

『高尾山商店会』における

新型コロナウイルス感染症対策のガイドライン

- 『高尾山商店会』における感染拡大を防ぐために、飛沫感染や接触感染、さらには近距離での会話への対策を、これまで以上に定着、持続させた日常生活、すなわち『新しい生活様式』に則った予防のためのガイドラインを定めます。
- 国や地元自治体から適宜発表される最新情報（方針や助言）の確保に留意し、新型コロナウイルス感染症防止対策として以下の基本事項（高尾山商店会）を基本に各店舗の実情に合わせた対策を実施して新型コロナウイルス感染症の予防とする。

①入店管理

1. 店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意する。
2. 店舗入口及び店内に、飲食店における食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示する。
3. 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が重要であ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する。
4. 順番待ちをする場合は、各人ができるだけ2 m（最低1 m）以上の間隔を空けるように誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど）。

②店舗内管理

1. テーブルは、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、できるだけ2 m（最低1 m）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、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。
2. 真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーティション(アクリル板等)を設けるなど工夫する。
3. 少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者等対面を希望する場合は、可能としてもよいが、他グループとの相席は避ける。
4. グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ2 m（最低1 m）以上の間隔を空け、会話は控えめにしてもらうことを案内する。
5. テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ。
6. お客様が入替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する。
7. 会計処理に当たる場合は、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャシュトレイ）などを使用する。また、コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。
8. 飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫する。

③従業員の安全衛生管理

1. 食品を扱う場合は、扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
2. 従業員各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まない。
3. 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、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。
4. 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する。
5. 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する。
6. 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る（従業員へのリスク・コミュニケーション）。

④施設・店舗の衛生管理

1. 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、徹底した換気を行う（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など）。
2. 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機の設備等、多数の人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する。また、テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（海面活性剤）で清拭する。
3. 卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにするが、撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（海面活性剤）で清拭や用具の交換を行う。
4. 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する。
5. 飲食店における厨房の調理設備・器具を台所洗剤（界面活性剤）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する。
6. 感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるよう予め手配をしておく。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ておくことが望ましい（ローリングストック）。
7. ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。
8. 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収する。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗う。

(参考)

新型コロナウイルス感染症対策（一般社団法人日本フードサービス協会）の基本的対処方針（改正）に基づく外食業の事業継続のためのガイドライン