

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。

### 3. 施設管理者が講じるべき具体的な対策

#### (1) リスク評価

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)と飛沫感染(②)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。

#### (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。
- ・ 人との接触をできるだけ避け、対人距離を確保する。(1m以上)
- ・ 感染防止のためお客様の整理を行う。(密にならないように対応(店舗定員の50%を目安とする。)。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。)
- ・ 入店時にアンケートを実施し、連絡先や体調を記載してもらおう。アンケート用紙は適切な期間(当面の間1ヶ月を目安に)保存する。