

# 「いこまいカフェ」の事業継続のためのガイドライン

(令和2年6月29日版)

東郷町施設サービス(株)

## 1. お客様への安全措置

### (1) 入店時

#### ① 発熱等のお客様の利用禁止

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。

#### ② 店舗入口等で手指消毒（消毒用アルコール等）

店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に 消毒液（消毒用アルコール等）を用意する。

#### ③ 飲食時以外はマスクの着用

店舗入口及び店内に、飲食時以外はマスクの着用をお願いする旨掲示する。

#### ④ 店内が混み合う場合の入店制限

飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であることをお客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限する。

#### ⑤ 行列の感染予防ルールと工夫

店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ2m（低1m）以上の間隔を空けるように、床に間隔を示すテープを貼り誘導する。

#### ⑥ 順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が誘導

順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導する。

### (2) 注文・会計・呼び出し処理

#### ① 注文時にお客様の正面に立たない

注文を受けるときはお客様の正面に立たないように、レジの場所をずらす。

#### ② コイントレイ（キャッシュトレイ）の利用と消毒

現金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、コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。

#### ③ 飛沫防止フェイスシールドの着用

飛沫を防止するために、フェイスシールドを着用する。

④ 電子マネーや券売機の導入検討

電子マネー等の非接触型決済を導入、もしくは券売機の導入を視野に入れる。

⑤ 呼び出しベルの活用

注文品の出来上がりを知らせる方法は従業員が大声を出さなくても良い『呼び出しベル』を活用する。

(3) 客席について

① テーブルでの飛沫感染予防の対策

テーブルは、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、できるだけ2 m（低1 m）以上の間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫し、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。

② 配席やパーティション等の工夫

真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーティション(アクリル板等)を設けるなど工夫する。

③ 介助者が同席する高齢者・乳幼児・障がい者等のお客様への対応

少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障がい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。

④ グループ間の安全確保

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2 m（低1 m）以上の間隔を空け、会話は控えめにし、BGMを聞くなどを勧めることを検討する。

(4) テイクアウトサービス

① 事前予約注文等の導入

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。

② テイクアウトと店内飲食のお客様の動線

テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫する。

③ 食中毒等の防止

食中毒等の防止のため、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）。

## (5) デリバリーサービス

### ① 配達員と来店客が接触しない工夫

デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないように工夫する。

### ② スタッフの手指消毒

料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。

### ③ 希望者には注文者に接触しない受け渡し方法

代金が支払い済み（オンライン決済等）で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行う。

### ④ 配達員の健康管理等の実施とマスクの着用

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。

### ⑤ 配達する料理の容器や運搬ボックス

配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒する。

### ⑥ 食中毒等の防止

食中毒等の防止のため、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）。

## 2. 従業員の安全衛生管理

### ① 健康管理と衛生管理の徹底

食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。

### ② 各自が店舗にウイルスを持ち込まない

従業員の健康管理においても重要なことは、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まないことである。

### ③ 従業員は必ず出勤前に体温計測

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。

### ④ 感染時等の従業員の就業禁止

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。

### ⑤ マスク、フェイスガードの着用等

店舗ではマスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。

⑥ 従業員へのリスク・コミュニケーション

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、現状を的確に従業員に伝える（従業員への リスク・コミュニケーション）。

⑦ ロッカールームや控え室等の換気

従業員のロッカールームや控え室は換気し、空調設備は定期的に清掃する。

### 3. 店舗の衛生管理

① 店内の徹底換気

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）。

② 店内清掃や消毒

店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬で清拭する。また、テーブル、イス、はお客様の入れ替わる都度、アルコール消毒薬、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭する。

③ 卓上の消毒等の感染対策

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が、撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わる都度、アルコール消毒薬、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭や用具の交換を行う。

④ 一箇所にお客様が集まらないように

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。

⑤ ハンドドライヤーの使用中止

手洗い場のハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置く。

⑥ 厨房の衛生管理を徹底

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。

⑦ 感染防止対策に必要な物資の確保

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、及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるよう予め手配をしておく。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておくことが望ましい（ローリングストック）。

⑧ 清潔なユニフォームや衣服

ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。

⑨ 使用済みのマスクや手袋の処理

食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のある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。