

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・一般社団法人 全国生活衛生同業組合中央会
改正：令和2年11月30日版

このチラシはお店で取り組みやすく、かつ重要な項目を抜粋したものです。従業員を使用していない個人事業主も、自らがガイドラインを遵守することが求められていることにご留意ください。



©岡山県「ももっち」

1. お客様の安全

○入店時

- ・店舗入口には、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する。
- また、店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液を用意する。
- ・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、掲示する。
- ・順番待ちをする場合は、できるだけ1 m以上の間隔を空けるよう誘導する（間隔を示すテープを貼るなど）



©岡山県「ももっち・うらっち」

○客席へのご案内

- ・テーブルは、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する。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、テーブル上にパーティションを設置し、飛沫が飛ばないように配慮する。
- ・グループ間の安全を確保するため、他グループとはできるだけ1 m以上の間隔を空けるか、パーティションの設置やスペースに余裕がある場合は斜めでの着席などの工夫をする。



©岡山県「ももっち・うらっち」

○テーブルサービス

- ・料理は大皿盛りを避けて、個々に提供する。
- ・お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する。
- ・鍋料理や盛り合わせ料理などは従業員等が取り分けるなど工夫する。
- ・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する。
- ・大声での会話は避けるよう、掲示等により注意喚起する。

○会計処理

- ・現金等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイなどを使用する。会計の都度手指を消毒するなど工夫する。

2. テイクアウトサービス・デリバリーサービス

- ・テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入する。
- ・料理は**早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す**（特に気温の高い時期）
- ・料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。
- ・配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用する。

3. 従業員の安全衛生管理

- ・食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
- ・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。
- ・店舗ではマスク等を適切に着用し、**手洗いを徹底する**。

4. 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）
- ・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、タッチパネル等はお客様の入れ替わるタイミングや繁忙時間帯前後に、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。
- ・ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないように食品・ドリンクを保護する（カバーを設置するまたは従業員があらかじめ、またはその場で小分けするなど）。トング等は頻繁に消毒若しくは交換するか、または手袋の着用を促す。
- ・**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清拭する。
- ・厨房の調理設備・器具を台所用洗剤（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**。

詳しいガイドラインの内容は



©岡山県「ももっち」

外食業 ガイドライン

検索



©岡山県「うらっち」

岡山県美作保健所 TEL：0868-23-0115