

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

令和2年6月13日策定

全国社交飲食業生活衛生同業組合連合会

1. 本ガイドラインについて

新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（2020年5月4日）においては、「今後、感染拡大の予防と社会経済活動の両立を図っていくに当たっては、特に事業者において提供するサービスの場面ごとに具体的な感染予防を検討し、実践することが必要になる。社会にはさまざまな業種等が存在し、感染リスクはそれぞれ異なることから、業界団体等が主体となり、また、同業種だけでなく他業種の好事例等の共有なども含め業種ごとに感染拡大を予防するガイドライン等を作成し、業界をあげてこれを普及し、現場において、試行錯誤をしながら、また創意工夫をしながら実践していただくことを強く求めたい。」とされたところである。

これを受け、同専門家会議の提言の中にある「各業種のガイドライン等の作成に当たって求められる基本的な考え方や留意点の例」等に留意しながら、当面の対策をとりまとめたところである。

なお、新型コロナウイルスの最新の知見や今後の各地域の感染状況等を踏まえて、本ガイドラインは随時見直すこととする。

2. 感染防止のための基本的な考え方

社交飲食業では、これまでにクラスターの発生が確認されていることから、感染リスクを抑制するため適切な感染予防対策を講ずる必要がある。

施設管理者は、施設の規模や提供するサービスの形態を十分に踏まえ、施設内及びその周辺地域において、当該施設の従業員のほか、お客様への新型コロナウイルスの感染拡大を防止するため、最大限の対策を講ずるものとする。

本ガイドラインは、社交飲食業の事業者が本格的に事業を再開するにあたって、現場の実情に配慮して①密閉空間（換気の悪い密閉空間である）、②密集場所（多くの人が密集している）、③密接場面（互いに手を伸ばしたら届く距離での会話や発声が行われる）という3つの条件（いわゆる「三つの密」）を避け、手洗いなどの一般衛生管理の実施、人と人との間隔の確保（できるだけ2mを目安に（最低1m）確保するよう努める）等を通じて、お客様と社交飲食業に働く従業員の安全・安心を確保するための参考となる具体的取組等を示すことを旨とする。

なお、社交飲食業には、カフェー、バー、キャバレー、スナックなど様々な営業種別があり、さらには接待行為の有無やカウンター、テーブルといった設備などにより様々な営業形態が存在する（例えば、キャバレー等の接待行為を伴う飲食店があり、また、バーの中には、接待行為を伴わないと想定されるホテルバーなどの形態がある。この「接待行為」とは飲食店の従業員によるものを意味する。）。事業者は、以下に示すような対応

策を参考に、それぞれの営業形態に応じた感染防止対策を講ずる必要がある。

3. 施設管理者が講じるべき具体的な対策

(1) リスク評価

施設管理者は、新型コロナウイルス感染症の主な感染経路である接触感染(①)と飛沫感染(②)のそれぞれについて、従業員や顧客等の動線や接触等を考慮したリスク評価を行い、そのリスクに応じた対策を検討する。

①接触感染のリスク評価

他者と共有する物品やドアノブなど手が触れる場所を特定し、これらへの接触の頻度を評価する。高頻度接触部位(レジ、ドアノブ、手すり、エレベーターのボタン、テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、カラオケマイク、ダーツ、電気のスイッチ、トイレ、蛇口、洗面台等)には特に注意する。

②飛沫感染のリスク評価

施設における換気の状態を考慮しつつ、人と人との距離がどの程度維持できるか、施設内で大声などを出す場所がどこにあるか等々を評価する。

(2) 施設内の各所における対応策

①留意すべき基本原則と各エリア・場面の共通事項

- 店舗では食品衛生法を遵守して食品の安全で衛生的な取扱いを徹底させる。
- 営業時間や提供メニュー品目の工夫、予約・空席状況等について、お客様へ店内外の掲示やITテクノロジー等を積極的に活用して情報発信し、店舗が社会的距離や安全性を考慮して感染防止に努めながら営業していることをお客様に理解していただく。
- 国や自治体から適宜発表される最新情報(方針や助言)の確保に留意し、新型コロナウイルス感染症防止対策として以下の基本事項を確実に押さえながら、事業を継続する。
- 人との接触をできるだけ避け、対人距離を確保する。(できるだけ2mを目安に(最低1m))
- 感染防止のためお客様の整理を行う。(密にならないように対応(店舗定員の50%を目安とする。)).発熱またはその他の感冒様症状を呈している者の入店制限を含む。)
- 入店時にアンケートを実施し、連絡先や体調を記載してもらおう。アンケート用紙は適切な期間(当面の間1ヶ月を目安に)保存する。
- 入口及び施設内の手指の消毒設備の設置または石鹸と流水による手洗いの励行。

- ・ マスク（適宜フェイスガード）の着用（従業員及びお客様に対する周知）。
- ・ 施設の換気（2つの窓を同時に開けるなどの対応も考えられる）。サーキュレーターの使用、「風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律施行規則第7条」に反しない限りの定期的な窓開け。
- ・ お客様の入れ替わりに応じて、適宜、施設及び共用物品の消毒。
- ・ お客様が共用する物品や手が頻回に触れる箇所を工夫して最低限にする。
- ・ 人と人が対面するカウンター席等は、できるだけアクリル板・透明ビニールカーテンなどで遮蔽するなどの工夫をする。
- ・ 適切な予防策を講じるため飲酒が過量にならないよう注意喚起する。

②お客様の安全

1) 入店時

- ・ 店舗入口には、以下の場合に入店をお断りさせていただく旨を掲示する。
 - 入店前に検温を行い、発熱がある場合
 - 咳・咽頭痛などの症状がある場合
 - 新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した者との濃厚接触がある場合
 - 過去14日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされる国・地域等への渡航並びに当該国・地域の在住者との濃厚接触がある場合
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔（できるだけ2mを目安に（最低1m）確保するよう努める）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。
- ・ 重症化リスクが高い高齢者や基礎疾患のある方には十分な配慮を行う。

2) 客席へのご案内

- ・ 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2m（最低1m）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（できるだけ2mを目安に（最低1m）確保するよう努める）を空けるまたはパーティションで区切るなど工夫する。

- 真正面の配置を避けるか、またはテーブル上にできるだけ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) テーブルサービスとカウンターサービス

〈共通事項〉

- テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の正面を避けて立ち、間隔（できるだけ2mを目安に（最低1m）確保するよう努める）を保つ。
- 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。
- カウンターサービスは、従業員とカウンター席との間隔（できるだけ2mを目安に（最低1m）確保するよう努める）を保つ。
- カウンターで注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意する。
- カウンターでは、従業員のマスク着用のほか、できるだけ区切りのパーティションの設置など工夫する。
- 従業員はトイレ使用後など頻りに石鹼と流水による手洗いを実施し、テーブル移動時には手指消毒を励行する。特に、お客様にグラス等を手渡す者は注意する。
- お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、業態に応じ、掲示等により注意喚起する。
- 個室を使用する場合は、十分な換気を行う。
- お客様には来店時やトイレ使用後に石鹼と流水による手洗いや手指消毒を行うよう注意喚起する。

〈接待行為を伴う店舗の留意事項〉

- フルーツや菓子などは、大皿は避けて、料理は個々に提供する、従業員等が取り分けるなど工夫する。
- カラオケを歌うお客様にもマスク（適宜フェイスガード）の着用をお願いする。
- カラオケマイクの定期的な消毒。（お客様ごとまたは30分に一度程度）

- ・ お客様の横に着いて一緒にカラオケやダンス等を行うなどの接客は、当面の間自粛する。
- ・ お客様の近距離で行うライブ、ダンス、ショー、シャンパンコールなどは当面の間自粛する。実施せざるを得ない場合は、人が密集しないよう、人数の制限や客席とステージの距離（原則2m）の確保を行う。

4) 会計処理

- ・ 会計処理に当たる場合は、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。現金、クレジットカード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（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 従業員の安全衛生管理

- ・ 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、自宅待機とする。
- ・ 従業員は出勤時に必ず体温を計り、店舗責任者に報告する。
- ・ 従業員の健康管理において最も重要なことは、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。
- ・ 店舗責任者は従業員の緊急連絡先や勤務状況・健康状態を把握するように努める。
- ・ 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（適宜フェイスガード）を適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗い等を徹底する。
- ・ 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、事業者は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）。
- ・ 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
- ・ 従業員のロッカールームや控え室（以下「控え室」という。）は換気し、空調設備は定期的に清掃する。
- ・ 控え室は、一度に休憩する人数を減らし、対面で飲食や会話をしないようにするとともに、従業員が出入りする際は、入退室の前後に手洗いをする。
- ・ 控え室において従業員は十分な対人距離（できるだけ2mを目安に（最低1m）確保するよう努める）を確保する。

- 新型コロナウイルス感染症と診断された場合や、新型コロナウイルス感染症患者と濃厚接触があり、保健所から自宅待機等の措置を要請された場合は、速やかに管理者等に報告するとともに、従業員の就業は禁止することを周知する。
- これらの報告を受ける担当者及び情報を取り扱う範囲を定め、従業員に周知を行う。
- 顔や髪をさわらない。
- 新型コロナウイルス感染症についての相談目安及び「保健所」、「帰国者・接触者相談センター」の連絡先を従業員に周知を行う。

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）。
- 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬や次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。また、テーブル、イスなどはお客様の入れ替わる都度、アルコール消毒薬や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。
- 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。
- 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。
- トイレ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か、個人用にタオルを準備する。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促す。
- 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。
- 感染防止対策に必要な物資（消毒剤、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）。
- ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。
- 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。

令和2年5月14日

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

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

本ガイドラインは、新型コロナウイルスの影響で厳しい状況下にある我が国の外食事業者が事業継続に向けた取組を実施する際の一助として、一般社団法人日本フードサービス協会（略称：JF）と一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会（全国麺類生活衛生同業組合連合会、全国飲食業生活衛生同業組合連合会、全国すし商生活衛生同業組合連合会、全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会、全国中華料理生活衛生同業組合連合会、全国料理業生活衛生同業組合連合会の意見を集約している。）が協力して作成したものです。

業種・業態が多岐にわたる我が国の外食業では、実に様々なメニューやサービスを提供する店舗が全国に存在し、その多くは中小事業者や個人事業者によって運営されています。本ガイドラインは、これらの事業者の皆さまが本格的に事業を再開されるにあたって、店舗営業に必要な取組を具体的に提示しています。事業者の皆さまにおかれては、それぞれの店舗の実情に沿った創意工夫をお願い致します。このガイドラインは令和2年5月14日時点で作成されたものであり、適宜更新されます。

1. はじめに

去る4月7日、新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言が発出されましたが、国民の安定的な生活の確保の観点から、外食業（食堂、レストラン、専門料理店、喫茶店、テイクアウト・配達飲食サービス等）は政府の事業継続の求めに応じてきました。さらに5月4日に変更された「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」においては、「事業者及び関係団体は、今後の持続的な対策を見据え、5月4日専門家会議の提言を参考に、業種や施設の種別ごとにガイドラインを作成するなど、自主的な感染防止のための取組を進めること」が求められています。

外食業は業種・業態が多岐にわたり、その多くは中小事業者や個人事業者によって運営されており、営業時間短縮や外出自粛の要請の中で自主的な休業を余儀なくされ、甚大な影響を受けていますが、困難な状況下にあっても、外食事業者の変わらぬ理念は、お客様に安心してご来店いただくとともに、従業員やその家族が安心できる職場を確保することです。

このため、本ガイドラインは、外食事業者の皆さまが本格的に事業を再開されるにあたって、現場の実情に配慮して3密（密閉、密集、密接）を避け、手洗いなどの一般衛生管理の実施、人と人との間隔の確保等を通じて、お客様と外食業に働く従業員の安全・安心を確保するための参考となる具体的取組等を示したものです。

各事業者におかれましては、新型コロナウイルス感染症が収束するまでの間、本ガイドラインを活用し、新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防に向けた取組を推進していただきますようお願い申し上げます。

2. 本格的事業再開に向けて

感染防止のポイントは、従来の食品衛生法の一般衛生管理の遵守に加えて、社会的距離確保への留意、及び物理的接触削減のための創意工夫ですが、これらの具体的な方法は、店舗の実情によってそれぞれ異なります。

また、国及び地方自治体の最新情報を得よう十分留意する必要があります。

- 店舗では食品衛生法を遵守して食品の安全で衛生的な取扱いを徹底させる。
- 創意工夫として、例えば、営業時間や提供メニュー品目の工夫、予約・空席状況等について、お客様へ店内外の掲示やITテクノロジー等を積極的に活用して情報発信し、店舗が社会的距離や安全性を考慮して感染防止に努めながら営業していることをお客様に分かってもらう。
- 国や地元自治体から適宜発表される最新情報（方針や助言）の確保に留意し、新型コロナウイルス感染症防止対策として以下の基本事項を確実に押さえながら、事業を継続する。

- ✓ 食品の安全と衛生管理
- ✓ 店舗・施設等の清掃と消毒
- ✓ 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
- ✓ 社会的距離の設定と確保への工夫

3. お客様の安全

1) 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（消毒用アルコール等）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。
- 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。
- 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（最低1m）以上の間隔を空けるように誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど）。
- 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か、または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫する。

2) 客席へのご案内

- 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2m（最低1m）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。
- 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。
- 少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害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。
- 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2m（最低1m）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。

3) テーブルサービスとカウンターサービス

- テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ。
- 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。
- カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つ。
- カウンターで注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意する。
- カウンターでは、お客様と従業員の会話の程度に応じ、従業員のマスク着用のほか、仕切りの設置など工夫する。
- 大皿は避けて、料理は個々に提供する、従業員等が取り分けるなど工夫する。
- お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、業態に応じ、掲示等により注意喚起する。
- 個室を使用する場合は、十分な換気を行う。

4) 会計処理

- 食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒する。
- 会計処理に当たる場合は、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。現金、クレジットカード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（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。
- 飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫する。

5) テイクアウトサービス

- 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。
- 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。
- 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）。

6) デリバリーサービス

- 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。
- 料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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）。

4. 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。
- 従業員の健康管理において最も重要なことは、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。
- 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。
- 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、事業者は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）。
- 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。

5. 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）。
- 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、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、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（海面活性剤）で清拭する。
- 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、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（海面活性剤）で清拭や用具の交換を行う。
- ピ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又はその場で小分けする、客席と料理提供空間が近い場合には適度に仕切るアクリル板等の仕切りを設けるなど）。トンぐ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。
- 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。
- 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。
- トイレ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。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促す。
- 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。
- 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入手できるよう予め手配しておく。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）。
- ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。
- 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。

商店街における感染症防止対策に向けた基本的な方針

令和2年5月14日

令和2年6月16日改訂

新型コロナウイルス感染症の感染拡大の予防と社会経済活動の両立を図っていくにあたり、今後、商店街において適切な感染症防止対策を講じる際のガイドラインとしてとりまとめた内容は次のとおり。(併せて、新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」(2020.5.4) / 別添「新しい生活様式の実践例」を参考とする。)

○来客の皆様への注意喚起

- ① いわゆる咳エチケットや、マスクの着用など、感染症防止に向けて来客の皆様にも励行いただくよう依頼する。
- ② 仮に来客数が増大し密集状態が懸念される場合は適切な入場制限を行う。
- ③ 買い物時等には、適切な距離をできるだけ2mを目安に(最低1m)確保していただくとともに、適切に換気を行うことや、対面時には、パーティションを設置するなどして感染防止に努める。
- ④ 電子決済の利用を推奨する。
- ⑤ 飲食店では持ち帰り等も活用する。

○商店街共用部（駐車場、トイレ、休憩スペース等）における感染防止

- ① 共有する物品（テーブル、いす等）や不特定多数が接触する場所については、定期的に消毒する。
- ② トイレについては、トイレの蓋を閉じて汚物を流すように表記することや、ハンドドライヤーや共通のタオルの使用は禁止する。
- ③ 屋内施設については、こまめな換気に努める。
- ④ ゴミの廃棄については、ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用するとともに、マスクや手袋を脱いだ後は、石鹸と流水で手を洗う。

○商店街イベント（お祭り、セール、抽選会等）における感染防止

- ・ 緊急事態宣言の対象区域に属する都道府県（以下、「特定都道府県」という。）を所在とする商店街におけるイベント（商店街への来訪を伴わないものを除く）の実施については、比較的少人数が参加するイベント含め、都道府県知事からの自粛要請等に基づき、適切に対応すること。
- ・ 特定都道府県以外の都道府県を所在とする商店街におけるイベントの実施については、各都道府県知事のイベント開催制限の方針に反しない形であれば、「新しい生活様式」の実践や、適切な感染防止対策を講じること等の条件を満たすことにより可能である。ただし、当面の間、全国的又は広域的な人の移動が見込まれるものや参加者の把握が困難なものについては、中止を含めて慎重に検討すること。また、規模要件（人数上限）に関しては、各都道府県知事のイベント開催制限の方針に準じること。

【イベント実施の条件】

- ① 三つの密（密閉、密集、密接）の発生が原則想定されないこと
- ② 密閉空間での大声の発声、近接した距離での会話等が原則想定されないこと
- ③ その他、必要に応じて、適切な感染防止対策が講じられること

【イベント実施時の感染防止対策】

- ① 会場入口や受付窓口には、手指消毒剤を設置すること。
- ② 清掃、消毒、換気を徹底的に実施すること。
- ③ 鼻水、唾液などが付いたごみは、ビニール袋に入れて密閉して縛り、ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用すること。また、マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手を洗い、手指消毒すること。
- ④ インターネットやスマートフォンを使った電子的な受付の一層の普及を図り、受付場所での書面の記入や現金の授受等をできるだけ避けるようにすること。
- ⑤ 物販を行う場合は、多くの者が触れるようなサンプル品・見本品は極力取り扱わないこと。
- ⑥ パンフレット等の配布物は手渡しで配布せず据置き方式とすること。
- ⑦ 最低1m（できるだけ2mを目安に）の間隔を空けた整列を促す等、人が密集しないよう工夫すること。
- ⑧ 三つの密が発生しやすい屋内でのイベントは極力実施しないこと。
- ⑨ イベント実施の時間を分散するなどして、混雑を避けること。

- ⑩ 人と人が対面する場所は、アクリル板、透明ビニールカーテンなどで遮蔽すること。
- ⑪ 飲料については、ペットボトル・ビン・缶や使い捨ての紙コップで提供すること。
- ⑫ 食品については、参加者が同じトング等で大皿から取り分ける方式を避け、一人分を皿に取り分けたものを参加者に提供するなど、工夫を行うこと。
- ⑬ 参加者が飲食物を手にする前に、手洗い、手指消毒を行うよう声を掛けること。
- ⑭ 新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した者とその者と濃厚接触がある方、過去14日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間が必要とされている国・地域等への渡航並びに当該国・地域の在住者とその者と濃厚接触のある方、その他感染の疑いが強い方は来場しないように参加者へ呼び掛けること。また、イベント参加前後における三つの密が生ずる交流の自粛を呼び掛けること。
- ⑮ イベント終了後に、参加者から新型コロナウイルス感染症を発症したとの報告があった場合や地域の生活圏において感染拡大の可能性が報告された場合の対応方針について、開催自治体の衛生部局とあらかじめ検討しておくこと。
- ⑯ イベントスタッフに対して、マスク着用や手指消毒を徹底すること。
- ⑰ イベントスタッフに対して、出勤前に自宅等での検温を励行し、発熱等の症状がある場合には自宅待機等の対応を行うこと。なお、新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した者とその者と濃厚接触がある方、過去14日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間が必要とされている国・地域等への渡航並びに当該国・地域の在住者とその者と濃厚接触のある方も自宅待機等の対応を行うこと。

このほか、商店街に属する各店舗において、添付した[小売業や飲食業のガイドライン](#)を含め、業種ごとのガイドラインがある場合には、その記載事項を踏まえて、適切に対応する。

なお、本方針は、6月16日時点での当面の対応であることから、今後の各地域の感染状況を踏まえて、随時見直していく。

以上

(参考) 新型コロナウイルス感染症対策専門家会議

「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」(2020.5.4) 別添

「新しい生活様式」の実践例

(1) 一人ひとりの基本的感染対策

感染防止の3つの基本：①身体的距離の確保、②マスクの着用、③手洗い

- 人との間隔は、できるだけ2m(最低1m)空ける。
- 遊びに行くなら屋内より屋外を選ぶ。
- 会話をする際は、可能な限り真正面を避ける。
- 外出時、屋内にいるときや会話をするときは、症状がなくてもマスクを着用
- 家に帰ったらまず手や顔を洗う。できるだけすぐに着替える、シャワーを浴びる。
- 手洗いは30秒程度かけて水と石けんで丁寧に洗う(手指消毒薬の使用も可)

※ 高齢者や持病のあるような重症化リスクの高い人と会う際には、体調管理をより厳重にする。

移動に関する感染対策

- 感染が流行している地域からの移動、感染が流行している地域への移動は控える。
- 帰省や旅行はひかえめに。出張はやむを得ない場合に。
- 発症したときのため、誰とどこで会ったかをメモにする。
- 地域の感染状況に注意する。

(2) 日常生活を営む上での基本的生活様式

- まめに手洗い・手指消毒
- 咳エチケットの徹底
- こまめに換気
- 身体的距離の確保
- 「3密」の回避(密集、密接、密閉)
- 毎朝で体温測定、健康チェック。発熱又は風邪の症状がある場合はムリせず自宅療養



(3) 日常生活の各場面別の生活様式

買い物

- 通販も利用
- 1人または少人数ですいた時間に
- 電子決済の利用
- 計画をたてて素早く済ます
- サンプルなど展示品への接触は控えめに
- レジに並ぶときは、前後にスペース

娯楽、スポーツ等

- 公園はすいた時間、場所を選ぶ
- 筋トレやヨガは自宅で動画を活用
- ジョギングは少人数で
- すれ違うときは距離をとるマナー
- 予約制を利用してゆったりと
- 狭い部屋での長居は無用
- 歌や応援は、十分な距離かオンライン

公共交通機関の利用

- 会話は控えめに
- 混んでいる時間帯は避けて
- 徒歩や自転車利用も併用する

食事

- 持ち帰りや出前、デリバリーも
- 屋外空間で気持ちよく
- 大皿は避けて、料理は個々に
- 対面ではなく横並びで座ろう
- 料理に集中、おしゃべりは控えめに
- お酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けて

冠婚葬祭などの親族行事

- 多人数での会食は避けて
- 発熱や風邪の症状がある場合は参加しない

(4) 働き方の新しいスタイル

- テレワークやローテーション勤務
- 時差通勤でゆったりと
- オフィスはひろびろと
- 会議はオンライン
- 名刺交換はオンライン
- 対面での打合せは換気とマスク

※ 業種ごとの感染拡大予防ガイドラインは、関係団体が別途作成予定