

## 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 日本料理業の事業継続のためのガイドライン

全国料理業生活衛生同業組合連合会

新型コロナウイルスの影響で厳しい状況下にある、日本料理業界が事業継続に向けた取組を実施する際の一助として、一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会と他飲食業のガイドラインを参考に全国料理業生活衛生同業組合連合会独自のガイドラインを作成いたしました。

日本料理業は、多岐に亘り様々なメニューやサービスやおもてなし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おります。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、いわゆる外食業（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」が求められております。

業界によっては、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、業界が目指すべく経営方針は、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、日本料理業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る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）を収集し、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き旨を掲示する。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）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（アクリル板等）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。鍋は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

- 新たにテイクアウトや宅配（出前）を始める場合に以下の点に注意する。
- つけない（普段から実施している一般的な衛生管理を徹底！食中毒菌を「つけない」）
- 調理に使用する器具等は、用途により使い分けを行い、洗浄消毒をしたものを使用する。
- 調理従事者の体調管理を徹底し、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合は調理に従事することを控える。
- 手洗いを徹底する。
- ふやさない（放冷・冷却・出来るだけ早く提供！食中毒菌を「ふやさない」）
- 食中毒菌が増殖しやすい温度帯は約20℃～50℃。長時間常温で放置せず、10℃以下

または 65°C以上で温度管理を行う。

- 「小分けによる速やかな放冷」、「持ち帰り時の保冷材の使用」、「保冷、保温ボックスによる配達」等により、食中毒菌の増殖を防ぎましょう。
- やっつける（よく加熱し食中毒菌を「やっつける」）
- 食肉等の加熱が必要な食品は中心部までよく加熱する。
- 生卵、刺身等の生ものの提供は避け、テイクアウト等に適したメニューにする。
- 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（定期的に二方向の窓・ドア等を開放する、常時換気扇を使用するなど）。
- 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（界面活性剤）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（界面活性剤）で清拭や用具の交換を行う。
- ビ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）。トング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。

## 【参考資料】

### ●料亭、日本料理店に於ける接待（接客従業者・芸妓等による）を伴わない事業継続のためのガイドライン

#### 1) 予約時（以下の説明を申し上げご了承・ご協力をお願いします。）

- ご来店日に発熱や咳など体調に異常が認められる場合にはご来店を見合わせて頂く（キャンセルポリシーとの整合性を検討要）。
- ご来店直時に検温とアルコール消毒薬による手指の消毒をさせて頂く。
- お席はお客様同士が正対する配置を避け、適当なスペースを空けたセッティングをさせて頂く。
- マスクを着用して対応させて頂く。

#### 2) ご来店時

- 他の個室のお客様とお顔を合わさないようご案内に注意を払う。
- 検温とアルコール消毒薬による手指の消毒の協力をお願いします。
- 料理の提供・回収等の際にお客様と直接接触しないよう注意を払う。
- 各個室の換気を1時間に2回行う。

#### 3) ご退出時

- 廊下・玄関まで他の個室のお客様と接触しないよう、ご案内のタイミングに注意を払う。

### ●参考（都内料亭のガイドラインの一例を紹介）

#### 1) お席開始前

- パートさんに清掃をして頂いた他に、応接室のテーブル・椅子・本席の脇息、襖の引手等の消毒をする。
- トイレ・廊下・本席・応接室の窓を開ける。（虫除け等で害虫対策をする）
- 空気洗浄機を使用する。

#### 2) お客様をご案内の際

- お客様に手指の消毒をして頂く。（接客係がアルコール消毒薬のポンプを押す）
- 検温をさせて頂く。（接客係が非接触型体温計で検温）
- お客様のお荷物（カバン等）を持たない。ご自分で持つて頂く。
- トイレへご案内の際、戸・ドアノブはご自分で開けて頂く。使用後は必ず消毒する（洗浄ボタン・蛇口・引き手等）。
- お部屋にて、お上着を預かりハンガーに掛けたら直ぐに手洗いを励行する。

#### 3) お料理をお出しする際

- 部屋の大きさに応じて一度に入る接客の人数を考える。（部屋の大きさに応じた許容人数制限）

- お膳の汚れを拭くときは、消毒液を掛けたペーパーを使う。必ず一人に使う毎に廃棄する。
- お箸の先が汚れていても交換しない。
- お箸付近のお膳の汚れは拭かない。
- 新しい料理と食べ終わりの料理を同じお盆（赤丸）に乗せない（お出しする際は、上座と下座に分かれてお出しする）。
- お料理を下げたら毎回お盆を消毒し、手指も洗浄する。
- お茶のおかわりは土瓶を持って部屋に入らず、1名分ずつ茶托ごとに下げて入れ直し、茶托を消毒して再びお出しする。（一つの黒文字入れを皆様で使わないようにする）
- おしぼりに関しても、同じお盆に使用前と使用後のものを乗せない。

#### 4) ドリンクについて

- ビールグラスは通常より大きなグラスを使用する。（注ぎ合うのを避けるため）
- グラスは毎回交換する。
- マドラー・トングは毎回交換する。
- 芸者衆の入らないお席のときは、ドリンク台を置かない。

## ●料亭、日本料理店に於ける花街（接客従業者・芸妓等による）の事業継続のためのガイドライン

このガイドラインは、花街が新型コロナウイルス感染症対策を共有し、お客様に料亭・料理屋・ホームバー等を安心してご利用いただくため、お客様自身へのご協力のお願いと芸妓・従業員への衛生指導等、感染防止を徹底する目的で作成しました。

### 1) 花街関係者の日常生活に関する留意事項

- 毎日定期的に検温を行う
- こまめな手洗い・うがい・咳エチケットを徹底する。
- 外出の際や人と接する際（着付けの際など）には、出来る限りマスクを着用する。ただし熱中症予防のため、対人距離が十分に保つ事が出来る場合はマスクを外すことも可能。
- 万一発熱、咳、倦怠感等、身体に異常を感じる場合は、従業員は出勤を停止し、芸妓（地方・立方）は出演を回避する。
- 3つの密（密閉、密集、密接）を避ける生活を常に心がける。

### 2) 来店時のお客様への対応（料亭、料理屋、お茶屋、ホームバー等、床共通）

- 入店時に検温とアルコール消毒薬による手指消毒を行う。
- 入口やトイレ等、必要な場所に適宜アルコール消毒薬を配置する。
- 発熱や咳等、身体に異常が認められる場合は入店をお断りする。

### 3) おもてなしに関する対応（料亭、料理屋、お茶屋、ホームバー等、床共通）

#### 3つの密（密閉、密集、密接）を避ける対策を徹底する。

- 定期的に十分な換気（1時間に2回以上）、1回数分程度の換気を行う。  
窓が少ない、開けられない場合は換気扇や扇風機等を使って「空気の流れ」を作ること。
- 密集を避けるため、来店の人数制限の実施部屋ごとの定員を定める。
- 密集・密接を避けるため、お客様同志の間隔をできるだけ2m（最低1m）確保する。
- 同様に芸妓衆とお客様との間隔もできるだけ2m（最低1m）確保するとともに、お酌等近距離で接する場合の会話等は避けて頂くよう協力をお願いする。可能な限り、真正面を向いての会話や大声での会話も避けて頂くよう協力を呼び掛ける。
- お猪口やグラス等の返杯や回し飲みなどの濃厚接触は避ける。
- 盃洗いは使用しない
- 大皿でのお料理の提供は行わず、一人前ずつ盛りつける。
- お客様が入れ替わる都度、テーブル、座席等こまめにアルコール消毒をする。
- 異なるお客様のお座敷に移動する際は、手洗い・うがい・手指の消毒を行う。
- お座敷遊びは行わず主に、歓談と芸事の披露をおもてなしとする。



#### 4) カラオケをする場合

3つの密（密閉、密集、密接）を避ける対策を徹底する。

- 定期的に十分な換気（1時間に2回以上）、1回数分程度の換気を行う。  
窓が少ない、開けられない場合は換気扇や扇風機等を使って「空気の流れ」を作ること。
- 密集を避けるため、来店の人数制限の実施部屋ごとの定員を定める。
- 密集・密接を避けるため、お客様同志の間隔をできるだけ2m（最低1m）確保する。
- お猪口やグラス等の返杯や回し飲みなどの濃厚接触は避ける。
- 歌う人及び見ている人はマスクを着用。
- カラオケを使用する際は、歌う人と見ている人との距離（原則2m）を取り、マイクの回し合いを避ける。
- デュエット曲の場合は、歌う人同志は間隔（原則2m）をあけて歌う。
- お客様の横につ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。
- カラオケを使用する際は、マイクは使用の都度、アルコール消毒を行う。
- おつまみ等は、人数に応じた小皿で提供する。
- お客様が入れ替わる都度、テーブル、座席等にこまめにアルコール消毒をする。

#### 5) ホテル等の宴席、イベント会場への派遣

- 検番は、派遣先の各業界がガイドラインに沿って営業しているか確認する。
- 施設側が講じているガイドラインに基づき、ルールを順守する。万が一ガイドラインが無い場合は、派遣を断る。
- お客様及び芸妓・従業員はマスクを着用。
- 食事会及び二次会等の会場は、事前に決めることが望ましい。
- 食事会及び二次会等の会場は、当面の間、出来る限り花街関係者が経営する施設を利用する。
- 食事会及び二次会等の会場が花街関係者の経営する施設でない場合は、芸妓衆が訪問する前に、検番はその施設がガイドラインに沿って営業しているか確認をする。
- 移動中など出来る限りマスクを着用すること。

#### 6) 補足については、各花街において遵守すべき事項を各々定めること。