

飲食店経営者の皆様方へのお願い

飲食店を起点とする感染クラスターが発生!!

適切な感染防止策を講じた上で営業してください

最新の業種別ガイドラインを確認!! → 取組の徹底!!

密接回避

- 人と人との間隔確保
- 広さ・業態に応じた定員設定
- 混雑時の入場制限

飛沫防止

- 従業員はマスクなど着用
- お客様もマスク着用
- パーティション設置
- × 大声を出す

換気

- 換気扇などで常時換気
- 30分ごとに窓・ドア解放
- 適度な加湿

入店時・会計時

- お客様の体調確認
- 手指消毒用アルコール等の設置
- アンケートで連絡先等を確認
- キャッシュレス決済

食器・盛付け等

- × 回し飲み
- × はし・マドラーなどの使い回し
- × 大皿盛付け
- 個人ごとに盛付け
- 従業員が取り分け
- × 冷水ポット・調味料等の常置
- ビュッフェ・サラダバー・ドリンクバー等の食品保護

手が触れる部分の消毒等

- お客様の入替りごとに消毒
- こまめに清拭
（ドアノブ・手すり
テーブル・カウンター・いす
メニュー・マイク・タッチパネル
卓上ベル・電気スイッチ・券売機
入居ビルの共用部分
トイレ・蛇口・洗面台）
- × ハンドドライヤー・共用タオル
- ペーパータオル
- トイレはふたを閉めて流す
- ごみの適切な処理

店舗の衛生管理等

- 従業員の体調管理
- 厨房等の衛生管理
- 控室等も三密回避



飲食店における感染拡大予防ガイドラインの遵守について

令和2年12月8日
青森県新型コロナウイルス
感染症に係る危機対策本部

飲食店における新型コロナウイルス感染症のクラスター発生を踏まえ、「バーやクラブ等の接待を伴う飲食店」及び「その他の酒類の提供を行う飲食店」においては、感染拡大予防ガイドラインの遵守について徹底するようお願いします。

業種別ガイドライン（飲食店関係）	リンク先
「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針（改正）に基づく 外食業 の事業継続のためのガイドライン」	http://www.jfnet.or.jp/contents/_files/safety/FS_guideline_201130kai.pdf
「 社交飲食業 における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」	https://www.seiei.or.jp/chuoukai/images/set%20syakouinsyoku%20guideline%20bcp.pdf
「 接待飲食店 におけるコロナウイルス対策ガイドライン Ver1.2」	https://mizusyobai.jp/guideline_covid19/
「 特定遊興飲食店（ナイトクラブ） における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」	http://nce.or.jp/guideline.php
「 オーセンティックバー における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」	http://cocktail.or.jp/pdf/covid19_guideline.pdf
「 ライブレストラン における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」	https://8960cb5a-a4e1-4242-b7a5-e105fae2d7d2.filesusr.com/ugd/a9f03c_8a13ed76a2d74cf1b344cc5a3b5a6f70.pdf
「 カラオケボックス等の歌唱を伴う飲食の場 における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」	https://www.karaoke.or.jp/img/guideline.pdf