

お客様に選ばれるお店づくり コロナ対策強化マニュアル

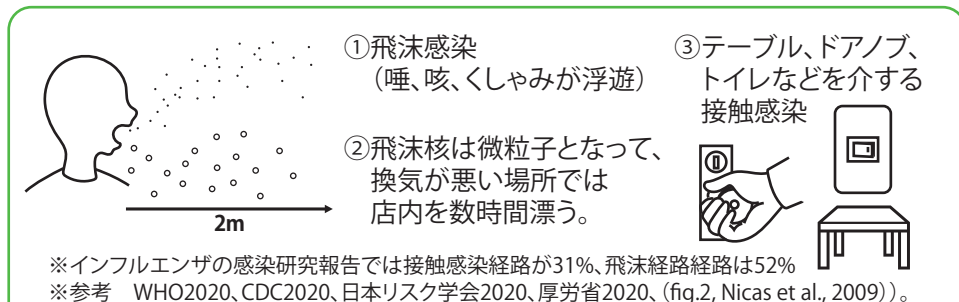
商人によるバージョンアップ版 2021.4.1版(初版3.23 随時改訂しています)

このマニュアルは、ミナミの商店街が協力して作成しました。従来のガイドラインに過去1年間のコロナ対策の知恵を加えて、より細かな対策の実践、飛沫対策の導入、お客様にも協力いただく点が、バージョンアップの内容です。

変異株のコロナも増加しています。GOTOイートなどの再開に備え、ワクチンの普及までの間、飲食店自ら対策を強化して、お客様に安心してお店に入っただけのよう、またスタッフを守るよう、商店街ぐるみで互いに協力しましょう。

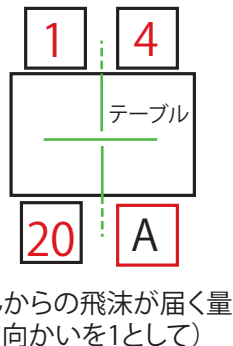
目に見えない飛沫対策のアイデア

◆対策が必要な感染経路はこの3つ



●飛沫の豆知識

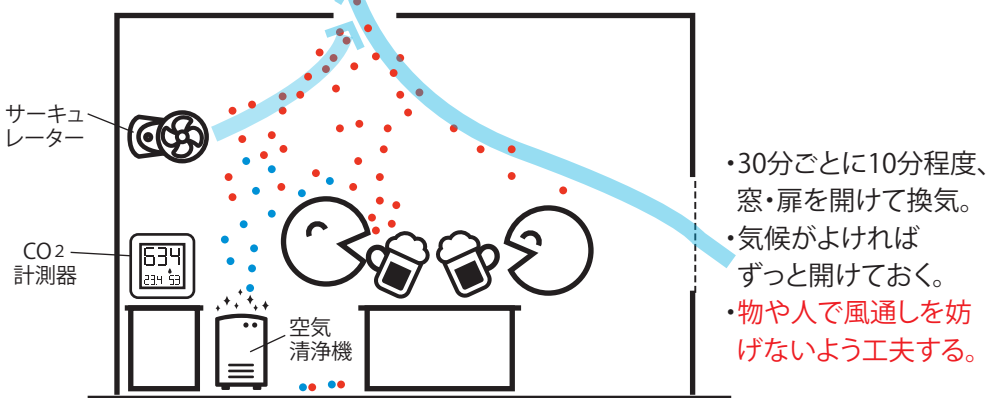
- ・4人席での飛沫の量は、隣は正面の5倍、はず向かいには正面の4分の1が届く。
- ・ウイルスの残存時間は、飛沫核は3時間まで、プラスチック等の表面では72時間まで。
- ・飛沫の量は、湿度30%では60%に比べ漂う量は2倍、逆に約90%では60%に比べて下に落ちる量は2倍近くに。



※参考 理化学研究所、国際感染症センター実験結果

◆換気&湿度で漂う飛沫対策!

換気により飛沫を追い出すイメージ



◆湿度は40~60%を目標に!

- ・飛沫が落下しやすくなります。
- ・エアコン、窓、換気扇がない場合は空気清浄機もしくは加湿器で対応!
- ・空気清浄機はマメに洗浄・消毒。

◆換気して飛沫を追い出しましょう。

- ・二酸化炭素計測を活用する場合は1000ppm以下を維持するために900ppm以上で窓と扉の2ヶ所を開けます。
- ・空気がよどむ場所はサーキュレーターなどで空気を排気。

? 飛沫対策になぜCO₂計測器を活用するのですか?

二酸化炭素(CO₂)は吐く息に含まれ、CO₂濃度が高いと、漂う飛沫の量も多いと考えて、換気をする目安にします。お客様が多いと濃度もアップします。店内のいろんな場所で計測してみて、換気の工夫を考えましょう。お客様に見て頂くことで換気の協力も得られやすくなります。CO₂計測器は1~2万円前後で市販されています。

◆換気で飛沫対策バージョンアップ

- ①対角、対面の2つ以上の窓・扉を開ける
- ②営業中、常時スイッチON
・換気ダクト ・エアコン
・換気扇 ・扇風機(サーキュレーター)

◆窓が少ないお店の工夫

- ①空気清浄機または加湿器の活用
営業中は常時ON。
- ②窓がない、奥まった場所などは室内の空気がよどまないように、サーキュレーター(小さな扇風機)を活用して排気させる。

◆カウンター席の対策強化

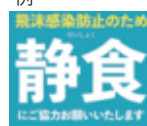
- ①透明アクリルパーティションは卓上、頭上の高さまで、隣どうしの隔ては長めにする
- ②調理場との間に飛沫防止フィルム
- ③消毒液を置く
- ④会計のつど卓上を消毒する(落ちた飛沫をふき取る)

◆入店時…水際対策を強化!

- ①検温で37.5℃以上は入店を断る
- ②着座はスタッフがご案内する
- ③消毒液は必ず使われる動線上に置くか、スタッフがスプレーで噴霧(消毒液は入口の両側に)

◆入店時…お客様のご協力も

- ①原則4人までの入店をお願い
 - ②静かに会食をお願い
 - ③飲食時以外はマスクの着用
- ※入店時にお声がけ



◆スタッフの健康管理

- ①マスクは顎にずらさない
- ②検温で37.5度以上は出勤停止
- ③石鹸を泡立たせ手洗いの後消毒



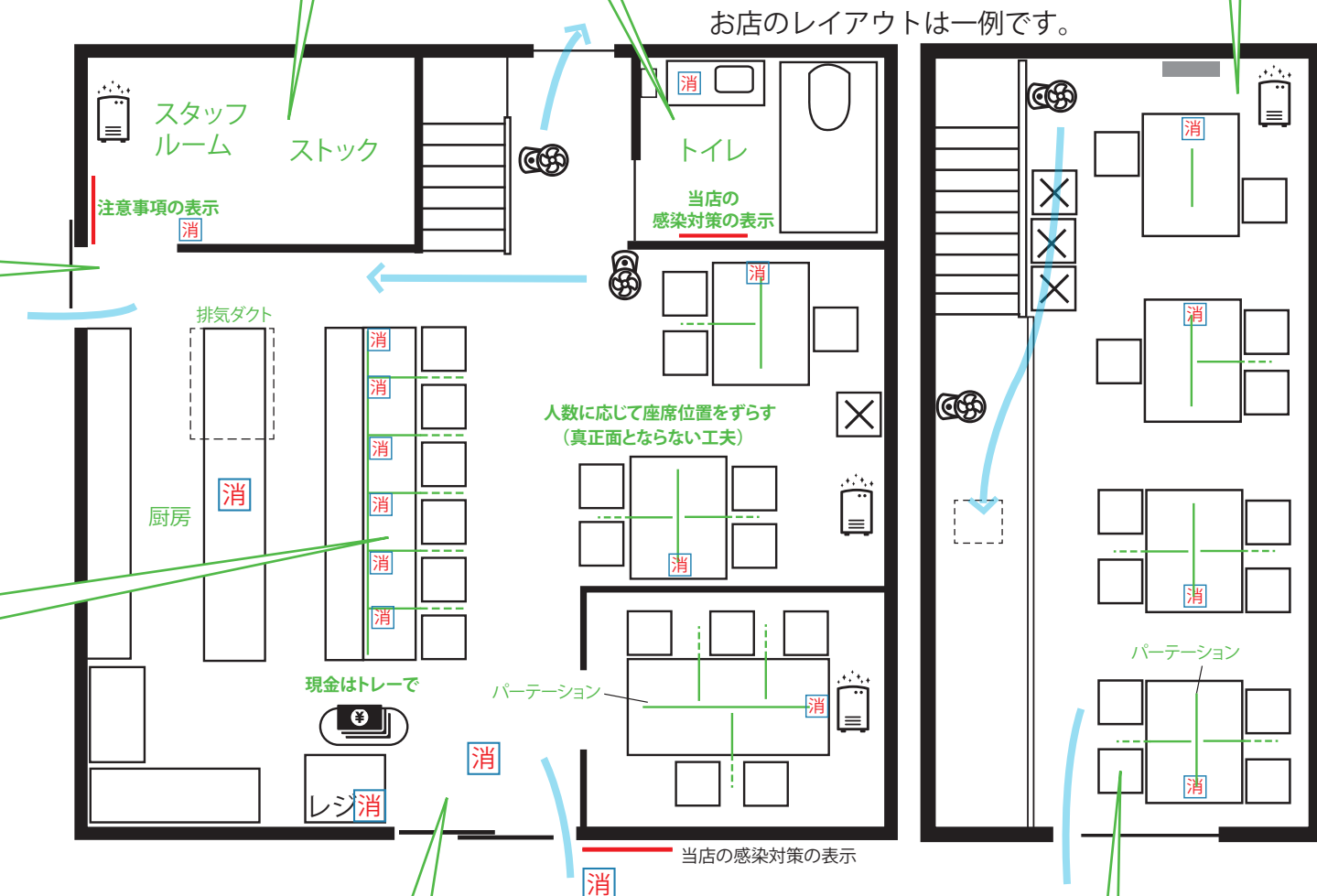
◆トイレ…安心感をよりPR

- ①アルコール消毒液70%~・石鹸液・ペーパータオルの3点セット
- ②ドライヤーは禁止



◆2階などの奥まった場所対策

- ①空気清浄機または加湿器を活用して営業中は常時ON。空気清浄機はマメに洗浄・消毒。
- ②サーキュレーター(小さな扇風機)で室内の空気がよどまないように排気させる。窓が無い場合は換気扇に向ける。



◆入店しやすい入口づくり

- ①店内の感染対策が外から見えるなど見た目に安心感を。 ※店頭に消毒液を置くなど!
 - ②コロナ対策の内容を掲示する
 - ③バージョンアップ合格ポスターでアピール!
- ※GOTOのポスターは始まるまで外しておきましょう。



◆テーブル席の対策強化

- ①他人どうしの相席はしない
- ②真正面とならないように座席位置をずらす工夫
- ③飲食時以外はマスク着用や、透明アクリル板を設置(卓上頭上の高さまで、隣どうしの隔ては長めにする)
- ④会計のつど卓上を消毒する
- ⑤テーブルにも消毒液を置く



商店街の役員の方に実践内容を確認いただいて、合格ポスターを受領してください。

コロナからミナミを復興する商人の会(よびかけ/戎橋筋・宗右衛門町・千日前・道頓堀各商店街) 監修/岡崎和夫氏(食品衛生コンサルタント)
問合せ/道頓堀商店会 ☎06-6211-4542 戎橋筋商店街(振) ☎06-6641-3362