

「外食業の事業継続のためのガイドライン」Q&A

令和2年5月15日(最終改訂令和2年11月 日)

Q1 ガイドラインの趣旨・考え方を教えてください

A このガイドラインは、飲食店における新型コロナウイルス感染症感染防止と、お客様及び外食で働く従業員の安全、そのご家族に外食店舗が安心して働ける場所であることをご理解いただくとともに、事業者が事業の継続・再開に向けたガイダンス（手引き）となるものです。
本ガイドラインを参考に地域の状況、事業者の事情に沿って創意工夫をお願いしたいと思います。

Q2 外食事業者は、業態・事業規模が様々で立地によっても条件が異なるが、ガイドラインは配慮していますか

A ガイドラインは、全国生活衛生同業組合中央会と日本フードサービス協会が協力して作成したもので、平均的な個人営業の飲食店が実行可能な範囲としています。そのため、飲食店の方々には、業態や立地、建物の構造等様々で、実態に合わせた創意工夫をお願いしたいと思います。

Q3 ガイドラインは、条件付きながらビュッフェスタイルや密室となる個室の利用を認めているが、3密対策として問題ありませんか

A 外食を利用されているお客様は、個人だけでなく、家族、親しい友人などのグループもあり、不特定の個人とグループは分けて考える必要があります。政府から横並びを提案するような「新しい生活様式」が示されていますが、入店した後に、家族で間隔をあけて横並びということは現実ではありません。
ビュッフェによる飲食の提供については、カバー等による飛沫防止、トング等の頻繁な交換、あらかじめ小分けする等の工夫や、お客様への消毒手洗いのお願い等、感染防止策を工夫願います。サラダバー、ドリンクコーナー等についても同じです。

Q4 冒頭に「店舗の実情に沿った創意工夫」とあるが、具体的にはどのような場合ですか

A 例えば、人と人との十分な間隔を、「できるだけ1m以上」とされていますが、店内のスペースから難しい店もあります。そのような場合は、カウンターで固定式椅子は他の人やグループと椅子一脚分をあげる、対面席は他の人やグループと背中合わせに配置するなど、店の状況に応じた創意工夫が求められます。
また、卓上調味料が撤去できない場合に「お客様が入れ替わる都度、消毒や交換を行う」とされていますが、和食、洋食、麺類等のファーストフード店など、来店客の入れ替わりが頻繁な場合は実施することは難しく現実的ではありません。

この場合は、可能なタイミングで消毒する等、従来行っている衛生管理を徹底してください。

Q5 店舗入口には、発熱や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することとされていますが、現場でお客様の健康状態を確認する場合、どのように行えばよいですか

A 例えば、入店の際に非接触型体温計を利用した検温や、従業員による口頭での健康状態の確認などが考えられます。

Q6 テイクアウト客やデリバリー配達員と店内飲食客との接触を避けるように工夫するとしていますが、具体的にはどうしたらよいですか

A 可能であれば専用カウンターを設けることが望ましいですが、スペースに余裕がない場合は、受け渡し場所（レジの場合もあります）と飲食されているお客様とに十分な間隔を確保する等の工夫が求められます。

Q7 飛沫感染防止のためのパーティションには、どのような方法がありますか。

A 設置型のアクリル板やカーテン式のビニールシート、テーブル席間の衝立・パーティションなど、店舗の事情に合わせた工夫が求められます。なお、アクリル等のプラスチック製品は可燃性であり、周辺で火を扱う環境（コンロ周辺や喫煙エリアなど）では、使用しないようにお願いします。

Q8 マスクやフェイスガードを適切に着用としていますが、加熱調理を行う厨房スタッフや夏の高温期の野外作業（車両の誘導等）などでは、熱中症の心配があり常時着用することが困難です。他に方法がありますか。

A 高温の環境においても、お客様の安全のため、従業員の飛沫防止対策は必要です。通常のマスクやフェイスガード以外に、口元を覆う密着しないプラスチック製のマスク（マウスシールド）など、従業員の健康に配慮した工夫をお願いします。

Q9 店内の換気を徹底するとしていますが、常にドアや窓を開放しておかなければいけないのですか。

A 店舗に十分な換気設備がある場合は、換気運転を行うことでドア等の開放は必要ありません（店舗や入居している建物の換気設備を確認してください）。換気設備がない場合は、客数など店内の状況に応じて定期的に換気を行うようお願いします。

Q10 「換気設備が不十分な店舗や個室を使用する場合には、十分な換気を行う。」とありますが、具体的な方法を教えてください。

A 施設の換気については、厚生労働省作成「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法」を参考にしてください。

- ・機械換気がある場合は、常時運転するなど適切に稼働させ、徹底した換気を行う。また、必要に応じて、換気設備のフィルターの清掃等を行う。
- ・機械換気がない場合は、30分に1回以上、数分程度、二方向の窓を全開するなどにより換気量を確保する。窓が一つしかない場合は、ドア等を開ける。
- ・換気が十分でないおそれがある場合はCO2センサーの使用等により、換気状況の把握に努める。
- ・窓開けによる換気を行う場合は、夏期・冬期は、室温及び相対湿度に十分留意し、室温及び相対湿度を維持しようとする際に窓が十分に開けられない場合は、窓の開放と併せてHEPAフィルター付きのろ過式の空気清浄機や加湿器などの使用を検討すること。

(参考) 「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法」(厚生労働省)
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>

Q11 レジ袋の有料化に伴い、テイクアウトにエコバックを持参するお客様が増えています。感染防止のために注意すべきことはありますか。

- A 令和2年7月1日から、店舗が提供するプラスチック素材の持ち帰り袋の有料化が義務付けられました。
- お客様の安全を確保するためには、お客様やお客様の持ち物に従業員が直接手を触れないことにより接触感染を防止することが基本となります。エコバックも同様、持ち帰り商品はお客様自身がエコバックに入れるように推奨してください。また、衛生面の考慮や汚損防止のため、汁漏れ等の心配がある商品は袋などに入れてお渡しする対応も必要です。
- なお、紙やバイオマス素材の袋、持ち手のない袋、あらかじめ袋に入れた状態(要否の意思表示が可能な場合を除く)で販売や配達する場合は、有料化の対象ではありません。

Q12 新型コロナの影響は長期化することも予想されているが、ガイドラインやこのQ&Aは状況に応じて見直すこともありますか

- A ガイドラインやQ&Aは、新型コロナの影響を考慮し、状況の変化に応じて見直してまいります。