

ぐんまの飲食店 安全・安心ガイドライン

群馬県飲食業生活衛生同業組合

ぐんま飲食(群馬県飲食業生活衛生同業組合)は、新型コロナウイルス感染症防止対策を十分に講じた上で、飲食店が営業(テイクアウト・デリバリーを含む)を再開していくため、「ぐんまの飲食店 安全・安心ガイドライン」を策定し、周知・徹底していくことについて、群馬県と覚書を締結しました。

群馬の飲食店の皆様におかれましては、各店舗の実情に応じて、このガイドラインを参考にいただき、安全・安心な営業を行っていきましょう。

1 店員の健康管理

- 以下の項目に該当する場合は、出勤をしない、させない。
 - 風邪の症状(発熱(37.5℃以上が目安)、のどの痛み等)があるとき
 - 発症前14日以内に新型コロナウイルス感染症の流行が確認されている地域に渡航又は居住していた

2 店舗における人や物の消毒

- 店舗内では、マスクを着用し、手洗い、アルコール手指消毒を徹底する。
- 店舗内の共用部分(テーブル、イス、ドアノブ、レジ、トイレ等)は、利用客の入れ替え毎に、アルコール消毒液や塩素系漂白剤で消毒を行う。

3 店舗における三密(密集・密接・密閉)の回避

- 店舗営業再開後においても、継続的にテイクアウトやデリバリーの対応を行う。
- 密閉した部屋の使用を避け、(通常時に比べ)座席の少人数での使用を行う。
- 座席の間にパーテーションを設ける、又は座席の間隔を十分に空けるなどの工夫を行う。
- カウンターやレジ等にビニール幕等を設置し、従業員と客との仕切りを設ける。
- 換気設備の適切な運転を実施するとともに、定期的に換気を行う。
- 事前予約や入店制限、酒類の提供時間の配慮等により店内の密集を避ける。

4 安全・安心な調理、提供

- 可能な限り、大皿でなく、個別提供を行う。(個別提供が困難な場合には、直箸での取り分けにならないよう配慮する)
- (テイクアウトでは) 調理は必ず注文を受けてから行い、受注数量は、お店の設備や人員で対応できる範囲とする。
- (テイクアウトでは) 食中毒予防やアレルギー対応できるよう適切な対策をとる。

5 決済方法

- 可能な限り、現金のやり取りを避けるため、釣銭の出にくい工夫やキャッシュレス決済に対応する。
- 現金による支払いを行った場合は、必ず手洗い、手指消毒を行う。

6 商品の受け渡し(テイクアウトの場合)

- 来店者には、入店時または商品の受け渡し前にアルコール手指消毒を行ってもらう。
- お客様には、(食中毒予防の観点から) 早めに食べてもらうよう十分な説明を行う。

7 お客様への依頼事項

- 体調不良の場合には、来店を控えていただく。
- 入店時及び入店後の小まめな手洗い又は手指の消毒を依頼する。(可能な場合は検温も)
- 大皿料理の直箸使用やお酒の回し飲みを避けていただくよう依頼する。
- 一定の距離を保つ、飲食時以外のマスク着用又は会話の際にハンカチ等で口を覆う等、お客様同士の感染予防策の周知、依頼を行う。
- (感染防止の観点から) できる限り速やかに料理を食べていただくよう依頼する。

8 店舗における感染予防策の表示

- (消費者が安心して、来店やテイクアウトを利用できるよう) 飲食店の感染予防策について、店舗やホームページでの表示、SNS等による周知を図る。

9 その他、適切な感染拡大防止策

- 上記のほか、随時、感染拡大の状況を見極めながら、各店舗の実情に即し、適切な感染拡大防止策をとるものとする。