

一般社団法人小笠原村観光協会 飲食部向けガイドライン

■お客様の安全について

1) 入店時

- ・ 店舗入口には、体調不良が認められる場合は入店をお断りさせていただき旨を掲示する。
- ・ 店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒用アルコールを設置する。
- ・ 店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクやフェイスガード等の着用をお願いする旨を掲示する。
- ・ 密集を避け飛沫感染などを防止するため、店舗ごとに定員を設定した上で、店内が混み合う場合は入店を制限する。
- ・ 各人ができるだけ間隔を空けるように誘導する

2) 客席への案内

- ・ テーブル席では真正面の配置を避け、カウンター席は密着しないように、席を離す、席数を減らす等、適度なスペースを空ける。
- ・ 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。
- ・ 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間隔を空ける。

3) テーブルサービスとカウンターサービス

- ・ テーブル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、もしくはオーダー用紙を置き、お客様に書いてもらうなどの配慮をする。
- ・ お客様が入れ替わる都度、テーブルやカウンター等のお客様が触れる場所を清拭・消毒する。
- ・ カウンターで注文を受けるときは可能な範囲で間隔を保つ。
- ・ カウンターでは従業員のマスク着用のほか、仕切りの設置など工夫する。
- ・ 大皿は避けて料理は個々に提供する等の工夫が望ましい。
- ・ 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する。
- ・ 個室を使用する場合は、利用前にお客様から了承を得た上で十分な換気を行う。
- ・ 下膳作業の都度、手洗い及び手指消毒を徹底する。
- ・ 下膳と同時に料理提供を行わない。

4) 会計処理

- ・ レジ付近の混雑を避けるためにテーブル会計を基本とする。
- ・ 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（キャッシュトレイ）などを使用する。また、コイントレイは使用する都度消毒し、会計を行った従業員は手洗いと手指消毒行う。

■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、店舗責任者にその旨を報告し、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する。
- ・ 店舗ではマスクやフェイスガード等を適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。
- ・ 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。

■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、徹底した換気を行う（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など）。
- ・ 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、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、パーテーション、メニューブック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（界面活性剤）で清拭する。（清拭できない紙のメニューブックは、使用の都度破棄する）
- ・ 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のが望ましい。撤去が難しい場合は、お客様が入替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭や用具の交換を行う。
- ・ 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する。
- ・ 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消毒する。
- ・ チェック表を用意し、トイレ清掃や換気を行った際に記入する。
- ・ トイレのハンドドライヤー及び共有タオルの使用を中止し、ペーパータオルを設置する。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促す。
- ・ 厨房内の手洗い用共有タオルの使用を中止し、ペーパータオルを設置する。
- ・ 感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておく。
- ・ 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。

一般社団法人 小笠原村観光協会

飲食部 部長 菊地 圭

飲食部 副部長 上部 仁

参考：外食業の事業継続のためのガイドライン（一般社団法人日本フードサービス協会）