

新型コロナウイルス感染症 感染拡大予防のための行動指針

令和2年6月1日

えびの市観光商工課

1 はじめに

5月4日の新型コロナウイルス感染症対策専門家会議の提言で示されたように、市民生活においては、あらゆる機会に、新型コロナウイルスが潜んでいることを意識し、一人ひとりが基本的な感染対策の習慣を身に着け、緩みなく日々を過ごすことが重要です。

各事業者におかれましては、新型コロナウイルス感染症が収束するまでの間、本指針を活用し、新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防に向けた取組を推進していただきますようお願い申し上げます。

○「人との距離確保」「マスク着用」「手洗い」習慣

「人との距離確保」

- ・職場や外出先でのイスや行列等では、人との間隔を取りましょう（できるだけ2m。最低1m）。
- ・できる限り予約を取って外出しましょう。

「マスクの着用」

- ・仕事や買い物などで外出するときは、必ずマスクを着用しましょう。

「手洗いの励行」

- ・帰宅したときや、不特定多数の触れる部分に触った後は、必ず手を洗いましょう。

「自らの体調管理の徹底」

- ・検温をはじめ、自らの体調確認を心がけ、体調不良の場合は、無理をして外出・出勤しないようにしましょう。

○高感染リスクから遠ざかりましょう

- ・感染リスクが高まる3つの条件（密閉空間・密集場所・密接場面）が揃う場には近づかないようにしましょう。

2 事業所・店舗

本指針は、新型コロナウイルスの感染防止対策について、共通して実施していただくべき「共通事項」とともに、施設類型、業態ごとに特に留意する点を「個別事項」として示しています。

今後、各事業者団体及び各事業者におかれては、この指針を参考として、具体的な「対策ガイドライン」や「運営マニュアル」を作成していただき、感染防止を徹底してください。

(1) すべての事業所・店舗において対応すべき事項（共通事項）

①実施体制

防止対策	具体的な方法・注意点
実効性のある対策実施	<p>○各事業所や店舗において、感染症防止対策の実施に責任を持つ「対策実施責任者」を選任。</p> <p>○日々確認のための「チェックシート」を用意。</p> <p>○発症時における迅速な利用者の追跡のため、あらかじめ連絡先を把握。</p>

②密集対策

防止対策	具体的な方法・注意点
密状態の回避	<p>○利用者同士の間隔確保（できるだけ2m。最低1m）</p> <p>・テーブル、イス等の削減等により確保。</p> <p>○行列の間隔確保（できるだけ2m。最低1m）</p> <p>・会計時等における行列の間隔を確保する床サイン等を実施。</p>
入場者の制限	<p>○入場制限</p> <p>・予約制の導入等による入場人数の制限・コントロールや、営業時間の短縮等</p> <p>○入場時の健康確認</p> <p>・発熱がある方その他風邪症状がある方は入場を控えていただく（ポスター等により徹底）。</p>
従業員の対策	<p>○勤務体系・勤務場所の分散</p> <p>・在宅勤務、時差出勤等の徹底</p> <p>・時間と場所を分散した休憩、食事等の徹底。</p> <p>・基礎疾患を有する従業員の配置に関する配慮（接客業務からの配置替え等）</p>

③密閉対策

防止対策	具体的な方法・注意点
密閉対策	<p>○頻繁な換気</p> <p>・複数の窓開けによる通気の良い換気、自動ドアの常時開放、換気扉の常時稼働、換気装置つきエアコンの使用、扇風機の外部へ向けての使用等</p>

④密接対策

防止対策	具体的な方法・注意点
飛沫対策	<p>○従業員のマスク着用（必須）</p> <p>○入場者のマスク着用（励行徹底）</p> <p>○対面場所の遮断装置</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人と人が対面する場所は、アクリル板・透明ビニールカーテン等、パーテーションで遮断。 ・会計時のキャッシュレス決済の積極的導入。

⑤衛生対策

防止対策	具体的な方法・注意点
手指の衛生	<p>○入口等での手指消毒等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・入口及び施設内に、手指消毒設備を設置。 ・従業員及び入場者の手指消毒の徹底。 ・ペーパータオルの設置（トイレ等で供用のタオル、ハンドドライヤーの使用禁止）
施設・物品の清掃・消毒	<p>○徹底した清掃・消毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ・十分な清掃、特にトイレや不特定多数が頻繁に使用する場所の清掃・消毒を徹底（消毒用アルコール製剤、次亜塩素酸ナトリウムも有効）。 ・テーブル、イス、ドアノブ、電気のスイッチ、電話、タブレット、タッチパネル、レジ、蛇口、手すり、不特定多数が触れる部分は、消毒の重点対象。 <p>（消毒が困難な部分（キーボードなど）については、使用者の手指消毒を徹底。）</p>
廃棄物対策	<p>○密閉して廃棄</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鼻水、唾液等がついたゴミは、ビニール袋に入れ、速やかに密閉して持ち帰り（ゴミ箱が用意できる場合は、しっかりと密閉して廃棄）。 ・ゴミの回収者は、必ずマスクや手袋を着用。 ・マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手洗い。 ・トイレの蓋を閉めて汚物を流すことを徹底。
従業員の対策	<p>○毎日、従業員の健康チェック（必要に応じ検温）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・体調不良（家族も含む）の場合は必ず休養。 ・ユニフォームや衣服は毎日洗濯ないし交換。 ・日頃の行動制限（3つの密などのリスクのある場所への移

	動を控える等)を徹底。
入場者の周知	○入場者への周知徹底 ・体調不良時の入場自粛。途中で体調が悪くなった場合は直ちに従業員に申し出。

(2) 事業種別ごとに対応すべき事項

① 飲食業（接待を伴う飲食以外）

- ・従業員と利用者の接触機会が多い、食事をする際にマスクを外す（飛沫感染のリスクが高まる）、会話が多い等の飲食業の特性から、以下の感染防止対策を実施。
- ✓ テーブル間にパーテーションを設置。
- ✓ テーブルでの会計実施。
- ✓ 入場待ちの行列ができる店は、予約制、整理券等を導入し、入場をコントロール。家族利用に限定することも考えられる。
- ✓ 列の間隔を確保する床サイン等を実施。
- ✓ 酒類の提供時間の短縮やテレビ上映の停止等により、滞在時間を短縮。
- ✓ 個室など密閉した部屋は、換気を徹底。
- ✓ 入店時の手指消毒の徹底。
- ✓ 多数の人が触れる部分（特に口が触れる物）は、重点的に消毒を実施。

(例)	・チケット自動販売機のスイッチ ・テーブル、イス、メニューブック、呼出ベル ・水差し、爪楊枝入れ、調味料入れ ・食器、コップ、箸、スプーン (※使い捨て物品等も検討)
-----	---

- ✓ 新聞・雑誌の撤去、使い捨て物品の利用等、供用物品を最小化。
- ✓ 可能な限り大皿での取分け方式を控える。同様に、多数の人が共通の調理器具を使うビュッフェ方式（サラダバーを含む）も控える。
- ✓ 歌唱を伴うパフォーマンス等、店内イベントを控える。
- ✓ 利用者へ呼びかけ（ポスター、放送等）を実施。

(例)	・食事を終えたらマスクを着用しましょう。 ・空いている時間帯に食事をしましょう。 ・長時間の滞在は控えましょう。 ・レジに並ぶ際は距離を保ちましょう。 ・大声での会話は控えましょう。 ・発熱等カゼ症状をお持ちの方はご遠慮ください。
-----	--

②小売業（各種物販店）

・消費者が密集しやすくなる一方で、生活必需品を扱うケースが多く、事業継続が必要となる小売業の特性から、店舗の規模に応じながら、以下の感染防止対策を実施。

- ✓ 休憩スペースやフードコートがある場合、テーブル、イスの削減等により、間隔を確保（四方を空けた配席等）。
- ✓ 高齢者、障がい者、妊婦の方等の優先スペース（テーブル、イス）を確保。また、混雑する場合、特定の時間帯を高齢者、障がい者、妊婦の方等に最優先入店させる時間帯を設定。
- ✓ タイムセール等の際、密集が発生しないよう工夫。
- ✓ 入店時の手指消毒の徹底。
- ✓ 多数の人が触れる部分は、重点的に消毒を実施。

(例)	・買い物カゴ ・ショッピングカートの手すり ・レジサービス ・商品サンプル、展示商品
-----	---

- ✓ 試食コーナー、包装無し販売形式、従業員によるマイバックへの詰め替えを取りやめること。
- ✓ 利用者へ呼びかけ（ポスター、放送等）を実施。

(例)	・必ずマスクを着用しましょう。 ・買い物は少人数でしましょう。 ・空いている時間に買い物をしましょう。 ・短時間で買い物しましょう。 ・レジで並ぶ場合は距離を保ちましょう。 ・買いためや買い急ぎは控えましょう。 ・買い物の回数を減らしましょう。 ・発熱等カゼ症状をお持ちの方はご遠慮ください。
-----	---

③観光業

・不特定多数の方々が各地から集まり、また、宿泊以外にも食事や懇親の場としての共有スペースが多い特性がある宿泊施設については、以下の感染防止対策を実施。

- ✓ 宿泊予約人数の制限。
- ✓ 客室定員の制限（通常より少人数とする。）
- ✓ 浴場、ロビー等の共有スペースは、可能な限り宿泊者別の時間設定を行うなど、利用者をコントロール。
- ✓ 浴場（蒸し風呂含む）の消毒管理徹底。

- ✓ 多数の人が触れる部分（特に口が触れる物）は、重点的に消毒を実施。

(例)	<ul style="list-style-type: none"> ・テーブル、イス、メニューブック、呼出ベル ・水差し、爪楊枝入れ、調味料入れ ・食器、コップ、箸、スプーン（※使い捨て物品採用も検討） ・共同浴場のドアノブ、ロッカー、ドライヤー ・ロビーのテーブル、カウンター ・貸出器具 ・共同トイレのドアノブ、流水レバー ・送迎バス等
-----	---

- ✓ 発熱等がある方その他カゼ症状がある方をチェックイン時に確認。
- ✓ 利用者への呼びかけ（ポスター、放送等）を実施。

(例)	<ul style="list-style-type: none"> ・宿泊室以外では必ずマスクを着用しましょう。 ・丁寧かつ頻繁な手指消毒を徹底しましょう。 ・トイレをご利用後は蓋を閉めて流しましょう。
-----	---

④ マッサージ、各種講座等

< マッサージ業 >

- ・マッサージ等リラクゼーションは、施術者と利用者の身体的な距離が近く、機器類の消毒の徹底と飛沫感染防止に特に留意。
- ✓ 施術者、利用者双方のマスク着用等、飛沫感染リスクの低減。
- ✓ 施術が終了した後のベッド等の消毒の実施、特に顔面が触れる部分の消毒の徹底、使い捨て物品の再利用の禁止の徹底、タオル等の施術ごとの交換、洗濯の徹底。
- ✓ 待合室での利用者間の距離の確保。

< 各種講座等 >

- ・合唱は、クラスターの原因となった行為であり、合唱サークルやカラオケ教室については、歌唱の際、特に留意が必要である。
- ✓ 大声または大人数での歌唱、声援行為は、屋外または、少人数毎に分けて行うこと。
- ✓ 歌唱者同士、又は歌唱者とそれ以外の者との間隔を2 m以上確保。
- ✓ 円陣になりお互いに対面した歌唱、声援行為の禁止
- ✓ 歌唱する者以外はマスク着用。
- ✓ 歌唱が終わるたびに頻繁に換気。
- ✓ 講座と講座の間隔は、換気・清掃等を十分に行えるだけの時間を設けること。

(3) 客席へのご案内

- ・テーブルは、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、できるだけ2 m（最低1 m）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適度なスペースを空ける。
- ・真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーティション（アクリル板等）を設ける等工夫する。
- ・少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障がい者等対面を希望する場合は、可能としてもよいが、他グループの相席は避ける。
- ・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2 m（最低1 m）以上の間隔を空け、会話は控えめにし、BGMを聞くなどを勧めることを検討する。

(4) 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、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ。
- ・お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する。
- ・カウンターサービスは、可能な限りで従業員とカウンター席との間隔を保つ。
- ・カウンターで注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意する。
- ・カウンターでは、お客様と従業員の会話の程度に応じ、従業員のマスクの着用のほか、仕切りの設置など工夫する。
- ・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。
- ・お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、実態に応じ、掲示板等により注意喚起する。
- ・個室を使用する場合は、十分な換気を行う。

(5) 会計処理

- ・食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒する。
- ・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。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。また、コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。
- ・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。

(6) テイクアウトサービス

- ・テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入する。
- ・テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫する。
- ・食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添

えてお客様に注意を促す（特に気温の高い時期）。

(7) デリバリーサービス

- ・デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないように工夫する。
- ・料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。
- ・代金が支払い済み（オンライン決済等）で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行う。
- ・配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用する。
- ・配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒する。
- ・食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す（特に気温の高い時期）

3 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。
- ・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である。
- ・従業員は必ず出勤前に体温を計る。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、勤務の可否等の判断を仰ぐ。
- ・感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。
- ・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。
- ・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受けないよう、事業者は現状を的確に従業員に伝える（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。

4 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（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、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、

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。また、テーブル、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。

- ・卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにするが、撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わる都度、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）で清拭や用具の交換を行う。
- ・ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないように食品・ドリンクを保護する（カバーを設置する又は従業員があらかじめ又はその場で小分けする、客席と料理提供空間が近い場合には適度に仕切るアクリル板等の仕切りを設けるなど）。トング等は頻繁に消毒若しくは交換するか、または手袋の着用を促す。
- ・従業員は、店内の一箇所にお客様が集まらないように留意する。
- ・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。
- ・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。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促す。
- ・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。
- ・感染防止対策に必要な台所用洗剤（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予め手配しておく。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。
- ・食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるゴミ等の処理は、手袋・マスクを着用してビニール袋等に密閉して縛り、マスクや手袋を着用して回収する。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗う。