

## 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

令和2年11月27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、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（多くの人々が密集している）、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（1m以上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