

「外食業の事業継続のためのガイドライン」 Q & A

令和2年5月15日(最終改正令和2年11月30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、飲食店における新型コロナウイルス感染症感染防止と、お客様及び外食で働く従業員の安全、そのご家族に外食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・再開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 外食事業者は、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で、平均的な個人営業の飲食店が実行可能な範囲としています。そのため、飲食店の方々には、業態や立地、建物の構造等様々で、実態に合わせた創意工夫をお願いしたいと思います。

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 外食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、家族で間隔をあ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をあげる、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、