

一般社団法人日本バーテNDER協会

新型コロナウイルス感染拡大防止

ガイドライン

第1版

令和2年5月27日

1. はじめに

一般社団法人日本バーテンダー協会（以下「N.B.A.」という。）は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止を図るため、会員の皆様方の協力のもと、店舗の休業や外出自粛等を行う事などを通じて、感染拡大の防止に取り組んできました。

去る4月7日、新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言が発出されましたが、国民の安定的な生活の確保の観点から、N.B.A.会員は政府の事業継続の求めに応じてきました。

さらに5月4日に変更された「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」においては、「事業者及び関係団体は、今後の持続的な対策を見据え、5月4日専門家会議の提言を参考に、業種や施設の種別ごとにガイドラインを作成するなど、自主的な感染防止のための取組を進める事」が求められています。

バーの業態は多岐に渡り、その多くは中小事業者や個人事業者によって運営されており、行政からの外出自粛要請の中で休業を余儀なくされ甚大な影響を受けていますが、困難な状況下にあっても、N.B.A.の変わらぬ理念は、お客様に安心してご来店頂くとともに、従業員やその家族が安心できる職場を確保する事です。

このため、本ガイドラインは、会員の皆様が本格的に事業を再開されるにあたって、現場の実情に配慮して3密（密閉、密集、密接）を避け、手洗いなどの一般衛生管理の実施、人と人との間隔の確保等を通じて、お客様とバーで働く従業員の安全・安心を確保するための参考となる具体的取組等を示したものです。

各店舗におかれましては、新型コロナウイルス感染症が収束するまでの間、本ガイドラインを活用し、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頂きますようお願い申し上げます。

2. 本格的事業再開に向けて

感染防止のポイントは、従来の食品衛生法の一般衛生管理の遵守に加えて、社会的距離確保への留意、及び物理的接触削減のための創意工夫ですが、これらの具体的な方法は、店舗の実情によってそれぞれ異なります。

また、国及び各地方自治体の最新情報を得るよう十分留意する必要があります。

● 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。

● 創意工夫として、例えば、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分かってもらう。

● 国や地元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。

- ✓ 食品の安全と衛生管理
- ✓ 店舗・施設等の清掃と消毒
- ✓ 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
- ✓ 社会的距離の設定と確保への工夫

3. お客様の安全

1) 入店時

• 店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は入店をお断りさせて頂く旨を掲示する。

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。

- 店舗入口及び店内に、飲食中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示する。
- 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとる事が重要である事をお客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限する。
- 店内飲食の際は、各人が出来るだけ2 m（最低1 m）以上の間隔を空けるように誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど）。
- 順番待ちが生ずる場合は、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等により行列を作らない方法を工夫する。

2) 客席への案内

- 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、出来るだけ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に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)を設けるなど工夫する。
- 少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者等対面を希望する場合は、可能としてもよいが、他グループとの相席は避ける。
- グループ間の安全を確保するために、他のグループとは出来るだけ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事を検討する。

3) カウンターサービスとテーブルサービス

- 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。
- カウンターで注文を受ける時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、従業員のマスク着用のほか、出来るだけ仕切りの設置など工夫する。
- テーブルサービスで注文を受ける時は、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、カウンター・テーブルを消毒する。
- フルーツや菓子など料理を提供する際は、大皿は避けて個々に提供するか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、業態に応じ、掲示等により注意喚起する。
- 従業員は頻繁に石鹸と流水による手洗いを励行し、必要に応じて手指消毒を行う。特に、利用客にグラス等を手渡す者は注意する。
- 個室を使用する場合は、十分な換気を行う。
- テレビを設置している店舗では、飲食時における上映の休止を行い、来店客の滞在時間を短縮するよう工夫する。

4) 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。

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、レジ、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。

4. 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事は、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まない事である。
- 従業員は必ず出勤前に体温を計り、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（適宜フェースガードの着用）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を受けないよう、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。

5. 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、手すり、エレベーターのボタン、電気のスイッチ等、多数の人が触れる箇所は定期的（2時間おき）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、カラオケマイク、ダーツ等は、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（海面活性剤）で清拭する。
- カウンター上には原則として冷水ポット等を置かないようにする。
- 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、ドアや蛇口、洗面台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。

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。

適時、手袋・マスク着用の上、定期的に拭き上げ消毒を行う。

個室ではない便器（男性用小便器など）の利用に当たっては、ひとつおきに使用するよう、利用者に対して周知を図る。

- 厨房の調理設備・器具を台所洗剤（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予め手配をしておく。

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事が望ましい（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、ごみを回収する従業員は、収集の際に手袋・マスクを着用するとともに、手袋・マスクを脱いだ後は、必ず石けんと流水で手を洗ったうえで、手指消毒を徹底する。

6. 感染者発生時に向けた対応

- 万が一、感染者や感染の疑いがある者が発生した場合に速やかに対応できるよう、所轄の保健所との連絡体制を事前に整える。
- 濃厚接触者や店舗来場者等に対して、後日連絡や情報提供できるよう、氏名・連絡先（電話番号・メールアドレス）等について、既存の顧客リストの利用やアプリケーションなどのICT技術を活用するなどの方策を講じ、来場者の把握に努める。
- 入手した個人情報については、目的外の使用を行わない事や一定期間経過後（半年間）に削除する事を徹底する。