

感染拡大予防にかかる業種別
暫定ガイドライン（バー等）

令和2年5月

大阪府

目 次

1. はじめに	P.1
2. 各業種に共通する基本的事項	
2-1 人と人との距離：3密(密閉、密集、密接)の回避	P.1
2-2 症状のある方の入場制限	P.1
2-3 消毒等	P.2
2-4 トイレ(※感染リスクが比較的高いと考慮されるため留意する)	P.2
2-5 休憩スペース(※感染リスクが比較的高いと考慮されるため留意する)	P.2
2-6 ごみの廃棄	P.2
2-7 清掃・消毒	P.2
2-8 その他	P.2
3. 業態による感染拡大を予防するための措置(バー等)	P.3
3-1 客の安全確保	P.3
3-2 従業員の安全衛生管理	P.4
3-3 店舗の衛生管理	P.4

(全施設共通事項)

1. はじめに

事業者においては、まずは提供しているサービスの内容に応じて、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と飛沫感染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必要がある。

本ガイドラインは、業界関係団体が専門家の知見を踏まえ、作成される感染拡大予防ガイドライン(国 HP に掲載)が策定されるまでの間、事業者自らが感染防止対策を行えるよう作成したものである。事業者は本ガイドラインを参考にし、感染拡大予防に取り組むこと。

- 接触感染のリスク評価としては、他者と共有する物品やドアノブなど手が触れる場所と頻度を特定すること。高頻度接触部位(テーブル、椅子の背もたれ、ドアノブ、電気のスイッチ、電話、キーボード、タブレット、タッチパネル、レジ、蛇口、手すり・つり革、エレベーターのボタン、トイレの便座、便座のふた、トイレトペーパーのふたや水洗レバーなど)には特に注意すること。
- 飛沫感染のリスク評価としては、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や、施設内で大声などを出す場がどこにあるかなどを評価すること。
- 参考：新型コロナウイルスの環境や物質表面における生存時間
 - エアロゾル(空气中に漂う微粒子) 中では3時間以上
 - 銅の表面では4時間まで
 - 厚紙(段ボール)の表面では24時間後まで
 - ステンレススチール表面では48時間後まで
 - プラスチック表面では72時間後まで感染力を維持

2. 各業種に共通する基本的事項

2-1 人と人との距離等：3密(密閉、密集、密接)の回避

- 人と人との接触を避け、対人距離(できるだけ2mを目安に(最低1m))を確保すること。また、対人距離が確保できない場合は、入場制限等を実施すること。
- 感染防止のための入場者の整理(密にならないように対応)をすること。
- 従業員及び入場者に対する咳エチケット・マスクの着用を徹底すること。
- 施設の換気を徹底すること。(2つの窓を同時に開けるなどの対応も考えられる)
- キャッシュレスの推進。
- 万が一感染が発生した場合に備え、店に府が導入する「大阪コロナ追跡システム」のQRコードを掲示するとともに、顧客に対し、QRコードへの入力要請を行うこと。
「大阪コロナ追跡システム」を導入しない場合は、個人情報取り扱いに十分注意しながら、入場者等の名簿を適正に管理すること。

2-2 症状のある方の入場制限

- 入場時の体温チェックを実施すること。
- 発熱や軽度であっても咳・咽頭痛などの症状がある人は入場しないよう呼びかけること。
また、状況によっては、発熱者を体温計やサーモグラフィーなどで特定し入場を制限することも考えられる。

2-3消毒等

- 入口及び施設内の手指の消毒設備（石けんによる手洗い、手指消毒用アルコールなど）を設置すること。
- 複数の人の手が触れる場所を適宜消毒すること。
- 手や口が触れるようなもの（コップ、箸など）は、適切に洗浄消毒するなど特段の対応を図ること。
- 人と人が対面する場所は、透明なアクリル板やビニールカーテンなどで遮蔽すること。
- 他人と共用する物品や手が頻回に触れる箇所を工夫して最低限にすること。
- ユニフォームや衣服はこまめに洗濯すること。

2-4トイレ（※感染リスクが比較的高いと考えられるため留意する）

- 便器内は通常の清掃で良い。
- 不特定多数が接触する場所（ドアノブ、トイレの便座、便座のふた、トイレトーパーパのふたや水洗レバーなど）は、清拭消毒を行うこと。
- トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示すること。
- ハンドドライヤーは止め、共通のタオルは禁止すること。
- ペーパータオルを設置するか、使い捨ておしぼり等を準備すること。

2-5休憩スペース（※感染リスクが比較的高いと考えられるため留意する）

- 一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしないようにすること。
- 休憩スペースは、常時換気に努めること。
- 共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に消毒すること。
- 従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗いをすること。

2-6ごみの廃棄

- 鼻水、唾液などが付いたごみは、ビニール袋に入れて密閉して縛ること。
- ごみを回収する人は、マスクや手袋を着用すること。
- マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手を洗うこと。

2-7清掃・消毒

- 市販されている界面活性剤含有の洗浄剤や漂白剤を用いて清掃すること。通常の清掃後に、不特定多数が触れる環境表面を、始業前、始業後に清拭消毒することが重要。手が触れることがない床や壁は、通常の清掃で良い。

2-8その他

- 高齢者、持病のある方や妊婦については、感染した場合の重症化リスクが高いことから、サービス提供側においても、より慎重で徹底した対応を検討すること。
- 地域の生活圏において、地域での感染拡大の可能性が報告された場合の対応について検討しておくこと。

3. 業態による感染拡大を予防するための措置（バー等）

3-1 客の安全確保

(1) 入店時

- 店舗入り口には、発熱や咳など異常が認められる場合は入場しないよう呼びかけること。
また、店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液(消毒用アルコール等)を用意すること。
- 店舗入口及び店内に、咳エチケット、飲食時以外はマスクの着用、手洗い・手指の消毒の徹底を掲示すること。
- 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の理解を求め、店内が混み合う場合は入店を制限すること。

(2) 客席への案内

- テーブル間は、飛沫感染予防のために透明なパーティションで区切るか、できるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空けて、横並びで座れるように配置を工夫し、カウンター席は密着しないように席を1つ開けて空間を確保すること。
- 横並びで座れない場合は、真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りの透明なパーティション(アクリル板等)を設けるなど工夫すること。
- 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2m（最低1m）以上の間隔を空けるとともに、大声での会話が行われないようBGMや機械の効果音等を最小限に調整すること。

(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、客の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つこと。
- 客が入れ替わる都度、テーブル・イス・カウンターを消毒すること。
- 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こと。
- カウンターで注文を受けるときは客の正面に立たないように注意すること。
- カウンターでは、客と従業員の会話の程度に応じ、従業員のマスク着用のほか、仕切りの設置など工夫すること。
- 大皿は避けて、料理は個々に提供する、従業員等が取り分けるなど工夫すること。
- 客同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、掲示等により注意喚起すること。
- 個室などの密閉した部屋は、基本的に使用しないこと。

(4) カラオケの使用

- 歌唱に際しては、対人間の距離をできるだけ2m（最低1m）以上とり、マスク又はフェイスガード等の装着に理解を求めること。
- マイク、リモコン、タブレット端末、カラオケ機器等の消毒を利用の都度に行うこと。

(5) 会計処理

- 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こと。
現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイ(キャッシュトレイ)などを使用すること。
また、コイントレイは定期的に消毒し、会計の都度手指を消毒するなど工夫すること。

- 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こと。

3-2 従業員の安全衛生管理

- 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底すること。
- 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。
- 従業員は必ず出勤前に体温を計ること。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、出勤せず自宅で療養すること。
- 感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の出勤は禁止すること。
- 店舗では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こと。
- 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こと。（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、空調設備は定期的に清掃すること。

3-3 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こと（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など）。
- 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ等の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こと。
また、カウンター、イス、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度、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）で清拭すること。
- 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こと。
- 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こと。
また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促すこと。
- 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こと。
- 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に予め手配しておくこと。
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こと。
- 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こと。
マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗うこと。