

令和 2 年 1 2 月 2 4 日  
防災くらし安心部  
産業労働部

## 「新型コロナ感染防止対策推進運動」の実施について

### 1 趣旨

県内では、新型コロナの感染拡大に伴い高齢者を中心に入院患者が急増し、医療現場がひっ迫してきており、これ以上の感染拡大を防ぐ必要がある。

これまで複数の飲食店で集団感染（クラスター）が確認されており、飲食店における感染防止対策の徹底が求められることから、感染拡大予防ガイドラインの遵守徹底を図り、安心して飲食を楽しめる環境づくりを推進する。

### 2 実施内容

県、市町村、関係団体が連携し、飲食事業者に対して感染拡大予防ガイドラインの遵守を呼びかけるとともに、飲食店を巡回し、感染防止対策の取組状況を確認しながらガイドライン遵守の啓発活動を行う。

### 3 参加予定団体

県（総合支庁）、市町村、商工団体、商店街振興組合、関係生活衛生同業組合、ほか関係団体

### 4 実施期間

令和 2 年 1 2 月 2 4 日（木）～令和 3 年 1 月 1 1 日（月）

※ 1 月 1 2 日（火）以降、しっかりした感染防止対策の下で、経済回復を図る

# 感染拡大予防ガイドラインを 遵守・徹底しましょう！ ～ 安心して飲食を楽しんでもらうために ～

- 県内の新規感染者が急増しており、患者の中には重症化リスクの高い高齢者も多く、医療現場がひっ迫していることから、今後、通常の医療提供ができなくならないよう感染を抑えていかなければなりません。
- 山形県における新型コロナ対応の注意・警戒レベルは現在、**レベル4(特別警戒)**ですが、**レベル5(非常事態)**※にならないよう基本的な感染防止対策に取り組む必要があります。  
※レベル5では不要不急の外出自粛、ガイドラインを遵守しない施設の営業自粛などを想定。
- 県内の飲食店で複数の集団感染(クラスター)が確認されており、飲食店における対策徹底が求められています。ガイドラインをしっかりと遵守し、感染防止対策を徹底しましょう。  
**※飲酒を伴うカラオケは控えるようお願いします**

## ガイドラインにおける予防のポイント

### ① 従業員・スタッフの健康管理を！

- ・従業員、スタッフは出勤前に必ず体温を計る
- ・休憩中を含め、店舗ではマスク着用を徹底する
- ・頻繁かつ適切な手洗いをする



### ② 換気対策の徹底を！

- ・機械換気がある場合は、常時運転し、徹底した換気を行う
- ・機械設備がない場合は、30分に1回以上、2方向の窓を開ける
- ・窓が十分に開けられない場合は、HEPA フィルタ付きの空気清浄機等を検討



### ③ お客様の感染防止を！

- ・人との距離を確保(1m以上)するか仕切りを活用する
- ・席は、対面の配置を避ける
- ・飲食時以外はマスクの着用を呼びかける
- ・客席やドアノブなど人が触れる個所の消毒をこまめに行う
- ・料理は小分けし、回し飲みはしないよう声がけをする



### 【接待を伴う場合の留意事項】

- ・カラオケを利用する場合は、マスクを着用する
- ・一緒にカラオケやダンス等を行う接待は当面自粛する

社交飲食業における感染拡大予防ガイドライン



外食業の事業継続のためのガイドライン



# 社交飲食業における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン（概要）

令和2年11月27日改訂

全国社交飲食業生活衛生同業組合連合会

## 【感染防止のための基本的な考え方】

- ・営業に当たっては、現場の実情に配慮して①密閉空間、②密集場所、③密接場面（「三つの密」）を避け、手洗いなど一般衛生管理の実施、人と人との間隔の確保（1 m以上）等に取り組む。

## 1 施設内の具体的な対策

- ・入店時に、連絡先や体調を記載してもらう。
- ・入口及び施設内の手指の消毒設備の設置または石鹸と流水による手洗いの励行。
- ・マスクの着用。
- ・換気の悪い密閉空間を改善するため以下に取り組む。
  - ・機械換気がある場合は、常時運転し、徹底した換気を行う。
  - ・機械換気がない場合は、30分に1回以上、二方向の窓、窓がない場合は、ドア等を開ける。
  - ・窓が十分に開けられない場合は、HEPAフィルタ付きの空気清浄機の使用を検討。

## 2 客席への案内

- ・客席は、パーティションで区切るか、1 m以上の間隔を空けるなど配置を工夫。
- ・席に余裕がある時は斜めに座る（正面は避ける）。

## 3 テーブルサービスとカウンターサービス

- ・お客様が入替わる都度、消毒。
- ・従業員と席の間隔（1 m以上）確保。
- ・お客様がマスクをしていない場合にはマスクを着用するよう促す。
- ・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注意喚起。
- ・飲食時以外はマスクを着用するよう注意喚起。

## 4 接待行為を伴う店舗の留意事項

- ・カラオケを利用する場合はマスク着用、カラオケマイクの定期的な消毒。
- ・一緒にカラオケやダンス等を行うなどの接客は、当面の間自粛。

## 5 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、自宅待機。
- ・従業員のロッカールームや控え室は換気し、定期的に消毒。
- ・控え室において従業員は十分な対人距離（1 m以上）を確保。

# 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。