み出さないための対策や、施設・設備などの衛生管理による対策、従業員の健康管理による対策などの視点での取り組みを掲載するとともに、現場の実情を配慮して、三密（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、お客様と従業員の安全・安心を確保するための参考として作成したものです。

ガイドラインに沿った取り組み全てを実施することは難しいと思いますが、根室市民の皆様と飲食店を経営している皆様が一丸となって感染防止対策に取り組みましょう！

※根室市では、新型コロナウイルス感染症拡大防止に取り組むお店を応援します。

→ 基本対策 1 施設管理者が講すべき対策

▶ 1 基本事項

- 食品衛生法を順守して食品の安全で衛生的な取り扱いを徹底しましょう。
- 店舗が社会的距離や安全性を考慮して感染防止に努めながら営業していることをお客様に示しましょう。
※「安全・安心宣言の店」ステッカーの貼付
- 人との接触ができるだけ避け、対人距離を確保しましょう。(できるだけ2mを目安〔最低1m〕)
- 感染防止のためお客様の入店数を調整しましょう。
(密にならないように店舗定員の50%を目安)
- 発熱や咳などの風邪症状を呈しているお客様の入店制限をしましょう。

- 店舗入口や手洗い場所には手指消毒用に消毒液を設置し、入店時の手指消毒を促しましょう。また、店内においては石鹼と流水による手洗いを促しましょう。



- 常時マスク（適宜フェイスガード）を着用しましょう。（従業員及びお客様に対する周知）施設の換気をしましょう。（窓の開放により換気を行う場合は、30分に1回以上、数分程度の換気が目安）

- お客様の入れ替わりに応じて、適宜、施設及び共用備品の消毒をしましょう。

- お客様が共用する物品や手が頻回に触れる箇所を、工夫して最低限にしましょう。

- 人と人が対面するカウンター席等は、できるだけアクリル板・透明ビニールカーテンなどを設置しましょう。

▶ 2 お客様の安全

1) 入店時

●以下の場合は入店をお断りさせていただく旨を掲示しましょう。

➡ 入店前に検温を行い、発熱がある場合

➡ 咳・のどの痛みなどの症状がある場合

➡ 新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した人との濃厚接触がある場合

➡ 過去14日以内に入国制限を受けている国や地域への渡航及び当該地域の在住者との濃厚接触がある場合



- 店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液を用意しましょう。
- 店舗入口や店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨の掲示をしましょう。
- 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることをお客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限しましょう。
- 重症化リスクが高い高齢者、妊婦、基礎疾患のある方には十分な配慮を行いましょう。

2) 客席への案内

- テーブルとテーブルの間隔は、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか2m以上の間隔を空けて、横並びで座れるように配置を工夫しましょう。
- 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パーティションで区切る工夫をしましょう。
- 席にあっては、真正面の配置を避けるか、又はテーブル上にできるだけ区切りのパーティション（アクリル板等）を設けるなど工夫しましょう。



3) テーブルサービスとカウンターサービス

- テーブル・カウンターサービスで注文を受ける時は、お客様の正面を避けて立ち、間隔を保ちましょう。
- お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒しましょう。
- お客様にはトイレ使用後などに石鹼と流水による手洗いを促し、テーブル移動時には手指消毒を励行するようお願いしましょう。
- お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、掲示等により注意喚起しましょう。
- 個室を使用する場合は、十分な換気を行うこととし、また実施にはお客様の協力を求めましょう。

4) 会計処理

- 会計処理は、可能であれば電子マネー等の非接触型決済の導入を検討し、現金・クレジットカードなどを使用するときは、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用しましょう。

基本対策2 共用する物品などの適正管理

- ▶ 始業前、終業後における店舗内の清掃と消毒を徹底しましょう。
- ▶ 従業員は、石鹼による手洗い（30秒）を励行しましょう。
- ▶ トイレは定期的な清掃と次亜塩素酸ナトリウム（0.05%）による消毒をしましょう。
- ▶ お客様が入れ替わる時に、テーブル、座席、ドアノブなどお客様が触れる箇所をアルコールまたは次亜塩素酸ナトリウム（0.05%）で消毒しましょう。
- ▶ 卓上にあらかじめ用意している箸、取り皿、メニュー、調味料及び共用備品などは可能な限り撤去しておき、お客様が入れ替わるごとに、アルコールまたは次亜塩素酸ナトリウム（0.05%）で消毒を行った上で提供しましょう。
- ▶ 宴会時などで提供する料理は、大皿による提供とお客様が自ら料理を盛り付けさせることは控え、あらかじめ取り皿などに盛り付けた状態で提供しましょう。
- ▶ お客様が残したゴミや利用したおしごりなどを回収する際は、手袋やマスクを着用し、作業後は速やかに手洗いを行いましょう。

基本対策3 従業員の健康管理の徹底

- ▶ 従業員は、出勤前に自宅で体温を計測するとともに、咳やのどの痛みなどの症状がないか確認しましょう。同居の家族がいる場合は、家族の健康状態も確認しましょう。
- ▶ 従業員は、自身や家族が発熱や咳やのどの痛みなどの症状がある場合、店舗に報告し自宅待機するよう努めましょう。
- ▶ 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しましょう。
- ▶ 店舗では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しましょう。
- ▶ 従業員やその家族が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また風評被害や誤解などを受けないよう、事業者は現状を的確に従業員に伝えましょう。
- ▶ 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底し、むやみに顔や髪に触れないようにしましょう。
- ▶ 従業員のロッカールームや控室は換気し、空調設備は定期的に清掃しましょう。
- ▶ 控室は一度に休憩する人数を減らし、対面での飲食や会話をしないようにするとともに、従業員が出入りする際は、入退室の前後に手洗いをしましょう。



基本対策4 店舗の衛生管理

- ▶ 店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、徹底した換気をしましょう。
- ▶ 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ等の設備、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒や次亜塩素酸ナトリウム(0.05%)で清拭しましょう。また、テーブル、イス、メニューブック、タッチパネルなどはお客様が入れ替わる都度、清拭しましょう。
- ▶ 清拭は、メニューブックの各ページやイスであれば移動の際につかむ縁など、お客様の行動をイメージして行いましょう。
- ▶ 従業員は、店内の一箇所にお客様が集まらないように留意しましょう。
- ▶ トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は、定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭しましょう。

- ▶ トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置きましょう。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促しましょう。
- ▶ 厨房の調理設備・器具を台所洗剤で清拭し、作業前後の手洗いなど従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底しましょう。
- ▶ 感染防止対策に必要な資材一覧表（※）を作成し、十分な量を準備しましょう。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しましょう。
- ▶ ユニホームや衣服は、こまめに洗濯をしましょう。
- ▶ 食品残渣、唾液等が付着したごみ等の処理は、手袋、マスクを着用して、ビニール袋に密閉して縛り回収しましょう。手袋、マスクを脱いだあとは、必ず手を洗いましょう。

（※）消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、それらの使い捨て用品を廃棄する容器等をまとめたもの



145 mm