

事業者向け

東京都 感染拡大防止 ガイドブック

——「新しい日常」の定着に向けて——

〈居酒屋 編〉



本ガイドブックは、東京都が公表した「事業者向け 東京都感染拡大防止ガイドライン～「新しい日常」の定着に向けて～」を踏まえ、業種ごとの感染拡大防止対策のポイントを、イラストを用いてわかりやすくまとめたものです。上記ガイドラインや業界団体作成のガイドラインとともに本ガイドブックをご活用いただき、感染予防に向けた対策に取り組むようお願いします。

なお、対策を実施し、東京都が別途作成した「新型コロナウイルス感染症の拡大防止チェックシート」に記載されたすべての項目を満たすと、都民の方が安心して利用できる施設であることをお知らせするためのステッカーを印刷・掲出することができます。下記「新型コロナウイルス感染症の拡大防止対策ステッカーについて」にお進みいただき、ぜひご利用ください。



参考URL



事業者向け 東京都感染拡大防止ガイドライン～「新しい日常」の定着に向けて～
<https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/1007942/1007968.html>



新型コロナウイルス感染症の拡大防止対策ステッカーについて
<https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/taisaku/torikumi/1008262/1008420/index.html>

※本ガイドブックに掲載した各業界団体ホームページの情報は、令和2年6月16日時点のものです。

目次

はじめに 01

1 各業種に共通する感染拡大防止の主な取組例

(1) 利用者向け対策 04

(2) 従業員向け対策 08

(3) 施設環境整備 12

(4) 感染者発生時に向けた対応 15

2 施設の特徴に応じた感染拡大防止の主な取組例

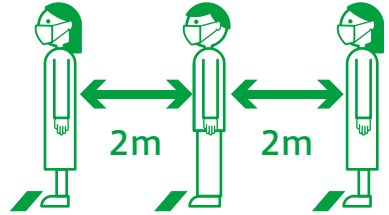
食事提供施設 居酒屋 18

1 各業種に共通する 感染拡大防止の主な取組例

(1) 利用者向け対策

入場時等における対策

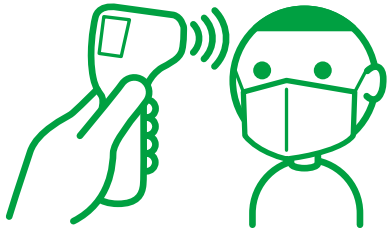
入場の列は間隔
(できるだけ2m)を空ける
とともに、行列の整理や
立ち位置の表示を行い、
混雑を回避



入場者にマスク着用の
徹底を周知
(ない方にはマスク配布に努める)



非接触型機器などで
入場者を検温し、
発熱者は入場を制限



施設規模に応じて
入場者数や滞在時間を制限し、
特に屋内は3密(密閉、密集、密接)に
ならないよう十分留意



入場口や各所に
消毒備品等を設置し、
手洗いや手指消毒、
靴底消毒を徹底

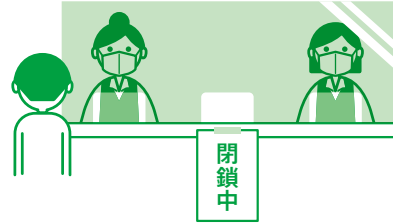
ICTを活用し、整理券や
オンラインチケットの販売、
日時指定予約、時間制来場者
システムや完全予約制を
導入し混雑を緩和



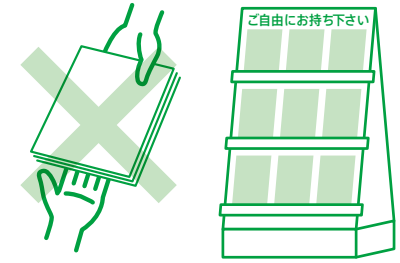
(1) 利用者向け対策

施設内における対策

座席や利用場所の配置を工夫するなど、人と人との間隔(できるだけ2m)を確保



チラシや販促品等は、手渡しではなく据え置き方式で配布



利用者に対し、手洗い・消毒に加え、大声の会話を慎むよう周知

複数の人が使用する場所(トイレなど)、手や口が触れるようなもの(商品やコップ類など)をこまめに消毒・洗浄



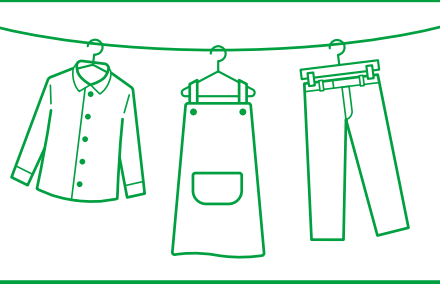
喫煙スペースがある場合、3密(密閉、密集、密接)にならないよう利用者数を制限し、利用者に周知

※2020年4月1日から「東京都受動喫煙防止条例」・「改正健康増進法」が全面施行されています。

(2) 従業員向け対策

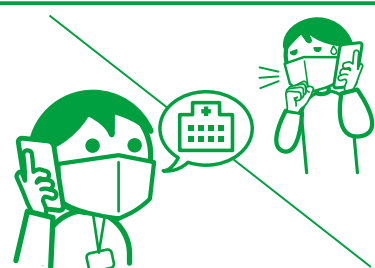
従業員の体調管理等

従業員の制服や衣類は
こまめに洗濯



従業員に出勤前の検温や
体調確認をさせ、
毎日の報告を徹底

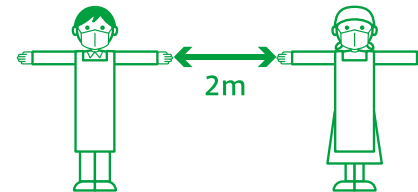
体調不良の場合は休養を
促し、勤務中に体調不良と
なった場合は、直ちに
帰宅させ自宅待機とする



従業員や事業の関係者が
体調不良を申し出た場合や
濃厚接触の疑いが
ある場合には、
必要な検査の受診を勧める

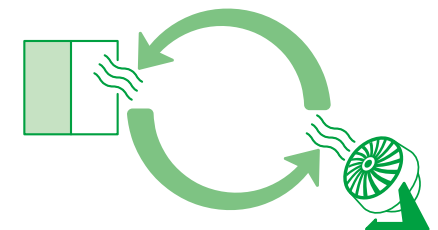
営業中における対策

従業員にマスク着用を
促すとともに、各所に
消毒備品等を設置し、
手洗いや手指消毒を徹底



従業員間で
できるだけ2mの
距離を保てるよう、
人員配置に配慮

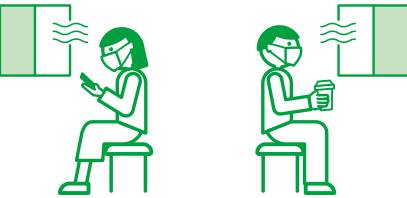
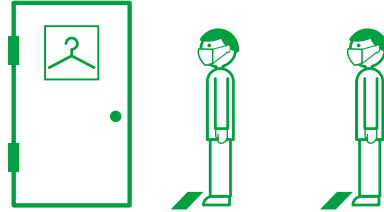
扉や窓などを開けた上で、
扇風機や
サーキュレーター等を
外部に向けて使用するなど、
定期的な換気を実施



(2) 従業員向け対策

更衣室・休憩時等における対策

更衣室・休憩室は規模に
応じて入室する人数を制限し、
対面での食事や会話を
しないよう徹底

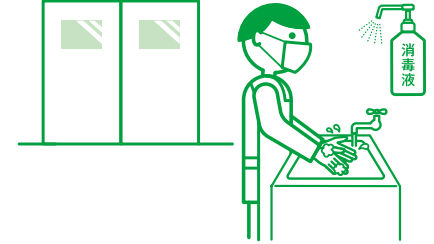


特に、
屋内の休憩スペースは
座席間のスペースを
十分に取り、できる限り
常時換気を実施

従業員同士が共有する物品や、
手が頻繁に触れる場所を
なるべく減らし、共有を避ける
ことが難しい物品等
(テーブル、椅子等)は、
定期的な消毒を実施



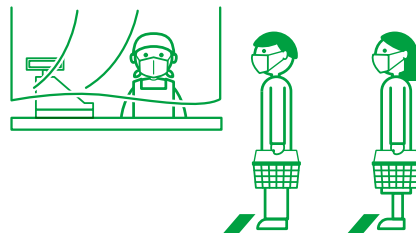
従業員は、
更衣室・休憩室に
入退室する前後の
手洗い・消毒を徹底



(3) 施設環境設備

レジ・窓口等

レジや窓口など人と人の
対面が想定される場所に、
アクリル板や
透明ビニールカーテン
などを設置し遮蔽



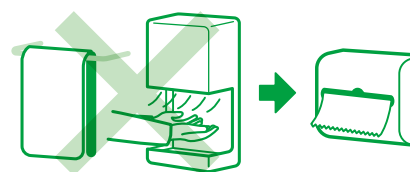
レジ前など利用者の列が
想定される場合には、
立ち位置の目印を付すなど
行列の整理を行うことで
混雑を防止

チケットレス、
キャッシュレスなど、
非接触によるやり取りが
可能な手法をできる限り
導入し接触機会を回避



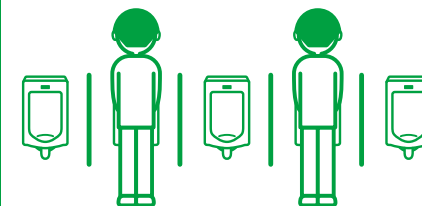
トイレ

適時、
手袋・マスク着用の上、
定期的に
拭き上げ消毒を実施



ハンドドライヤー利用や
共用タオルの使用は中止し、
できる限り、
ペーパータオルを設置

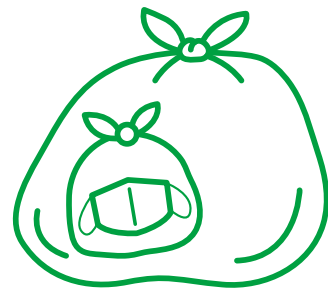
個室ではない便器
(男性用小便器など)の利用に
当たっては、
一つおきに使用するよう、
利用者に対して周知



(3) 施設環境設備

ごみの廃棄

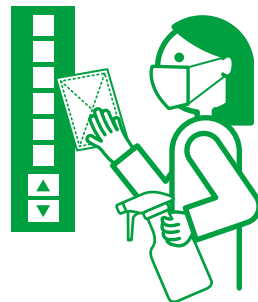
鼻水、唾液などが付いた
マスク等のごみは、
ビニール袋に入れて
紐を縛るなど密閉した上で
捨てるよう表示



ごみを回収する従業員は、
収集の際に手袋・マスクを着用
するとともに、手袋・マスクを
外した後は、必ず石けんと
流水で手を洗った上で、
手指消毒を徹底

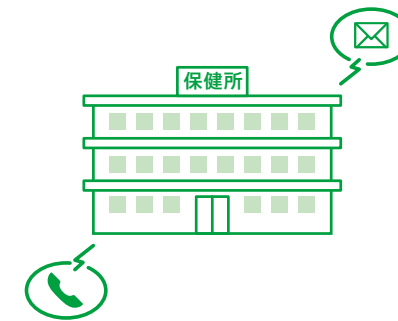
清掃・消毒

不特定多数の人が触れる
場所・器具等(ドアノブ、タッチパネル、
ベンチ、エレベーターのボタン等)は、
それぞれの器具類にあう
消毒液等を用いて
こまめに清掃・消毒を実施



(4) 感染者発生時に向けた対応

万が一、感染者や感染の
疑いがある者が発生した場合に
速やかに対応できるよう、
所轄の保健所との
連絡体制を事前に確認



濃厚接触者や来場者等に、後日
連絡や情報提供ができるよう、
来場者の氏名・連絡先
(電話番号・メールアドレス等)について、
既存の顧客リストやICT技術の
活用等により把握に努める

入手した個人情報は、
目的外で使用しないことや
一定期間後に
削除することを徹底



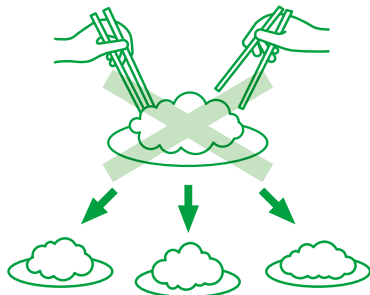
2

施設 の 特性 に 応 じ た
感 染 拡 大 防 止 の 主 な 取 組 例

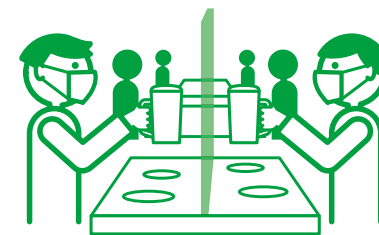
食事提供施設

居酒屋

大皿での提供は避けて、
料理は個々に提供する、
従業員等が
取り分けるなど工夫



レジと来店客の間や、
テーブル上にアクリル板等の
仕切りを設置するとともに、
他グループとの相席は避ける

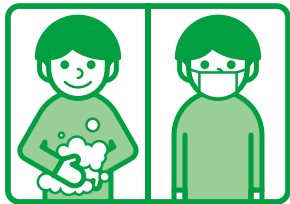


来店者に対して、
グラスやお猪口の
回し飲みは
控えるよう注意喚起

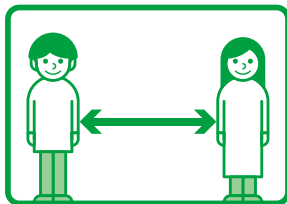
会計時の混雑を
避けるため
テーブルで会計



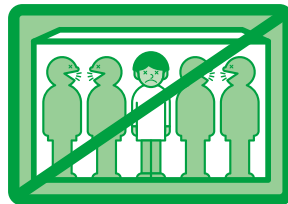
「一般社団法人日本フードサービス協会、一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会ガイドライン」を参照
<http://www.jfnet.or.jp/contents/safety/>



手洗いの徹底
マスクの着用



SOCIAL DISTANCE
距離を保とう



NO! 3密
密閉・密集・密接

暮らしや働く場での感染拡大を防止する習慣を
一人ひとりが実践していきましょう。

