

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 ～

飲食店を再開するにあたって、利用者・従業員を守るためには、
感染防止対策が必要です



新型コロナウイルスとは …



人に感染する「コロナウイルス」は今までに7種類確認されています。
その中のひとつが「新型コロナウイルス」です。

症状 ・ 潜伏期間

発熱やのどの痛み、咳が長引くこと(1週間程度)が多く、強いだるさ(倦怠感)を訴える方が多いことが特徴とされています。
潜伏期間は、1～12.5日(多くは5～6日)です。

感染経路

飛沫感染

感染した人の咳やくしゃみのしぶき(飛沫)に含まれるウイルスを吸い込んで感染します。

接触感染

ウイルスの付着した手で、目・口・鼻をさわり、粘膜から感染します。



予防策

「手洗い」や「咳エチケット」です。



マスク着用



ハンカチ等で
口・鼻を覆う



袖で
口・鼻を覆う

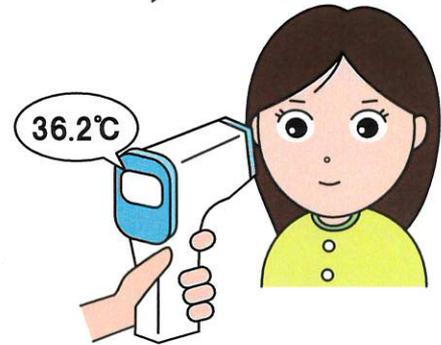
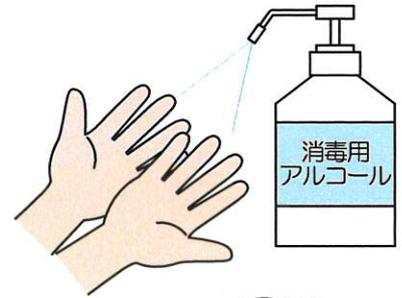
消毒方法

物の表面の消毒には、0.05%次亜塩素酸ナトリウム液が有効です。
液に十分浸した布等で消毒する場所を丁寧に拭き取り、その後水拭きしましょう。

I 利用者向け対策

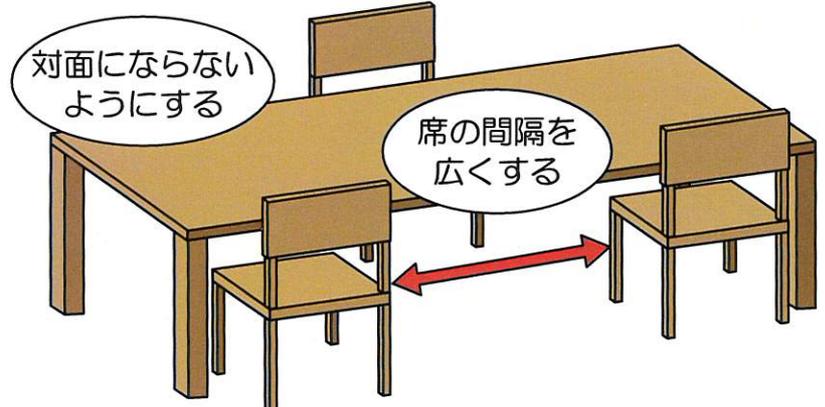
1 入店時における対策

- 入口や店内各所に消毒用物品を設置し、利用客の手洗いや手指消毒の徹底を図る。
- 非接触型の機器を用い、入店時に検温をし、発熱者に対しては入店を制限する。
- 日時指定予約や時間制限来場者システム、完全予約制の導入による混雑の緩和を図る。



2 施設内における対策

- 座席や利用場所を工夫し、人と人との間隔を確保する。(できるだけ2m)
- 店内が込み合う場合は、入店を制限する。
- 複数の人の手が触れる場所を消毒する。
- 利用客が入れ替わる都度、テーブル、カウンターや卓上の調味料等を消毒する。



Ⅱ 従業員向け対策

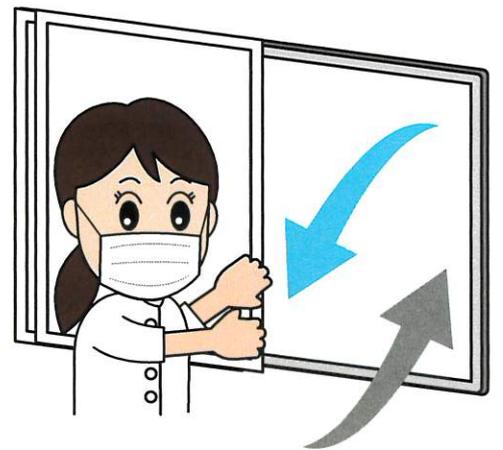
1 従業員の体調管理等

- 出勤前の検温等を実施する。
- 感染が疑われる症状の有無の確認と、毎日の報告を徹底する。
- 体調不良の場合は必ず休養する。
- ユニフォームや衣服は、毎日清潔なものに交換する。



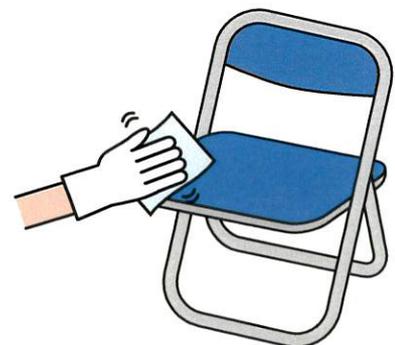
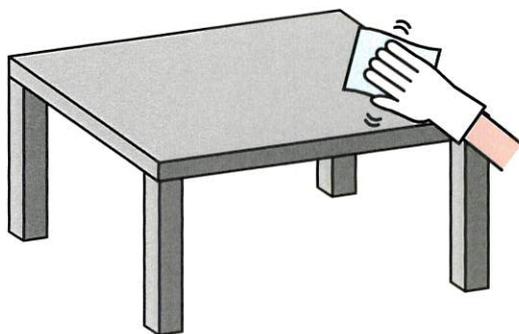
2 営業中における対策

- 従業員のマスクの着用を徹底する。
- 扉や窓を開けたうえで、扇風機を外部へ向けて使用するなど、店内の換気を行う。
- 従業員に対して、勤務中の手洗いや手指消毒を徹底させる。



3 休憩時等における対策

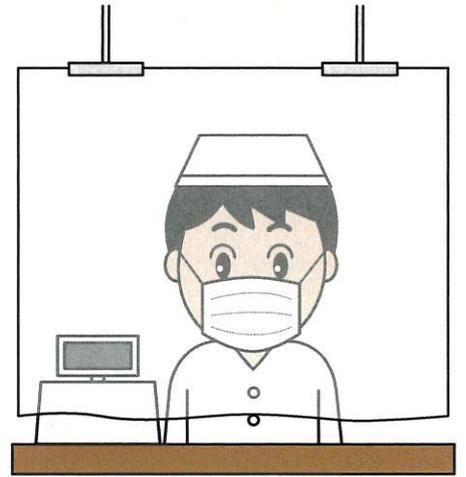
- 従業員が共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に消毒する。
- 一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしない。



Ⅲ 施設環境の整備

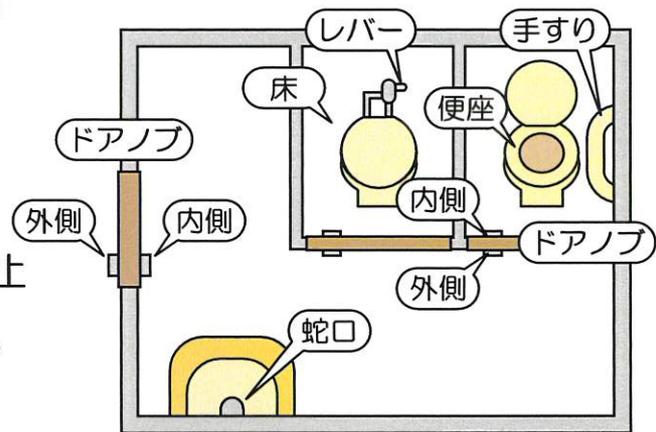
1 レジ・窓口等

- レジ・窓口等の対面する場所にアクリル板、透明ビニールカーテンなどを設置する。



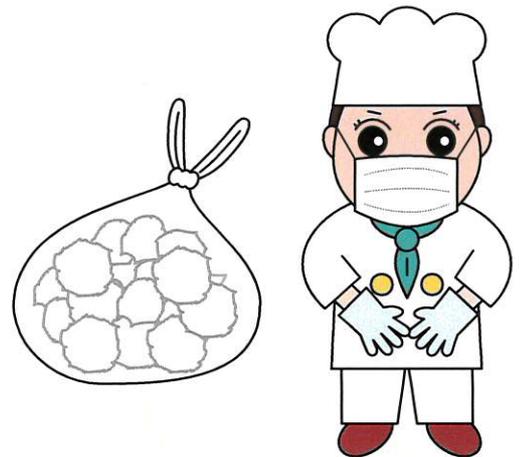
2 トイレ

- 手袋、マスクの着用の上、右図の箇所を定期的に拭き上げ消毒する。
- ハンドドライヤーや共有タオルの使用は中止し、できるだけペーパータオルを設置する。



3 ごみの廃棄

- 鼻水、唾液などが付いたゴミは、ビニール袋に入れて密閉して縛る。
- ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用する。



4 清掃・消毒

- タッチパネル、ベンチ、エレベーターのボタン等、不特定多数が触れる場所の清掃・消毒を徹底する。

