

## 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、コロナ禍にあつて感染者の発生を防止し、事業を継続するために、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、自らガイドラインを遵守しつつ、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。

なお、このガイドラインは、状況に応じて適宜更新されます。

#### 1. はじめに

令和2年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。さらに同年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、本ガイドラインを策定しました。その後、同年11月11日、内閣官房新型コロナウイルス感染症対策推進室より「寒冷な場面における感染防止対策の徹底等について」が示されたため、ガイドラインの改正を行いました。

日本料理業は多岐に亘り、その多くは中小事業者や個人営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、困難な状況下にあつても、日本料理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、コロナ禍において事業を継続されるにあつて、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、お客様と日本料理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。また、従業員を使用しない個人事業主は、自らが従業員同様にガイドラインを遵守することが求められていることにご留意ください。

## 2. 事業継続にあたって

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する。
- 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、お客様へ店内外の提示や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次の基本事項を確実に実施し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こととし、入店の際の検温にも努める。
- 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を掲示し、マスク着用していない場合はマスク着用にご協力していただくよう丁寧に説明する。
- 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ご理解していただき、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

- テーブルの間は、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。カウンターテーブルに隣席とのパーティション（アクリル板等）を設置する。
- テーブル席は、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）設けるなど工夫する。
- 小人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合で、上記の対応を行わない場合にあっても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1m以上の間隔を空け、店舗内のスペースや構造上、物理的に間隔を空けた席の配慮が難しい場合は、パーティションの設置や、スペースに余裕がある場合は斜めでの着席などを工夫する。
- 新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）、もしくは、各地域の通知サービスの活用を促すため、QRコードを店内に掲示する。

## 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、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。
- 料理の大皿盛りは避けて、個々に提供する。鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、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、大声での会話は避けるよう、業態に応じ、掲示等により注意喚起する。
- スプーン、箸などの食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示など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。
- 長時間の利用を避けるよう、コース設定に際して長時間とならないよう留意する。

## 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

- 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ことを周知徹底する。
- 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
- 従業員は必ず出勤前に検温を行い、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、大声を避け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、室内は定期的に清掃する。また、休憩中もマスクを着用するなど工夫する。

## 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、常時換気扇を使用など)。
- 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。
- 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、パーティション、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等についてもお客様の入れ替わるタイミングや繁忙時間帯後に、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タイミングや繁忙時間帯前後に、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(カバーを設置するか従業員があらかじめ、またはその場で小分けする、客席と料理提供空間が近い場合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もしくは交換するか、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）。
- ご来店時に検温と手指のアルコール消毒薬をさせて頂く。
- 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) ご飲食時

- 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。

#### 4) 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

- 各部屋の清掃・消毒とテーブル・イス・脇息等、襖の引手等の消毒を徹底する。
- トイレ・廊下・本席・応接室の窓を開け換気する。（虫除け等で害虫対策をする）
- 空気清浄機を使用し、空気環境を清浄に保つ。

#### 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。ご自分で持っていただく。
- 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、お客様から要求がない限り交換しない。
- 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に乗せない。お料理をお出しする際は、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。
- お茶のおかわりはその場で注ぎ足しをしない。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、お客様がドリンク台のお飲み物・グラスに触れないよう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、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）

- 入店時に検温と手指のアルコール消毒を行う。
- 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を行う。（1時間に2回以上、1回数分程度）  
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。
- 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、座席等を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を行う。（1時間に2回以上、1回数分程度）  
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。



- 密集を避けるため、来店時の人数制限を実施し、部屋ごとの定員を定める。
- 密集・密接を避けるため、お客様同士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。
- 歌う人が歌唱中にマスクを外すことはやむを得ないが歌唱後は見ている人と同様にマスクを着用する。
- 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、歌う人同士は間隔（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、座席等をこまめにアルコール消毒する。

#### 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する。
- 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。
- 移動中などはマスクを着用する。

#### 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。

## 「日本料理業の事業継続のためのガイドライン」Q&A

改訂：令和2年12月10日

### 【Q1 ガイドラインの趣旨・考え方を教えてください】

- A このガイドラインは、日本料理店における新型コロナウイルス感染症感染防止と、お客様および外食で働く従業員の安全、そのご家族に店舗が安心して働ける場所であることをご理解いただくとともに、事業者が事業の継続・再会に向けたガイダンス（手引き）となるものです。
- 本ガイドラインを参考に地域の状況、事業者の事情に沿って創意工夫をお願いしたいと思います。

### 【Q2 事業者は、業態・事業規模が様々で立地によっても条件が異なるが、ガイドラインは配慮していますか】

- A ガイドラインは、全国生活衛生同業組合中央会と日本フードサービス協会が協力して作成したものを参考に、全国料理業生活衛生同業組合連合会独自に作成したもので、平均的な個人営業の日本料理店が実行可能な範囲としています。

### 【Q3 ガイドラインは、条件付きながらビュッフェスタイルや密室となる個室の利用を認めているが、3密対策として問題ありませんか】

- A 日本料理店を利用されているお客様は、個人だけでなく、家族、親しい友人などのグループもあり、不特定の個人とグループは分けて考える必要があります。政府から横並びを提案するような「新しい生活様式」が示されていますが、入店した後に、家族で間隔を空けて横並びということは現実的ではありません。
- ビュッフェによる飲食の提供については、カバー等による飛沫防止、トング等の頻繁な交換、あらかじめ小分けする等の工夫や、お客様への消毒手洗いのお願い等、感染防止策を工夫願います。サラダバー、ドリンクコーナー等についても同じです。

### 【Q4 冒頭に「店舗の実情に沿った創意工夫」とあるが、具体的にはどのような場合ですか】

- A 例えば、人と人との十分な間隔を、「できるだけ1m以上」とされていますが、店内のスペースから難しい店もあります。そのような場合は、カウンターで固定式椅子は他の人やグループと椅子一脚分あける、対面席は他の人やグループと背中合わせに配置するなど、店の状況に応じた創意工夫が求められています。
- また、卓上調味料が撤去できない場合に「お客様が入れ替わる都度、消毒や交換を行う」とされていますが、和食、洋食、麺類等のファーストフード店など、来店客の入れ替わりが頻繁な場合は実施することは難しく現実的ではありません。この場

合は、可能なタイミングで消毒する等、従来行っている衛生管理を徹底してください。

**【Q5 店舗入り口には、発熱や異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせて頂く旨を掲示することとされていますが、現場でお客様の健康状態を確認する場合、どのように行えばよいですか】**

A 例えば、入店の際に非接触型体温計を利用した検温や、従業員による口頭での健康状態の確認などが考えられます。

**【Q6 テイクアウト客やデリバリー配達員と店内飲食客との接触を避けるように工夫するとしていますが、具体的にどうしたら良いですか】**

A 可能であれば専用カウンターを設けることが望ましいですが、スペースに余裕がない場合は、受け渡し場所（レジの場合もあります）と飲食されているお客様とに十分な間隔を確保する等の工夫が求められます。

**【Q7 飛沫感染防止のためのパーティションには、どのような方法がありますか】**

A 設置型アクリル板やカーテン式のビニールシート、テーブル席間の衝立・パーティションなど、店舗の事情に合わせた工夫が求められます。なお、アクリル等のプラスチック製品は可燃性であり、周辺で火を扱う環境（コンロ周辺や喫煙エリアなど）では、使用しないようお願いします。

**【Q8 マスクやフェイスガードを適切に着用としていますが、加熱調理を行う厨房スタッフや夏の高温期の野外作業（車両の誘導等）などでは、熱中症の心配があり常時着用することが困難です。他に方法がありますか】**

A 高温の環境においても、お客様の安全のため、従業員の飛沫防止対策は必要です。通常のマスクやフェイスガード以外に、口元を覆う密着しないプラスチック製のマスク（マウスシールド）など、従業員の健康に配慮した工夫をお願いします。

**【Q9 店内の換気を徹底するとしていますが、常にドアや窓を開放しておかなければいけないのですか】**

A 店舗に十分な換気設備がある場合は、換気運転を行うことでドア等の開放は必要ありません（店舗や入居している建物の換気設備を確認してください）。換気設備がない場合は、客数など店内の状況に応じて定期的に換気を行うようお願いします。

**【Q10 換気設備が不十分な店舗や個室を使用する場合には、十分な換気を行う。とありますが、具体的な方法を教えてください。**

A 施設の換気については、厚生労働省作成「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気方法」を参考にしてください。

機械換気がある場合は、30分に1回以上、数分程度、二方向の窓を全開するなど

より換気量を確保する。窓が一つしかない場合は、ドアを開ける。

換気が十分でないおそれがある場合は、CO2 センサーの使用等により、換気状況の把握に努める。

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際に窓が十分に開けられない場合は、窓の開放と併せて HEPA フィルター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>

**【Q11 レジ袋の有料化に伴い、テイクアウトにエコバックを持参するお客様が増えていきます。感染防止ために注意すべきことはありますか】**

A 令和2年7月1日から、店舗が提供するプラスチック素材の持ち帰り袋の有料化が義務付けられました。

お客様の安全を確保するためには、お客様やお客様の持ち物に従業員が直接手を触れないことにより接触感染を防止することが基本となります。エコバックも同様、持ち帰り商品はお客様自身がエコバックに入れるように推奨してください。また、衛生面の考慮や汚損防止のため、汁漏れ等の心配がある商品は袋などに入れてお渡しする対応も必要です。

なお、紙やバイオマス素材の袋、持ち手のない袋、あらかじめ袋に入れた状態（要否の意思表示が可能な場合を除く）で販売や配達する場合は、有料化の対象ではありません。

**【Q12 新型コロナの影響は長期化することも予想されているが、ガイドラインやこの Q&A は状況に応じて見直すこともありますか】**

A ガイドラインや Q&A は、新型コロナウイルスの影響を考慮し、状況の変化に応じて見直してまいります。

