

仙台感染拡大防止 ガイドブック

感染防止 想いやり宣言

STOP!

コロナ

仙台 感染症対策・地域経済循環プロジェクト

令和2年9月 仙台市

(監修 東北大学病院 感染管理室)

※本ガイドブックは主に飲食店・宿泊施設向けに作成しています。

事業者の皆様へ



仙台市長 郡 和子

新型コロナウイルス感染症は、仙台市の地域経済に深刻な影響をもたらしました。仙台市では2月中旬以降、様々な支援策を実施し、多くの地域企業の皆様にご活用いただいているところです。

一方、感染症の収束が見通せない中、経済回復に向け着実に歩みを進めていくためには、感染症の拡大防止対策をより一層徹底し、利用者の皆様が安心できる環境を整えることが重要です。

そこで、感染症の拡大防止に向けた更なる対策の推進に向け、飲食・宿泊業の業界団体が作成した業種別ガイドラインの内容を分かりやすく編集したガイドブックを作成いたしました。

このガイドブックは、感染症の拡大防止に向けた基本的な事柄を重点事項や共通事項としてまとめ、飲食・宿泊業の皆様に加え、他業種の皆様にも参考となる内容が幅広く盛り込まれております。

大半の事業者の皆様は、既に何らかの対策に取り組まれているものと存じますが、このガイドブックを参考に改めて感染防止対策の状況を確認し、感染リスクの低減に向けた更なる取り組みを推進していただければと思います。皆様の取り組みの積み重ねが、コロナ禍による試練を乗り越え、地域経済の回復と更なる発展に向けた原動力となることを期待しております。

皆様のご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

令和2年9月

仙台感染拡大防止ガイドブックについて

このガイドブックは、東北大学病院 感染管理室の監修のもと、飲食業及び宿泊業に係る複数の業種別ガイドライン（※）で示されている感染防止に向けた取り組み内容を「重点事項」、「共通編」、「飲食店編」、「宿泊編」に再編し、イラストや実際の取り組み写真等も盛り込みながら、より分かりやすくまとめたものです。

（※）本ガイドブックの作成に当たり参考とした業種別ガイドライン

○飲食業関係

- ・外食業の事業継続のためのガイドライン（一社 日本フードサービス協会・一社 全国生活衛生同業組合中央会作成）
- ・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（全国社交飲食業生活衛生同業組合連合会作成）
- ・オーセンティックバー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（一般財団法人 カクテル文化振興会、一般社団法人 日本バーテンダー協会、一般社団法人 日本ホテルパーメンズ協会作成）

○宿泊業関係

- ・ホテル業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン（一社 日本ホテル協会作成）
- ・宿泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドライン（全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会・日本旅館協会・全日本シティホテル連盟作成）

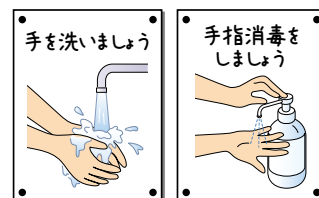
も く じ

重点事項	2
共通編	6
飲食店編	18
宿泊編	22
関連事項	28

重点事項

このページに記載している内容は、飲食店・宿泊施設をはじめ、多くの事業者の方々に特に取り組んでいただきたい事項をまとめたものです。新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けて、可能な限り対応いただきますようお願いいたします。

手洗い・手指消毒の奨励・励行



入口へのアルコール消毒液の設置

(「ご自由にお使いください」ではなく、「入店時には手指消毒をお願いします」と書く)



お客様への正しいマスク着用の奨励

(ポスターや店内放送等も活用)

※飲食時の大声での会話の禁止



※正しいマスク着用方法は、15ページを参照

従業員の正しいマスクまたはフェイスガードの着用の徹底



1時間ごとに1～2回・5～10分間、窓を開けて十分に換気

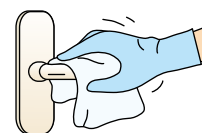
(施設に換気設備がある場合は同等以上の換気能力があるか確認し、確実に換気)

1時間ごとに
1～2回・5～10分間



よく触れる場所のアルコール消毒液による定期的及び使用後の清拭消毒

(1日数回)



ドアノブ、スイッチ周辺を拭く

アクリル板や透明フィルムを設置した場合の清拭消毒の徹底

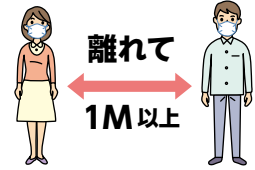
(汚れるたび、あるいは1日1回以上のアルコール消毒液による清拭消毒)



ソーシャルディスタンス

(1m 以上の間隔をあける)

ソーシャルディスタンス



施設入口やエレベーター乗車口前での掲示による注意喚起

(人と距離を取ることやエレベーターに乗る人数の目安等)



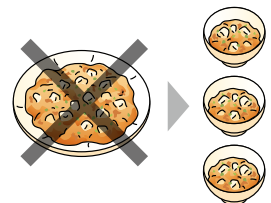
感染防止に必要な物品の常日頃からの確保と補充



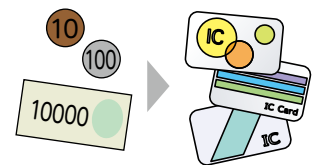
ユニフォームや衣類は毎日交換・洗濯を



料理を提供する際には、大皿を避けて個別に提供



電子マネーなど非接触型会計の推進



従業員の健康管理の徹底

(従業員の毎日の検温など)

※体調が悪い時は勤務中でもすみやかに責任者に申告



発症者への対応

(健康電話相談窓口 (コールセンター) の連絡先表示)

※事前に、お客様のお名前やご連絡先の登録・記録への協力の呼びかけ



共通編

お客様への店舗内での協力の要請

感染予防のための掲示

手洗い・手指消毒を促すためのメッセージを店内に掲出しましょう。



入店時のお願い

店舗入口には、発熱や咳などの症状が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示しましょう。

また、店舗入口には、アルコール消毒液などを用意し、「ご自由にお使いください」ではなく、「入店時には手指消毒をお願いします」と表示しましょう。



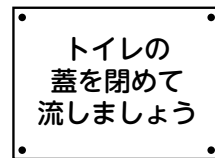
マスク着用をお願い

店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示し、自席での食事中以外のマスク着用をお願いしましょう。



トイレでの注意喚起

トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示しましょう。



回し飲みに関する注意喚起

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、業態に応じ、掲示などにより注意喚起しましょう。



手指衛生等

手指衛生は頻繁に

手指衛生は頻繁に行うことが大切です。目に見える汚れがない場合は、基本的にアルコール消毒液で問題ありませんが、目に見える汚れがあるときや汚れている可能性が高い生ものを取り扱った後などは、石けんと流水による手洗いが必要です。

また、不特定多数の人が接触する場所に触れた場合や、下膳作業時には、都度手指消毒や手洗いを行いましょう。

このように、手指衛生には「手洗い（石けんと流水）」と「手指消毒（アルコール消毒液の擦り込み）」の2種類がありますので、場面によって使い分けましょう。

よく触れる場所は定期的に清拭消毒

入口やロビー、会計所などに手指の消毒設備（アルコール消毒液など）を設置し、不特定多数の方が利用する場所や備品は、定期的に清拭消毒を行いましょう

従業員の手洗い・うがい・消毒の徹底

従業員の通用口にアルコール消毒液を設置し、手指の消毒を行ってから入店するように注意喚起しましょう。また、就業中、終業時は手洗い・うがい・消毒を徹底しましょう。

トピックス

手指衛生のタイミング

～食品取扱い者編～

手は作業中に様々な場所、器具、食材などに触れるだけでなく、作業中に意図せず顔や髪の毛などに触れてしまうこともあります。手を介した二次汚染を防止するためには、調理作業を開始する前だけでなく、作業中にも適切なタイミングで手指衛生を実施することが必要です。

①石けんと流水による手指衛生



顔や髪の毛に触れた後



食品に直接触れる作業を行う直前



生の魚介類、食肉類、野菜等に触れた後



下処理から調理・加工、盛りつけ作業に移行する場合



トイレの後



汚れた器具類や場所に触れた後

②アルコール消毒液による手指衛生



作業を開始する前



食事の提供（配膳）の作業を開始する前

お客様が利用できる アルコール消毒液の施設内への設置

お客様がいつでも使えるようにアルコール消毒液を施設内（施設玄関、ロビー、客室、大浴場、共用トイレなど）に設置し、定期的な手洗い・手指消毒をお願いしましょう。

ハンドドライヤーは使用しない

ウイルスを飛散させるおそれがあるため、パブリックスペースのトイレのハンドドライヤーは使用せず、ペーパータオルなどを活用しましょう。その際は、水滴が落ちないようにホルダーを設置することが大切です。

手洗いの手順

手は作業中にさまざまな場所に触れるため、作業中の手を介して汚れや細菌などを広げてしまう可能性があります。正しい手洗いの実践は衛生管理の基本とされています。決められた手洗いの手順に従い、洗い残しのない手洗いを実践するように心がける必要があります。



1 めらす

流水で十分に手をめらす。



2 泡立てる

ハンドソープを手に取り、よく泡立てる。



3 手の甲

手のひらと手の甲をよくこする。



4 指の間

指の間は手を組むようにしてよくこする。



5 指先・爪

指先、爪の間は手のひらの上でよくこする。
※調理従事者はさらに爪ブラシを使用する



6 親指

親指は反対の手でねじるように洗う。



7 手首・腕

手首は反対の手でねじるように洗う。
※調理従事者はさらにヒジマで洗う



8 すすぐ

流水でハンドソープを十分に洗い流す。



9 乾燥

ペーパータオルなどで水分を十分に拭き取る。

お客様への店舗外での協力要請

エレベーター・エスカレーターの利用について

エレベーター内が密集しないよう、定員の半分程度の乗車人数に制限し、お客様に注意を喚起するメッセージをエレベーター付近に掲示しましょう。

また、エスカレーターについては、行列ができそうな場合には、距離を取って並んでいただくとともに、乗る際も間隔をあけるよう、お客様に協力をお願いします。



喫煙室の利用について

喫煙室がある場合は、同時に多くの方が利用されることが想定されますので、一度に入室できる定員を表示しましょう。



環境の整備・消毒関係

接客場所の対策

会計所、フロントなどには、アクリル板などを設置しましょう。

呼び出しボタンの消毒

呼び出しボタンは、お客様が替わるたびに清拭消毒を行いましょう。

パーテーションなどの清拭消毒

パーテーション等は、汚れるたび、あるいは、1日1回などの頻度で清拭消毒を行いましょう。消毒液は、アルコール消毒液、次亜塩素酸ナトリウム消毒液、台所用洗剤が有効です。また、座椅子、座布団、スリッパなどの消毒も徹底するようにしましょう。

テーブルごとに清拭消毒

食事後のテーブルはテーブルごとに清拭消毒を実施しましょう。醤油など共有して使用する調味料入れなどと、テーブルを清拭するふきんは別々に用意し、使い分けることが重要です。使用するふきんは、使用毎に洗濯するか、使い捨てのものを準備しましょう。

備品の入れ替え

店内のコップや急須、湯飲み茶碗などは、お客様が替わるたびに新しい清潔なものに交換しましょう。

水などのピッチャー置きは極力避けましょう。

環境にあわせた対応

不特定多数の人が手指などで高頻度に接触するもの（※1）の表面は、くしゃみや咳で汚れた場合に加えて、始業前、始業後の定期的な清拭消毒が必要です。アルコール消毒液、洗浄剤・漂白剤等の消毒剤（※2）を使って定期的に表面を清拭しましょう。

アルコール消毒液をスプレーボトルなどで噴霧する方法は、却って汚染を広げたり、吸引による人体毒性が考えられるため、行わないようにしましょう。

- ※1 不特定多数の人が手指などで高頻度に接触するものの例
椅子、座布団、ソファ、テーブル、スリッパ、ドアノブ、スイッチ、トイレの水洗レバー・ペーパーホルダー・便座、蛇口、メニュー、従業員ロッカー等

- ※2 新型コロナウイルスに効果的な消毒剤および除菌剤は厚生労働省及びNITE（独立行政法人製品評価技術基盤機構）のホームページをご参照ください。

厚生労働省

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html



NITE

<https://www.nite.go.jp/information/osirasetergentlist.html>

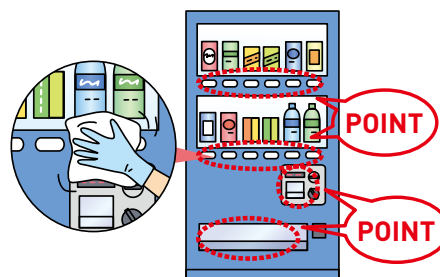


衛生管理の徹底

厨房の調理設備・器具のアルコール消毒液や台所洗剤（界面活性剤）での清拭や、作業前後の手洗い・手指消毒など、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底しましょう。

自動販売機の清拭消毒

ボタン、取り出し口の定期的な清拭消毒を行いましょう。（1日数回程度の清拭消毒を実施する）



使用済みタオルの洗濯・消毒

回収後に人が触れないよう密閉保管し、洗濯・消毒を行いましょう。

ごみはすみやかに廃棄

食品残渣、鼻水、唾液などがついた可能性のあるごみなどの処理は手袋・マスク・（衣類が汚染しそうな場合はエプロン）を着用して行いましょう。ビニール袋などに密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収し、あちこち置かずに、すみやかに廃棄物容器に廃棄しましょう。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗いましょう。



マスク・使い捨て手袋の着用

清掃時のマスク・使い捨て手袋の着用を徹底しましょう。

換 気

施設内の各室は、1時間ごとに1～2回・5～10分間窓を開けて換気するよう心がけましょう。多くの空気清浄機には殺菌効果はありません。空気清浄機を使用していても、窓を開けた換気は必要です。

また、適切な換気設備がある場合は、窓を開放した換気は必須ではありません。定期的に設備の換気能力を点検しておくことが重要です。

参照：厚生労働省「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>



アルコール消毒液の管理

アルコール消毒液は、ボトルへの継ぎ足しは不衛生なためしてはならず、洗浄・乾燥させて清潔なボトルに消毒液を入れて交換するようにしましょう。特に希釈した次亜塩素酸ナトリウム消毒液は、1日ごとに交換する必要があります。保管は、直射日光の当たらない場所に保管するよう心掛けましょう。

参照：CDC 手指衛生ガイドライン 2002



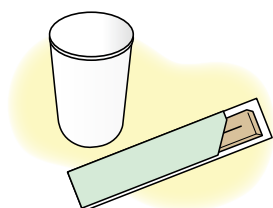
食事の提供

配膳時の注意

できるだけ一度に料理を提供するなど、お客様との接触回数を少なくするよう工夫しましょう。また、鍋料理や刺身盛りなどは一人鍋、一人盛りに極力変更したり、従業員が取り分ける様にしましょう。

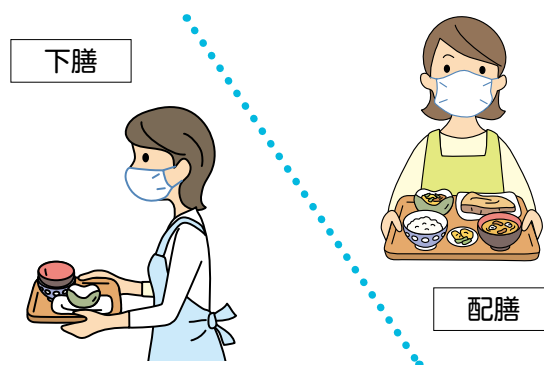
手や口が触れるものの対応

手や口が触れるようなもの（コップ・箸など）は適切に洗浄および消毒する、または使い捨てにするなどの対応を図りましょう。



下膳と配膳を同時に行わない

下膳後に手指消毒してから配膳するなど、下膳と配膳は同時に行わないようにしましょう。どうしても下膳と配膳を同時にする必要がある場合は、下膳担当者と配膳担当者を分けるなど、汚染物と清潔物の取り扱いを区別することが大切です。



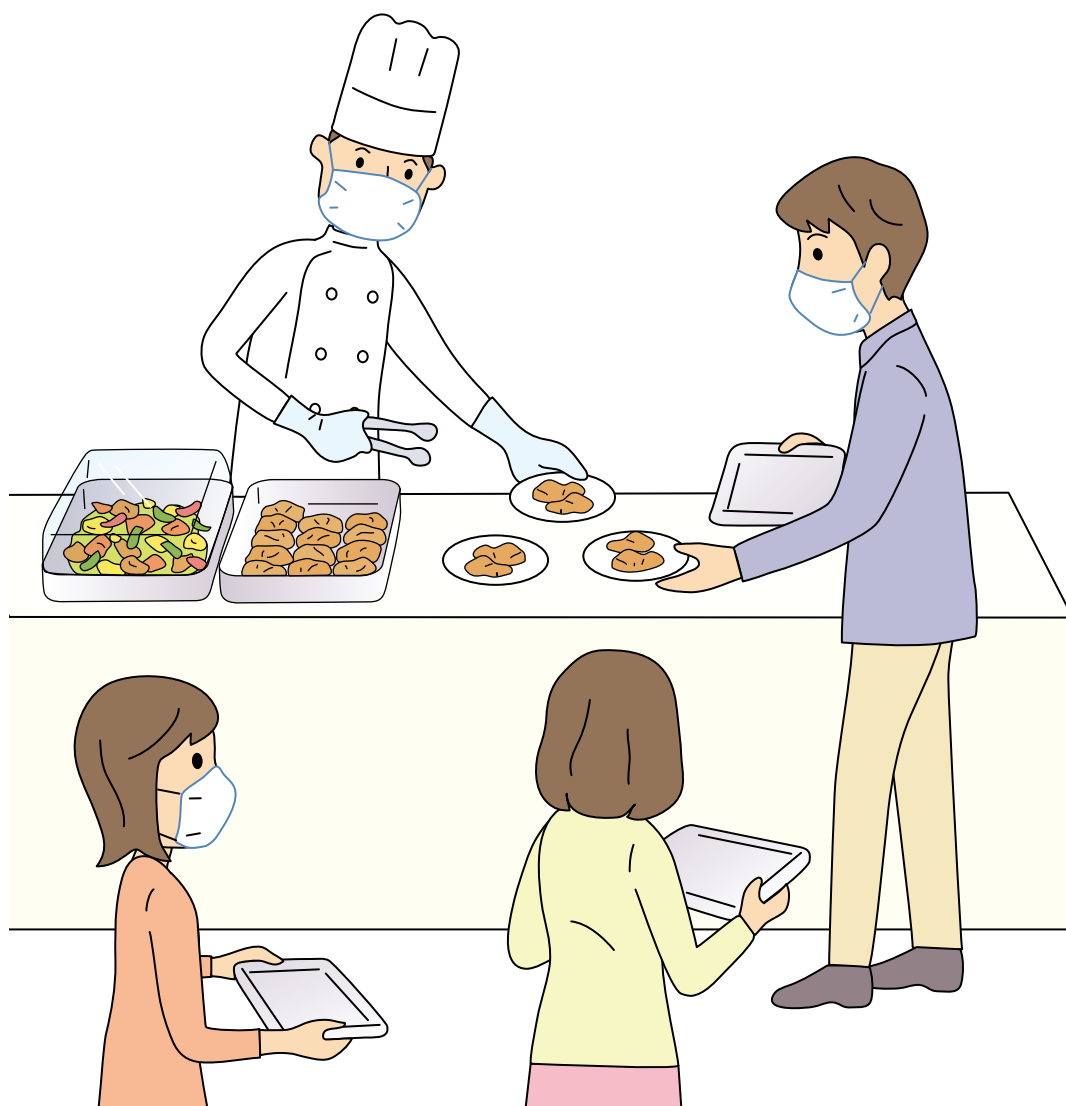
ビュッフェの注意と対策

ビュッフェスタイルでの料理提供は極力避けましょう。特に、サラダバーは野菜の汚染の可能性があるため設置しないことをお勧めします。どうしてもビュッフェスタイルで食事を提供する場合には、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ほか、従業員が料理を取り分ける様な工夫が必要です。

または、お客様一人ひとりに取り分け用トングや箸を渡し、使い終わったトングは回収・消毒してトング類を共用しないようにすることが大切です。

ビュッフェスタイルで食事を提供する際、利用者の飛沫がかからない様にするための工夫（例）

- カバーを設置するまたは従業員があらかじめまた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などの仕切りを設ける
- 料理の受け渡しは、必ず手指の消毒をしてから行う



従業員の感染対策

従業員の常日頃からの健康管理の徹底

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り、3密を避けるよう生活の中でも注意することが大切です。

また、個人でできる健康管理（手洗い・手指消毒の励行、規則的な生活、休養・睡眠・食事をとる、持病の治療を怠らないなど）を徹底させましょう。

従業員の健康状況の確認

体温チェック・諸症状の確認など、始業時には健康状態の確認を行うことが重要です。就業中の再チェックがあれば、なお有効です。もし勤務中に体調不良を感じた場合は、責任者にすみやかに報告することが大切です。



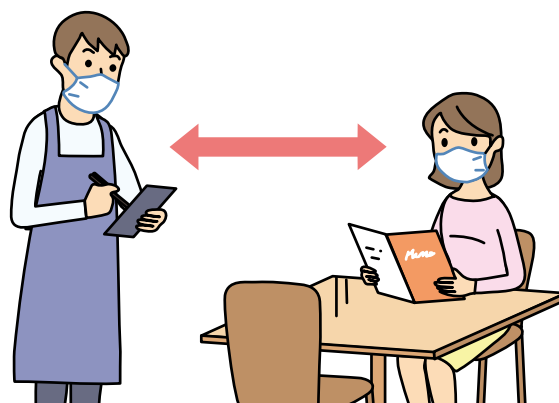
マスクの着用と手指衛生の徹底

接客業は、お客様と対面して行うことが基本ですが、新型コロナウイルスの飛沫感染を予防するためには、人と人との一定の距離を取ることと、マスクを着用することが重要です。

従業員のマスク着用を徹底しましょう。従業員からの料理説明を料理説明メモに変更するなど、従業員とお客様の接触を極力減らすことが大切です。

また、感染対策には作業ごとの手指衛生がより重要ですので、こまめに手洗い・手指消毒を行いましょう。従業員の手袋着用は特別な理由がない限り必要ではありません（手袋自体が汚染されている可能性もあるため）。

フェイスシールドの着用も、お客様から咳やくしゃみが飛ぶ可能性がある状況以外では必要ありません。



通勤時の感染予防

従業員は、通勤時には、咳エチケットやマスクの着用、対人距離の保持など、個人でできる感染予防策をとりましょう。

ユニフォーム等の洗濯

ユニフォームや衣類は、1日1回洗濯・交換するようにしましょう。

事業所全体での感染予防対策の充実

新型コロナウイルス感染症から従業員の健康と安全を守るために、マスク・アルコール消毒液・清掃用手袋・ゴーグルなど予防対策に必要な備品の確保・補充を行うことが重要です。

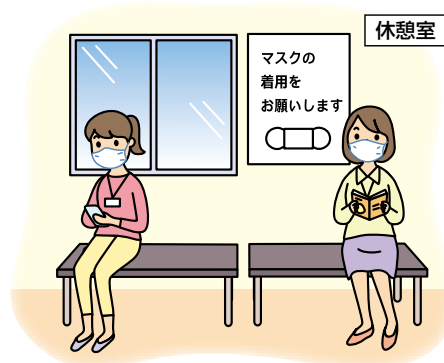
また、新型コロナウイルス感染症に関する最新の知見や自社の感染予防対策について共有し、事業所全体で感染予防対策を実施することが必要です。

なお、バックヤードや事務所などにおいても、パブリックスペースと同様の感染予防対策を講じましょう。

従業員の休憩について

従業員の休憩スペースなどは、一度に休憩する人数を減らし、対面で会話をしないよう注意しましょう。

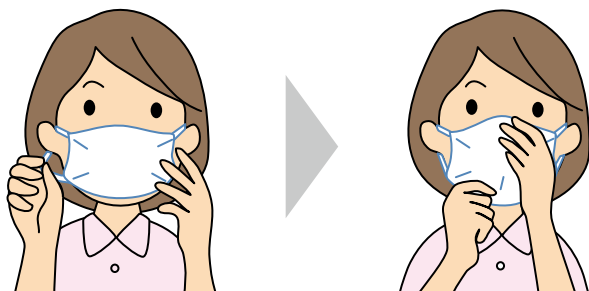
また、利用の際は食事中以外はマスク着用を励行し、休憩時間をずらす、向かい合わせに座らない、会話は控えるなどの工夫を取り入れましょう。



従業員との リスク・コミュニケーション

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ましょう。

正しいマスクの付け方



鼻と口の両方を
確実に覆い
ゴムひもを耳にかける

隙間がないよう
顔にフィットさせる

正しいマスクの外し方



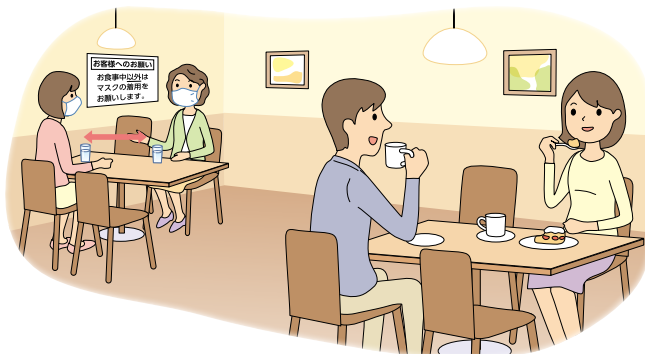
ゴム部分をもって外す
※マスク本体を触らない

WHO Q&A on coronaviruses (COVID-19)

ソーシャルディスタンス

入店時や店内での間隔の確保

店内の一か所に人が集まらないように、従業員は間隔を取るよう誘導しましょう。順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、または整理券の発行、床に間隔を示すテープを貼るなどにより、密な行列をつくらない方法を工夫しましょう。



座席のレイアウト等の工夫

下記のような工夫を行いましょう。

(なお、少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者は例外としてもよい。)

- テーブルは飛沫感染予防のためにパーテーションで区切るか、座席のレイアウトを変更する。
- できるだけ2m（最低1m）以上の間隔をあける。
- 横並びで座れるように配置を工夫する。
- カウンター席は密着しないように適当なスペースを空ける。



テーブル・座席の数を減らし、レイアウトを変更。さらにパーテーションで区切る工夫をしている様子。
(提供元：伝承千年の宿 佐勘)

相席は避ける

他のグループとの相席は避けてください。

会計時の対応

現金・クレジットカードなどの受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、キャッシュトレイなどを使用しましょう。

また、キャッシュトレイは、定期的に清拭消毒をする、会計の都度手指を消毒するなど工夫しましょう。

リスクマネジメント

感染が疑われたら

発熱や軽度であっても咳・咽頭痛、けん怠感などの症状がある人は申し出るよう呼びかけましょう。

また、お客様から申し出があった場合は、同意を得たうえで、速やかに健康電話相談窓口（コールセンター）へ連絡し、その指示に従ってください。



健康電話相談窓口（コールセンター）連絡先（24 時間対応）

022-211-3883 / 022-211-2882

帰国者・接触者相談センターへの相談についても、健康電話相談窓口（コールセンター）でお話を伺い、必要な場合にコールセンターからおつなぎしますので、上記電話番号にご連絡ください。

お客様の感染が疑われたら

感染が疑われるお客様がいる場合は、マスクを着用した状態で個別の部屋で待機していただき、外にはでないように依頼しましょう（同行者も同様）。同じくお食事も個別の部屋にお届けし、他のお客様との接触を避けるようにしましょう。対応するスタッフを限定し、対応時にはマスクの着用を徹底しましょう。

感染した従業員の対応

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としましょう。

また、家族に感染者や感染が疑われる人がいる場合は、出勤を見合わせ、最寄りの医療機関に連絡をして、その指示に従うことが大切です。会社には定期的に電話などにより連絡を入れることを徹底しましょう。



飲食店編

環境の清掃・消毒関係

卓上の物の感染予防

卓上には原則として共用の調味料入れ・冷水ポットなどを置かないようにすることが望ましいです。撤去が難しい場合は、お客様が入替わる都度、アルコール消毒液、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）等で清拭や物品の交換を行きましょう。

※新型コロナウイルスに効果的な消毒剤および除菌剤は厚生労働省及びNITE（独立行政法人製品評価技術基盤機構）のホームページをご参照ください。

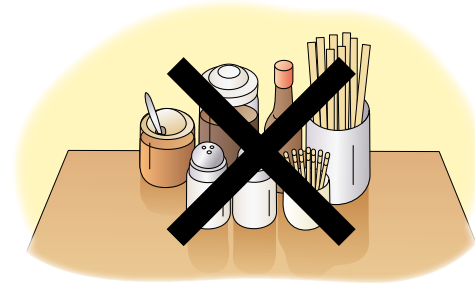
厚生労働省
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html



NITE
<https://www.nite.go.jp/information/osirasedetergentlist.html>



原則



撤去が難しい場合



券売機の定期的な消毒

食券を販売している店舗は、券売機のボタン類を定期的に清拭消毒しましょう。また、券売機

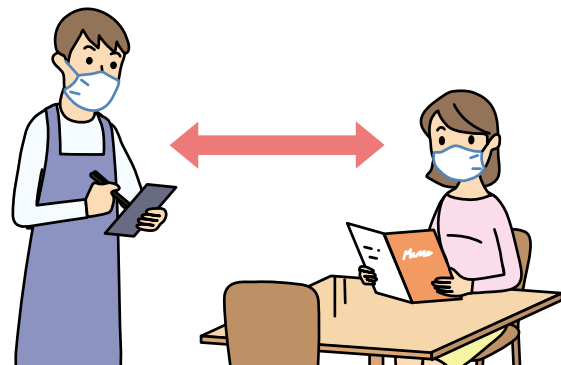
の脇にアルコール消毒液を準備し、券売機に触れた利用者に手指消毒を促しましょう。

従業員の教育

お客様との間隔の保持

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ようにしましょう。

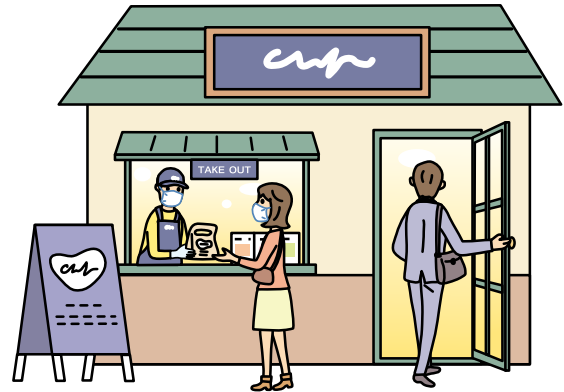
カウンターサービスでは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保ち、注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意しましょう。



テイクアウト

店内滞留時間の短縮に向けた工夫

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しましょう。また、店内ではテイクアウト客と店内飲食客の動線を区別するなど、できるだけ接触を避けるように工夫しましょう。



食中毒の防止

特に気温の高い時期には、食中毒などの防止のため、料理はできるだけ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しましょう。

デリバリー

配達員の健康管理等

配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗いなどの衛生管理を実践し、マスク着用を徹底するようにしましょう。

また、デリバリーを実施している店舗では、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しましょう。

商品の衛生管理の徹底

配達する料理の容器は、配達員が直に触れないように袋などに入れ、配達に使用する運搬ボックスなどは使用の都度、消毒を行いましょう。特に気温の高い時期には、食中毒などの防止のため、料理はできるだけ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しましょう。

非接触での受け渡しの実施

料金が支払い済み（オンライン決済など）で、注文者が希望する場合は、注文者が指定したと

ころに料理を置くなど、非接触の受け渡しを行いましょう。

社交飲食業及びオーセンティックバー ならではの感染拡大予防策（抜粋）

重点事項、共通編、飲食店編に記載した内容に加え、社交飲食業及びオーセンティックバー特有の感染拡大予防策を抜粋してご紹介します

施設管理者が講じるべき具体的な対策

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、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。

施設内の各所における対応策

- サーキュレーターの使用、「風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律施行規則第7条」に反しない限りの定期的な窓開け。（社交飲食業）
- 適切な予防策を講じるため飲酒が過量にならないよう注意喚起する。

接待行為を伴う店舗の留意事項（社交飲食業）

- ・カラオケをするお客様にもマスク（適宜フェイスガード）の着用をお願いする。
- ・カラオケマイクの定期的な消毒を行う。（お客様ごとまたは30分に一度程度）
- ・お客様の横に着いて一緒にカラオケやダンス等を行うなどの接客は、当面の間自粛する。
- ・お客様の近距離で行うライブ、ダンス、ショー、シャンパンコールなどは当面の間自粛する。実施せざるを得ない場合は、人が密集しないよう、人数の制限や客席とステージの距離（原則2m）の確保を行う。

■ 社交飲食業について

- ・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る。
- ・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：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」とは飲食店の従業員によるものを意味する。）

■ オーセンティックバーについて

- ・接待行為を伴わないと想定されるカクテル、ウイスキーなどを主軸に営業を行う地域に根差したバー、ホテル内に併設されたバー等様々な営業種別がある。
- ・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し、いかなる形態もしくは規模であっても、プロフェッショナルのバーテンダーを有するバーを指す。

宿泊編

手指衛生

お客様と接触した時

お客様と従業員の間で、物品などを受け渡すときやお預かりする際に注意が必要です。ルームキー、クレジットカード、パスポート、紙幣・硬貨、スーツケースやバッグ（手で持つ部分）を取り扱った後は、手指消毒をしましょう。

ハンドドライヤーは使用しない

客室では個人用タオルを活用しましょう。

環境の清掃・消毒関係

環境に合わせた対応

不特定多数の人が手指などで高頻度に接触するもの（※1）の表面は、くしゃみや咳で汚れた場合に加えて、始業前、始業後定期的な清拭消毒が必要です。アルコール消毒液、洗浄剤・漂白剤等の消毒剤（※2）を使って定期的に表面を清拭してください。

また、冷蔵庫内飲料は、提供を中止するか、お客様が替わるごとに、アルコール消毒液などで清拭消毒を行ったうえで配置するようにしましょう。

脱衣所の備品は極力撤去し、必要物品のみに留め、備品は、清拭消毒できる素材のものに切り替えることをお勧めします。

アルコール消毒液をスプレーボトルなどで噴霧する方法は、却って汚染を広げたり、吸引による人体毒性が考えられるため、行わないようにしましょう。

館内や客室から出た、ごみ箱に廃棄されたティッシュ、使用済みアメニティグッズ等、ごみの取り扱いには十分注意が必要です。

※1 不特定多数の人が手指などで高頻度に接触するものの例

椅子、座布団、ソファ、テーブル、スリッパ、ドアノブ、テレビや空調のリモコン、電話、筆記用具（ペン等）、スイッチ、トイレの水洗レバー・ペーパーホルダー・便座、蛇口、バスタブ・シャワーの取っ手、ドライヤー、館内案内やメニュー、マッサージ機器、体重計、従業員ロッカー等

※2 新型コロナウイルスに効果的な消毒剤および除菌剤は厚生労働省及びNITE（独立行政法人製品評価技術基盤機構）のホームページをご参照ください。

厚生労働省
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html



NITE
<https://www.nite.go.jp/information/osirasedetergentlist.html>



備品の入れ替え

客室内のコップや急須、湯飲みなどは、お客様が替わるたびに新しい清潔なものに交換してください。使用済みアメニティは廃棄、館内用

スリッパは使い捨てに変えたり、ドライヤー、座椅子、座布団、スリッパなどの消毒も徹底するようにしましょう。

フロント・ロビー

間仕切りの設置

ご案内などは、お客様との一定の距離を保って行う必要があります。フロントデスクはお客様との距離を保つかアクリル板・透明ビニールカーテンなどで遮蔽しましょう。チェックイン・チェックアウト時の受付など対面する場合には、飛沫感染のリスクを下げるために、お客様との間に、透明な間仕切りなどを設置するのも有効です。



行列時の対応

行列ができそうな場合には、一定の距離を取ってお並びいただくよう誘導するか、受付順にカードなどをお渡しし、ロビーなどでお待ちいただくなど工夫をしましょう。



団体客への対応

団体旅行の場合は、チェックイン時に代表者がまとめてチェックインを行い、ツアー参加者は一つの場所に固まらず、分散して待機を行うようお願いしましょう。

浴 場

入浴にあたっての対策

入浴の際には、入浴時間をずらして、特定の時間に入場者が集中しないようにしましょう。
浴室、浴槽内では、隣の人と1～2mの距離を取り、会話を控えるように注意喚起をしましょう。

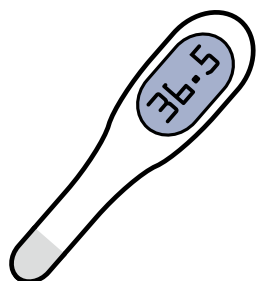
備え付けタオルの持参の促し

不特定多数の人が触れることができる、浴室での貸しタオルの配置は中止し、お客様は客室から備え付けのタオルを持参するように促しましょう。

健 康 管 理

体温計の貸し出し

お客様から体温計の貸出を求められた際は、渡す前と返却後に体温計を清拭消毒すれば、共用しても問題ありません。宿泊者の健康管理に積極的に協力しましょう。



お客様の健康チェック

チェックイン時あるいは客室にご案内の際などに、新型コロナウイルス感染症に関する情報提供を行うと共に、滞在中、発熱など体調に異変が生じた場合は、直ちに宿泊施設の係まで申し出ていただくようお願いしましょう。
また、客室内にも同様のメッセージを置くなどの対応を行いましょう。
「健康に関するセルフチェックシート」などをチェックイン時に記入いただくなど、宿泊者の健康状態をできるだけ把握するよう努めましょう。

送 迎

自社バスでの送迎の場合は、密集しないよう人数を制限して運行し、送迎者の運転席と後部座席の間にはビニールシートなどで仕切りを設置しましょう。

難しい場合は、宿泊客の乗車や下車の際に、運転手とスタッフがマスクとフェイスシールドを着用してもよいでしょう。



(提供元：伝承千年の宿 佐勘)

リスクマネジメント

「レジストレーションカード」(宿泊カード)の適正な管理

万が一感染が発生した場合に備え、「レジストレーションカード」(宿泊カード)の正確な記載を徹底し、個人情報の取扱いに十分注意しながら、適正に管理しましょう。また日本国内に住所を有しない外国人の場合は、その方の国籍と旅券番号を記載し、旅券の写しを保管しましょう(旅館業法及び通達事項)

お客様への情報提供

館内の他のお客様への情報提供は、保健所の指示に従って下さい。

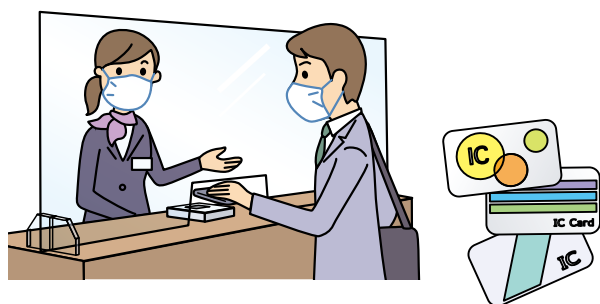
保健所への対応

当日の宿泊客名簿を確認し、保健所への提出に備えましょう。

宿泊施設でのその他の対応

現状の取り組み以外でも、システムの改修や施設の整備、新たなツールの導入などで、感染予防対策をとることも可能です。

施設の状況などを考慮して取り組めるものについては取り組んでみてはいかがでしょうか。



宿泊施設でのその他の対応例

- モバイル等によるプリチェックインの導入など、「レジストレーションカード」(宿泊カード)のデジタルオンライン化
- チェックイン時の従業員による説明において、文書の配布や動画の紹介などの導入(従業員による口頭での説明機会の縮減)
- ルームキーに代えて、生体認証やモバイル端末によるキーレスシステムの導入
- 館内エレベーターの重量センサーの調整(少ない人数でブザーが鳴る)
- 電子マネーなどの非接触型会計の導入 等

関連事項

仙台 感染症対策・地域経済循環プロジェクト

感染症の拡大を防ぐためには、会社やお店と、そこを利用するお客様が、互いに『思いやり』の気持ちをもって対策をしていくことが大切です。

仙台市では、仙台商工会議所、みやぎ仙台商工会と連携し、『思いやり』と『会社・お店とお客様双方の対策意識向上による地域経済の循環・再生』をキーワードに、全市的に感染症対策に取り組むプロジェクトを行っています。

感染防止対策に全市で取り組むため、ポスターとステッカーを作成しました。このポスター・チラシはすべての業種でご利用いただけます。

SAFETY GUIDELINES 監修: 賀来満夫 東北医科大学医学部特任教授・東北大学名誉教授

感染防止 思いやり宣言

感染症の拡大を防ぐには、体調不良時は人との接触を避けるなど、相手を気づかう「思いやり」の気持ちが大切です。
「会社・お店」と「お客様」どちらも気をつけることで、感染防止の効果を高めましょう。

会社・お店		お客様	
接客時および定期的な手洗い・消毒	検温をはじめとした従業員の健康管理	来社・入店時の手指消毒	味エチケットの履行 マスクの着用 (特に会話時)
マスクまたはフェースガードの着用	よく触れる場所の定期的および使用後の消毒	ソーシャルディスタンス	大きな声で話さない
十分な換気	ソーシャルディスタンス	飲食時のグラス、食器、お箸などの使いまわし禁止	検温およびお名前や連絡先の記録協力

STOP! コロナ

仙台 感染症対策・地域経済循環プロジェクト

仙台商工会議所 SENDAI CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY みやぎ仙台商工会 Miyagi Sendai Society of commerce and industry 仙台市 SENDAI CITY

感染防止 思いやり宣言

STOP! コロナ

感染症対策に努めています。
We are taking precautions against infectious diseases.

仙台 感染症対策・地域経済循環プロジェクト

仙台商工会議所 SENDAI CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY みやぎ仙台商工会 Miyagi Sendai Society of commerce and industry 仙台市 SENDAI CITY

以下のホームページからダウンロードできますので、ポスターに記載の項目をはじめとする感染症対策にしっかりと取り組んでいただき、このプロジェクトの趣旨にご賛同いただける場合には、店内や社内へ掲示ください。

仙台 感染症対策・地域経済循環プロジェクト (仙台商工会議所ホームページ内)

<https://www.sendaicci.or.jp/corona-pj.html>



宮城県「新型コロナ対策実施中」ポスター

宮城県では、下記の事業者等を対象に、一定の基準を満たした感染症対策を講じている店舗・施設等であることを示す「新型コロナ対策実施中ポスター」等を発行しています。

対 象	業 態 等	サンプル
飲食店事業者	居酒屋、レストラン、食堂、カラオケ、バー、クラブ等	
小売業・サービス業等事業者	飲食店・観光施設以外のスーパーマーケット、百貨店、ドラッグストア、ホームセンター、家電量販店、書店等の小売業、劇場、映画館、ライブハウス、フィットネスクラブ、エステティックサロン、理美容所、クリーニング所等のサービス業などの店舗又は施設	
宿泊施設事業者	ホテル・旅館等	
観光施設事業者	観光物産施設等	
イベント主催者又は請負業者	イベント (※「法令に違反しないもの」「暴力行為、迷惑行為その他社会的な非難を受ける行為を伴うおそれがないもの」に限る)。 (例) コンサート、ロックフェスティバル、市民祭り、見本市、博覧会、スポーツ大会等	

詳しくはこちらをご覧ください

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/kansenboushiposter.html>



感染拡大防止対策の実例

[飲食店]

仙台手のべうどん BUNZA <https://www.nikaido.co.jp>



入口での手指消毒のお願いはもちろん、定期的に扉を開放し換気を行っています。



各テーブルの座席数を減らし、隣のお客様との距離をあけるように工夫しています。



お客様が触れるテーブル・椅子などを、開店前やお客様の入れ替え時に清拭消毒を行っています。

[旅館]

伝承千年の宿 佐勘 <https://www.hotel-sakan.com/>



フロントカウンターへのアクリル板設置はもちろん、お客さまの安全を考慮し、スタッフは接客時にマスクおよびフェイスガード（一部スタッフ）を着用しています。



旅館の入り口を1ヶ所に限定するとともに、入口にサーモグラフィーを設置し、検温を実施しています。



チェックインにご使用いただく、ペン等の筆記用具は消毒したものをご利用いただきます。チェックアウト時のお支払いにはキャッシュトレイをご利用いただいています。

[ホテル]

江陽グランドホテル <https://www.koyogh.jp/>



フロントには飛沫防止用パーテーションを設置しています。その他館内所要所にアルコール消毒液を設置しています。



館内入口やフロントカウンターに非接触型検温器を設置し、来館者が検温できるようにしています。



各客室のドアノブを抗菌テープで保護しています。その他宿泊支援策の規定に応じた、細やかな感染防止対策も行っています。

その他

業種別ガイドライン

各業界団体の作成した、業種ごとの感染拡大予防ガイドラインを内閣官房でとりまとめたものです。

<https://corona.go.jp/prevention/pdf/guideline.pdf?20200806>



日本商工会議所「新型コロナウイルス感染拡大予防チェックシート」(外食業用)

日本商工会議所が、東京海上日動火災保険の協力により作成したチェックシートです。

各業界団体等で公表している「業種別のガイドライン」や東京都の「感染防止ガイドライン」などを参考にしています。

https://www.sendaicci.or.jp/upload_images/checksheet_restaurant.pdf



新型コロナウイルス感染症に関する健康相談窓口

一般の方の健康相談について

県と仙台市では、新型コロナウイルス感染症に関する健康電話相談窓口（コールセンター）を設置しています。

帰国者・接触者相談センターへの相談についても、健康電話相談窓口（コールセンター）でお話を伺い、必要な場合にコールセンターからおつなぎしますので、下記電話番号にご連絡ください。

なお、医療機関からの相談は、直接、管轄保健所をお願いします。

外国の方でも相談ができるよう、3者通話による多言語対応を実施しています。対応言語と対応時間は、次のとおりです。

なお、対応言語によっては、3者通話が可能になるまで数分かかることがあり、その間、保留音声が流れます。それまで電話を切ることがないようにご注意ください。

- 英語・中国語・韓国語・スペイン語・ポルトガル語〔24時間〕
- タイ語・ネパール語・ベトナム語・ロシア語・タガログ語・インドネシア語・ヒンディー語
〔平日の午前8時30分から午後6時まで〕

022-211-3883 / 022-211-2882 24時間対応

仙台市保健所

仙台市保健所組織の所在地・お問い合わせ先		
	所在地	お問い合わせ先
健康安全課	〒980-8671 仙台市青葉区国分町3-7-1	022-214-8029
生活衛生課	〒980-8671 仙台市青葉区国分町3-7-1	022-214-8205
食品監視センター	〒984-0015 仙台市若林区卸町4-3-1	022-232-8155
各区保健福祉センター（各保健所支所）の所在地・お問い合わせ先		
	所在地	お問い合わせ先（代表電話）
青葉区保健福祉センター （仙台市保健所青葉支所）	〒980-8701 仙台市青葉区上杉1-5-1 （青葉区役所内）	022-225-7211
宮城野区保健福祉センター （仙台市保健所宮城野支所）	〒983-8601 仙台市宮城野区五輪2-12-35 （宮城野区役所内）	022-291-2111
若林区保健福祉センター （仙台市保健所若林支所）	〒984-8601 仙台市若林区保春院前丁3-1 （若林区役所内）	022-282-1111
太白区保健福祉センター （仙台市保健所太白支所）	〒982-8601 仙台市太白区長町南3-1-15 （太白区役所内）	022-247-1111
泉区保健福祉センター （仙台市保健所泉支所）	〒981-3189 仙台市泉区泉中央2-1-1 （泉区役所内）	022-372-3111

仙台感染拡大防止ガイドブック

発行年月 令和2年9月

編集・発行 仙台市経済局産業政策部経済企画課

〒980-8671 仙台市青葉区国分町三丁目7番1号

電話 022-214-8275

監 修 東北大学病院 感染管理室

感染防止 想いやり宣言

STOP!
コロナ

仙台 感染症対策・地域経済循環プロジェクト

- 表紙のロゴマークについて
迎える人、迎えられる人を上から見
ているマーク。
手を少し離しているのは感染症対策
と白い斜め線で進入禁止のスラッ
シュに見せるためです。