

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 1 3 日 策 定

令和 2 年 11 月 27 日 改 訂

令和 3 年 12 月 2 日 改 訂

令和 4 年 12 月 16 日 改 訂

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、新型コロナウイルス感染症対策分科会「感染リスクが高まる「5つの場面」」（2020 年 10 月 23 日）、新型コロナウイルス感染症対策分科会「オミクロン株の特徴を踏まえた感染防止策について」（2022 年 2 月 4 日）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。特に、感染リスクが高まる「5つの場面」（①飲酒を伴う懇親会等、②大人数や長時間にわたる飲食、③マスクなしでの会話、④狭い空間での共同生活、⑤居場所の切り替わり）について該当するところがないか点検し、対策を実施する。

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。

また、社交飲食業の事業者は、新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針等に基づく都道府県の要請に従うものとする（最新の基本的対処方針、通知や「外食業の事業継続ガイドライン」の必要な内容を遵守する）。

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。

なお、ワクチン接種を受けないことによる差別や不当な対応をしないよう留意する。

3. 施設管理者が講じるべき具体的な対策

（１）リスク評価

営業者はオミクロン株等の変異株の特徴もふまえ、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）、飛沫感染（②）、エアロゾル感染（③）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を評価する。

③エアロゾル感染のリスク評価

施設における換気の状態、空気の流れを把握し、局所的に生じる空気の澱みとその感染リスクを評価する。

（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。
- ・ 長時間対面で会話する場合など、飛沫感染リスクが高まる場合は十分な対人距離を確保する。
- ・ 感染防止のためお客様の整理を行う。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。）
- ・ 入口及び施設内の手指の消毒設備の設置または液体石鹸と流水による手洗いの励行。
- ・ 施設管理者は、変異株の特徴もふまえ、エアロゾルによる感染対策として引き続き、正しいマスクの着用を推奨する（従業員及びお客様に対する周知）。
- ・ 病気や障害等でマスク着用が困難な場合には、個別の事情に鑑み、差別等が生じないように十分配慮するとともに適切な感染対策を講じる
- ・ 従業員間及び客同士大声を出さないように施設内で掲示等を行うなど、啓発徹底を行う。なお、大声を出す者がいた場合は、個別に注意を行う。
- ・ 職場の室内等でマスクを着用している場合であっても、会話を短く切り上げる等の対応が望ましい旨を周知する。
- ・ 大音量のBGMは大声での会話を誘発する可能性があることは専門家からも指摘がなされるところであり、（業界・業種により）BGMの音量を上げすぎることがないように留意する。
- ・ 休憩室やトイレ等混雑が予想される場合には、同時に使用できる人数等を必要に応じ制限するとともに、マスク着用や換気の徹底、大声を出さないことを前提に、「人と人とが触れ合わない間隔」を空けた整列を促すなど対策を行う。
- ・ 施設の換気について、新型コロナウイルス感染症対策分科会「感染拡大防止のための効果的な換気について」
https://www.cas.go.jp/jp/seisaku/ful/taisakusuisin/bunkakai/dai17/kanki_teigen.pdfを参考に取り組む。「機械換気による常時換気」または「窓開け換気（可能な範囲で２方向）」※いずれの場合も、

必要な換気量目安：1人当たり換気量 30 m³/時二酸化炭素濃度目安：
おおむね 1,000ppm 以下とする。

※建築物衛生法において、床面積 3000m² 以上の店舗の所有者等であって、維持管理についての権限を有するものは、CO₂ 濃度を 1,000ppm 以下としないこと、また、床面積 3000m² 未満の店舗であっても、多数の者が使用、利用する店舗については、努力義務があることについて、店舗使用者も留意すること。

※二酸化炭素濃度が一定基準を超えた場合に自動的に換気が行われる技術を導入する方法も検討。

- ・ 換気設備が不十分な店舗や個室を使用する場合は、十分な換気を行う。パーティションを設置する場合は、局所的に空気によどみが発生しないよう、「外食業の事業継続のためのガイドライン Q&A」の Q8 パーティションの項を参照に工夫する。
- ・ 窓開けによる換気を行う場合は、夏期・冬期は、室温及び相対湿度に十分留意し、室温及び相対湿度を維持しようとする窓が十分に開けられない場合は、窓の開放と併せて HEPA フィルタ付きのろ過式の空気清浄機や加湿器などの使用を検討すること。

(参考)「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法」(厚生労働省)

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>

- ・ お客様の入れ替わりに応じて、適宜、施設及び共用物品に消毒を施す。
- ・ 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。

②お客様の安全

1) 予約時

- ・ お客様が食事等の事前予約をされており、かつ、体調不良、感染や濃厚接触の可能性がある場合には、お店側に実損を生じない範囲で、極力キャンセル料を取らないよう努める等、入店を確実に防止するための措置を講じること。なお、入店予定のお客様の中に体調不良等の方がいて入店の予定がなくなる場合には、早めにキャンセルの連絡を入れるよう、予約時にお客様にお伝えすること。

2) 入店時

- ・ 店舗入口には、以下の場合は入店をお断りさせていただく旨を掲示

し、該当がある場合には入店をお断りする。

-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

- ・ 店舗入口には、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意し、お客様に手指消毒をお願いする。
- ・ 店舗入口及び店内に、食事中以外は正しいマスクの着用をお願いする旨掲示する。（着用方法については厚生労働省 HP「マスクの着用について」等を参照）
- ・ 飛沫感染・接触感染を防止するためには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いただく。
- ・ 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。

3) 客席へのご案内

- ・ テーブル席では、座席の間は、飛沫感染予防のためにパーティション等で区分するか、できるだけ1m以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫する。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か、カウンターテーブルに隣席とのパーティション(アクリル板等)等で区分できるようにするなどし、横並びで座る人に飛沫が飛ばないように配慮する。
※少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者が同行する高齢者・乳幼児・障がい者等が同席する場合はで、上記の対応を行わないことができる。
- ・ エアロゾル感染対策の観点から、空気の流れを阻害しないようにパーティションの設置には留意する。
- ・ 席に余裕がある時は斜めに座るよう勧める。またはテーブル間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。

4) テーブルサービスとカウンターサービス

〈共通事項〉

- ・ 適時、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムでテーブル・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。
- ・ カウンターでは、お客様と従業員の会話を想定し、従業員のマスク

着用のほか、仕切りの設置などを工夫する。

- ・ カウンターでは、従業員のマスク着用のほか、できるだけ区仕切りのパーティションの設置などを工夫する。
- ・ 従業員はトイレ使用後など石鹸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。
- ・ お客様同士のグラスやお猪口の回し飲み、大声での会話は避けるよう、掲示等により注意喚起する。
- ・ スプーン、箸等の食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示等により注意喚起する。
- ・ 飲食をしていない時間は、マスクを着用するよう注意喚起する。
- ・ 長時間の利用を避けるようコース設定に際しても留意する。

〈接待行為を伴う店舗の留意事項〉

- ・ カラオケを歌うお客様にもマスク（適宜フェイスガード）の着用をお願いします。
- ・ 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、距離を確保して実施する。
- ・ 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必要な感染対策のもと実施する。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。

5) 会計処理

- ・ 会計処理時に現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、適時手指を消毒する。

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ほか、毎日の健康状態を把握する。発熱や風邪の症状等体調が悪い場合は、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とともに、症状に応じて医療機関の受診や検

査を受けるほか、健康フォローアップセンター等の活用を検討する。必要に応じて抗原簡易キットの使用など検査の更なる活用・徹底を検討する。

- ・ 65 歳未満の重症化リスクの少ない者であって、症状が軽い又は無症状の方は、自己検査結果を健康フォローアップセンター等に連絡し、医療機関の受診を待つことなく健康観察を受けることが可能である。
- ・ 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。
- ・ 店舗責任者は普段から従業員の緊急連絡先や勤務状況・毎日の健康状態を把握するように努める。
- ・ 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。特に衛生管理については、定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所などに触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施する。
- ・ 感染した従業員、もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないよう徹底する。濃厚接触者の判断や外出等については政府や自治体の方針に従うものとするが、基本的に事業所等で感染者が発生した場合、保健所等による積極的疫学検査及び濃厚接触者の特定・行動制限は求めないこと、事業所等で感染者と接触があったことのみを理由として、出勤を含む外出を制限する必要がないことに留意する。
- ・ 店舗では休憩中を含め、マスクを着用するほか、フェイスガードを使用する場合はエアロゾル対策の観点からマスクの補助として着用する。
- ・ 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、従業員とリスク・コミュニケーションを図る。
- ・ 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、室内は定期的に清掃する。
- ・ 顔や髪をむやみにさわらない。
- ・ 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」、「受診・相談センター」の連絡先を従業員に周知を行う。
- ・ ワクチン接種については、厚生労働省ＨＰの「新型コロナワクチンについて」等を参照する。
- ・ ウイルス検査・受診については、適切に産業医、契約医療機関、受診・相談センター等の相談・案内等を行う。

- ・ 事業の実態に応じ、可能な限りテレワーク勤務、ローテーション勤務など様々な勤務形態を推奨し、通勤頻度を減らし公共交通機関の混雑緩和を図る。

④ 店舗の衛生管理

- ・ 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、イスなどは適時、アルコール消毒薬や次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。
- ・ 飛沫感染・接触感染を防止するために密にならない間隔をとることが重要であることをお客様に理解していただく。
- ・ 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可能であるが、清掃を適時行い衛生管理に努める。
- ・ 厨房の調理設備・器具を台所洗剤（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は直接触れない様にしてビニール袋等に密封して縛り、マスクを着用して回収する。ごみを捨てた後は、必ず手を洗う。

（チェックリストでの確認の実施）

- ・ 上記の感染防止対策は、チェックリストを作成するなどして施設管理者ならびに従業員が確認し、対策が不十分な点があれば改善するように努める。また、定期的に確認する必要があるものは、別途抜き出してチェックリストを作成するなど工夫する。