

「新しい生活様式」での経済活動再開について

政府・新型コロナウイルス感染症専門家会議より

「新しい生活様式」として提言、

今後の生活についての具体的なイメージが提示され、
国民の生活活動は大きな変化が求められています。

一方で、特定警戒指定地域以外、感染拡大が落ち着いている
地区・自治体などから段階的に経済活動の再開する動きがみられます。

今後の経済活動の再開については、

**「新しい生活様式」に沿った、感染拡大抑制を
意識しながらの経済活動の再開**が強く求められています。

感染防止の3つの基本

① 身体的距離の確保



② マスクの着用



③ 手洗い



「新しい生活様式」実践例

(1) 一人ひとりの基本的感染対策

感染防止の3つの基本：①身体的距離の確保、②マスクの着用、③手洗い

- 人との間隔は、できるだけ2m（最低1m）空ける。
- 遊びにいくなら室内より屋外を選ぶ。
- 会話をする際は、可能な限り真正面を避ける。
- 外出時、屋内にいるときや会話をするときは、症状がなくてもマスクを着用
- 家に帰ったらまず手や顔を洗う。できるだけすぐに着替える。シャワーを浴びる。
- 手洗いは30秒程度かけて水と石けんで丁寧に洗う（手指消毒薬の使用も可）

※ 高齢者や持病のあるような重症化リスクの高い人と会う際には、体調管理をより厳重にする。

移動に関する感染対策

- 感染が流行している地域からの移動、感染が流行している地域への移動は控える。
- 帰省や旅行はひかえめに。出張はやむを得ない場合に。
- 発症したときのため、誰とどこで会ったかをメモにする。
- 地域の感染状況に注意する。

(2) 日常生活を営む上での基本的生活様式

- まめに手洗い・手指消毒 □ 咳エチケットの徹底 □ こまめに換気
- 身体的距離の確保 □ 「3密」の回避（密集、密接、密閉）
- 帰省や旅行はひかえめに。出張はやむを得ない場合に。
- 毎朝体温測定、健康チェック。発熱又は風邪の症状がある場合は無理せず自宅で療養



(3) 日常生活の各場面別の生活様式

買い物

- 通販も利用
- 1人または少人数ですいた時間に
- 電子決済の利用
- 計画をたてて素早く済ます
- サンプルなど展示品への接触は控えめに
- レジに並ぶときは、前後にスペース

娯楽、スポーツ等

- 公園はすいた時間、場所を選ぶ
- 防トレやヨガは自宅で動画を活用
- ジョギングは少人数で
- すれ違うときは距離をとるマナー
- 予約制を利用してゆったりと
- 狭い部屋での長居は無し
- 歌や応援は、十分な距離かオンライン

公共交通機関の利用

- 会話は控えめに
- 混んでいる時間帯は避けて
- 徒歩や自転車利用も併用する

食事

- 持ち帰りや出前、デリバリーも
- 屋外空間で気持ちよく
- 大皿は避けて、料理は個々に
- 対面ではなく横並びで座ろう
- 料理に集中、おしゃべりは控えめに
- お酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けて

冠婚葬祭などの親族行事

- 多人数での会食は避けて
- 発熱や風邪の症状がある場合は参加しない

(4) 働き方の新しいスタイル

- テレワークやローテーション勤務 □ 時差通勤でゆったりと □ オフィスはひろびろと
- 会議はオンライン □ 名刺交換はオンライン □ 対面での打合せは換気とマスク

※ 業種ごとの感染拡大予防ガイドラインは、関係団体が別途作成予定

厚生労働省HPより

提言された「新しい生活様式」を参考にし、再開に向けたチェック項目（レイアウト、衛生面）をまとめました。

店舗設備・レイアウトに関するチェックリスト

※注：下記の対応をすることで、必ずしも新型コロナウイルスの感染が防げるとは限りません

■大テーブル席

- ☐ 席数を減らす（6割程度に）
- ☐ 異なるグループの横並び、対面を避ける
- ☐ グループ内では横並び、互い違いに着席
- ☐ グループ間で2m（最低1m）以上の間隔を空ける
- ☐ トイレへの動線を確保

■ボックス席

- ☐ テーブル、席の間にアクリル板等の仕切りを設置
- ☐ 横並び、互い違いに着席
- ☐ ベンチシートは使用后、広範囲に消毒

■テーブル席

- ☐ 他グループとの相席は避ける
- ☐ 横並び、互い違いに着席
- ☐ テーブルはパーティションで区切るか、2m（最低1m）以上の間隔を空ける
- ☐ 個室を使用する場合は十分な換気を行う

■厨房

- ☐ 厨房内に窓がある場合は開ける（網戸等害虫対策が必要）
- ☐ 休憩室内に窓がある場合は開ける
- ☐ 厨房とカウンター席の間は仕切りの設置などを行う
- ☐ 空調設備を定期的に清掃する

■BGM

- ☐ 会話を控えめにし、BGMを聞くなどを勧める

■カウンター席

- ☐ 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

■トイレ

- ☐ エアタオルを廃止し、ペーパータオルを設置
- ☐ 手洗い場所には消毒用アルコール等を設置

■テイクアウト

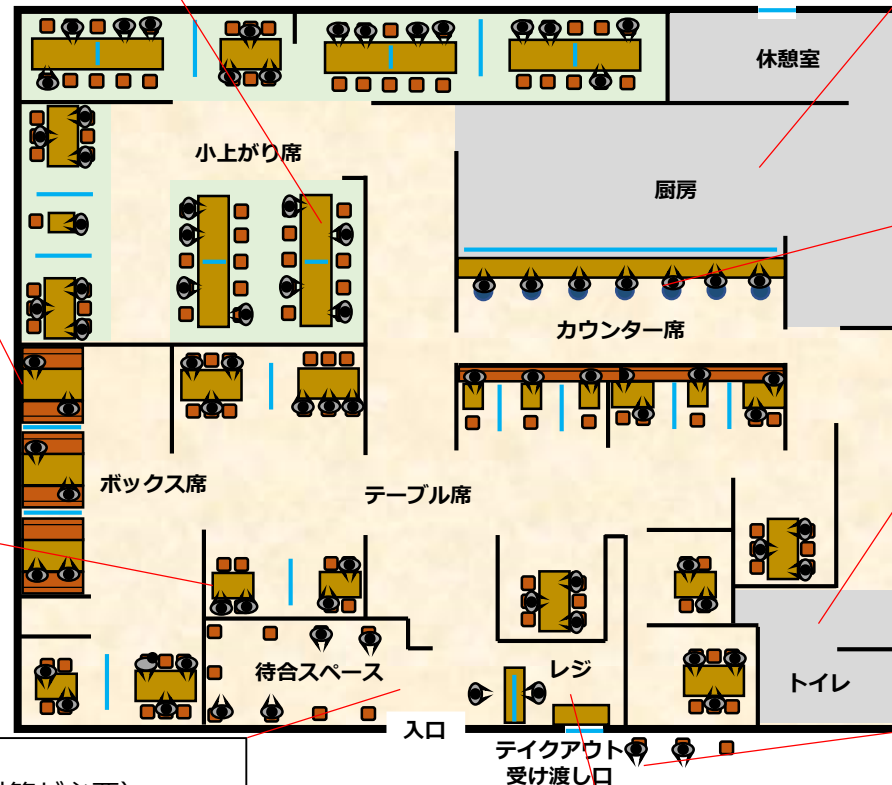
- ☐ 順番待ちをする場合、2m（最低1m）以上の間隔を空ける
- ☐ 待ち時間が少なくなるよう事前予約注文システムなどを導入する
- ☐ 直射日光などによる食中毒に十分配慮する
- ☐ テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫する

■レジ

- ☐ レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置する
- ☐ 電子マネー等の非接触型決済を導入
- ☐ 現金の場合はコイントレイを使用

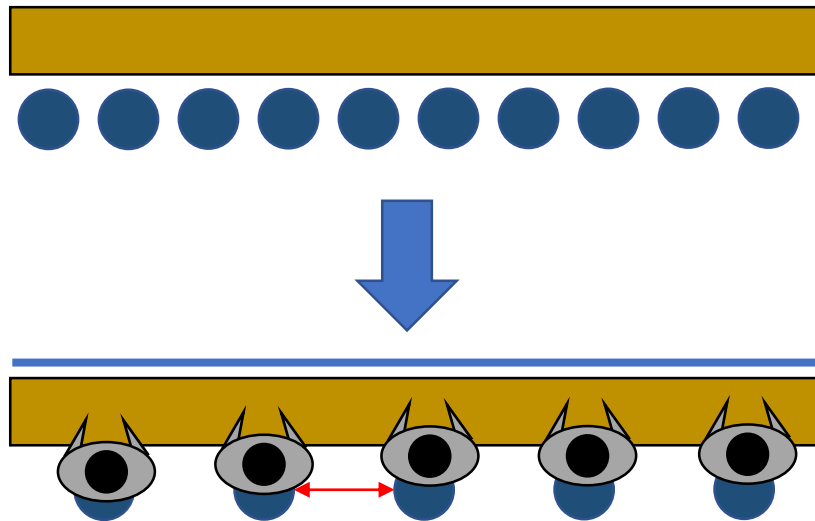
■入口

- ☐ 換気のため定期的に玄関を開ける（害虫対策が必要）
- ☐ 消毒用アルコール等を設置
- ☐ 順番待ちをする場合、2m（最低1m）以上の間隔をあける
- ☐ 整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫する
- ☐ 店内が混み合う場合、入店を制限する



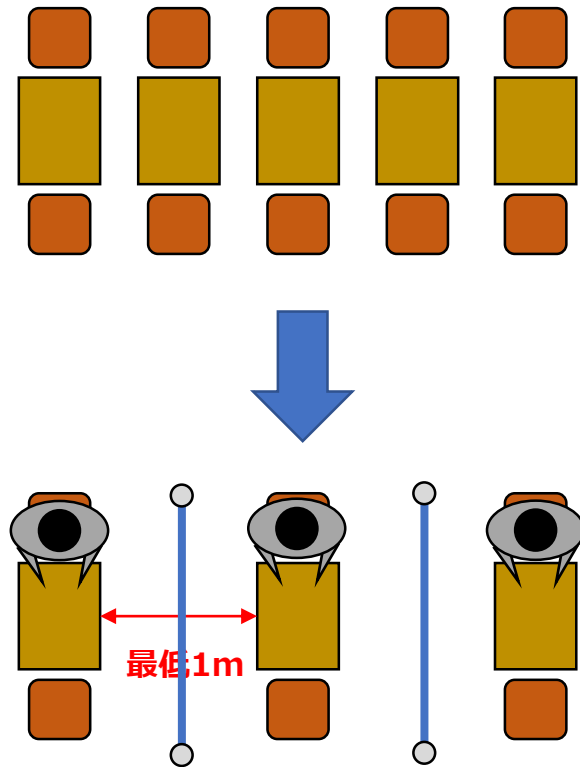
レイアウト：着席イメージ①

■カウンター席



- ・ 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
- ・ 厨房とカウンター席の間は仕切りの設置などを行う

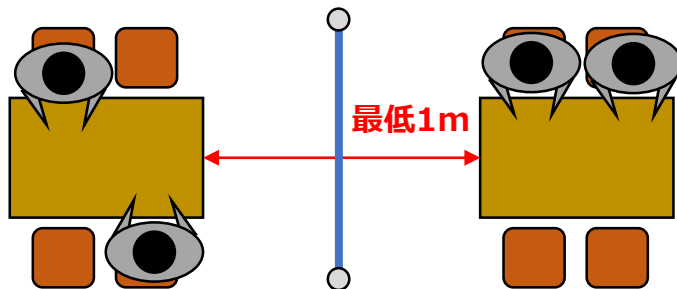
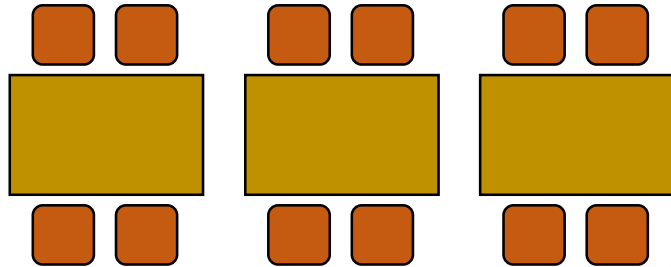
■2人掛けテーブル席



- ・ テーブルはパーティションで区切るか、2m（最低1m）以上の間隔を空ける
- ・ 横並びに着席する

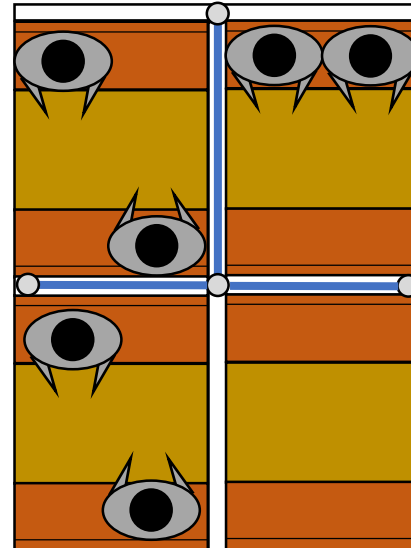
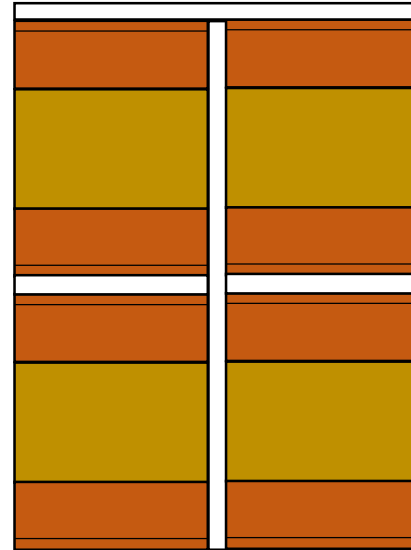
レイアウト：着席イメージ②

■ 4人掛けテーブル席



- ・ テーブルは2m（最低1m）以上の間隔を空ける
- ・ 互い違い、横並びで着席する
- ・ テーブルの間に簡易間仕切りを設置

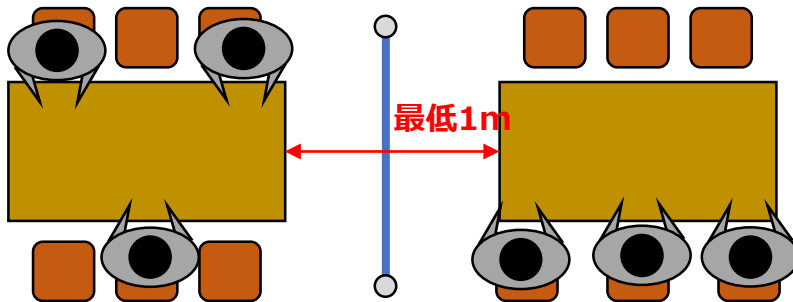
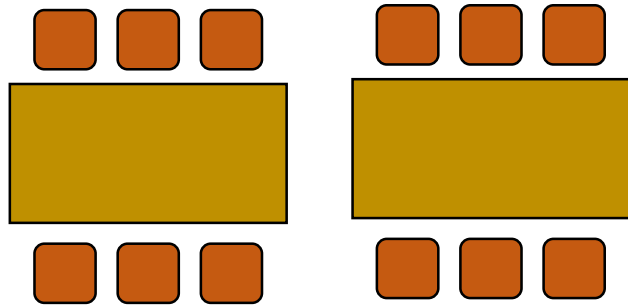
■ BOX席



- ・ 互い違い、横並びで着席する
- ・ テーブル、席の間にアクリル板等の仕切りを設置
- ・ 仕切りの設置が難しい場合は、空席とする

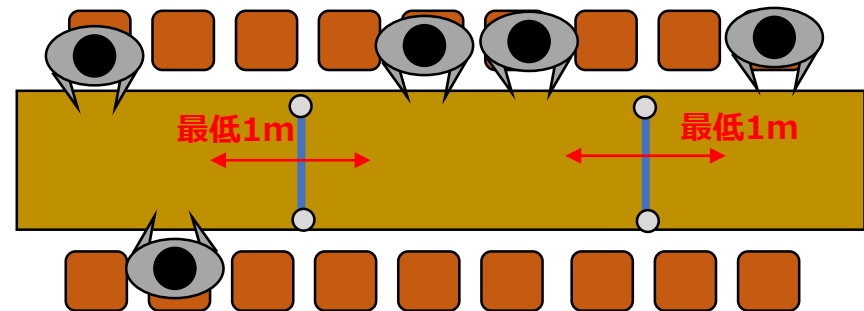
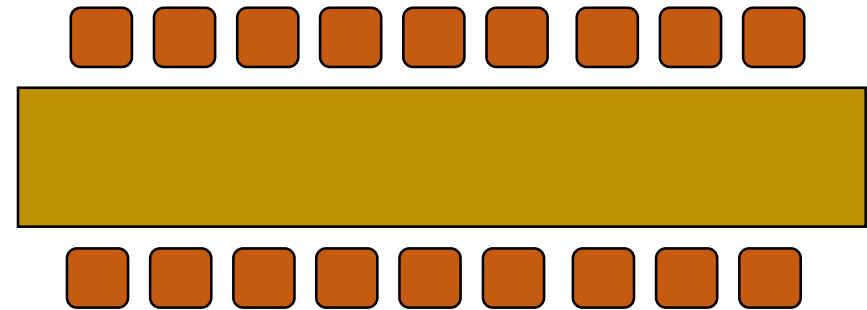
レイアウト：着席イメージ③

■ 6人掛けテーブル席



- ・ テーブルは2 m（最低1m）以上の間隔を空ける
- ・ 互い違い、横並びに着席する
- ・ 他グループとの相席は避ける

■ 長テーブル席



- ・ グループ間で2 m（最低1m）以上の間隔を空ける
- ・ 互い違い、横並びに着席する

飲食店再開準備参考資料
(参考：弊社グループ アサヒフードクリエイト社資料)

営業再開に向けてのチェックシート

□店舗名：		□責任者：	
再開前確認事項			確認
側溝やグリストラップ内にコバエ等が発生していないか。			
チャンバー・冷蔵・冷凍庫内にカビ発生がないか。			
設備や調理機器・ビールサーバーが正常に作動するか（一度コンセントを抜き差ししてからスイッチオン）。			
フライヤーに残る油は基準内の色合いであっても酸化が進んでいるので交換する。			
機器・器具の洗浄と消毒を実施。			
密閉性の低い容器・棚等は衛生害虫が侵入している恐れあり、すべて中まで確認する。			
厨房、ホール全体の清掃と除菌を丁寧に実施する。			
保存中の食材は使用期限超過や品質の劣化が無いことを確認する。			
製氷機に残る氷は長期保存により異臭の可能性があるため古い氷は廃棄する。			
生ビール抽出用のヘッドやライン・タップ、ジョッキ等の洗浄を徹底する。			
トイレ（お客様用・従業員用）は正常に使用できるか、異臭がないか確認、清掃を実施。			
再開後営業時の確認			確認
取引先様も在庫滞留が考えられるため、食材納品時は消費・賞味期限の残り日数をよく確認。			
生ビール類についてはフレッシュローテーションが守れる範囲で品種や在庫数量にも注意する。			
お客様には消毒液使用に加えお食事前の手洗いをお勧めする。そのためトイレに手洗い設備を十分に用意する。			
可能な範囲でレジ場にシールドを設ける、釣り銭受け渡しはコイントレー（カルトン）を使う等感染対策する。			
使用後食器を触れた手はこまめに手洗い・食器予備洗浄は手袋着用等を決め情報共有する。			
可能な範囲で大皿盛り合わせ料理の提供から個々盛りへの変更を検討する。			
ビール園業態の鍋、鉄板焼き、網焼き等は取り箸を必ず用いるようお願いし複数用意する。			
カスター類やカトラリー等については極力減らすか、お客様の退店後の入れ替え及び外面除菌を実施する。			
その他店舗で確認する事項			確認
レジ設定やつり銭準備金、入金管理委託業者等への連絡等を確認する。			
現在作業を中断いただいている取引業者様には必要に応じて営業再開を連絡する。			
ご予約状況の再確認。			
□上長確認サイン：		□上長確認日： 月 日	

営業時の感染予防ルール（スタッフ向け掲示用）

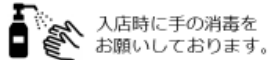
- ① スタッフの**マスク着用**や**うがい・手洗い**、**検温**等の体調管理の実施を徹底する。
- ② お客様には**アルコール消毒**に加え**お食事前の手洗い**をお勧めする。そのためトイレに手洗い設備（ペーパー・洗剤）を十分に用意する。
- ③ 入口に店頭告知し、**高熱のお客様には**入店をご遠慮いただく。
- ④ ドリンクビュッフェを含む**ビュッフェコーナーは当面中止**する。
- ⑤ 満席率**50%**を最大人数とし、席間隔は**最低1m**確保するようレイアウトや席案内に配慮する。
（例．案内しないテーブルをつくる、カウンターは1席ずつ空ける、なるべく広めの席に案内する、家族以外の対面案内はなるべく避けるなど工夫する）
- ⑥ 多人数の宴会は一般席と離れた場所や個室とし、個室人数も**50%**以下とする。
- ⑦ レジ前に**シールド**を設け、釣り銭**受け渡しはコイントレー**を使う。
- ⑧ ホール・キッチンとも**マスク・手袋着用**、使用後食器を触れたら**都度**手洗いを実施する。
- ⑨ 宴会料理は大皿盛り合わせ料理から**個々盛りへ変更**する。
やむを得ず、大皿で提供の際は事前に幹事様の了承を得た上でサーバーや取り箸の準備をすること。
（一般のアラカルト料理についてもサーバーや取り箸を準備）
- ⑩ カスター類やカトラリー等は、テーブルセティングではなく、**お客様ご案内時にセット**する。
- ⑪ お客様退店後、**お客様が触れた可能性のある場所は消毒**を実施する。
（テーブル縁下面、椅子座面縁下面、背もたれた特に念入りに）
- ⑫ 厨房内についても密にならない配慮をできる限り行う。



店頭使用POP

お客様へ

当店ではお客様ならびに従業員の健康と安全に配慮し、新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐため、お客様に下記のお願いをしております。



入店時に手の消毒をお願いしております。



混雑時には入店制限をさせていただく場合がございます。



体調のすぐれない方、高熱のお客様には入店をお断りする場合がございます。



レジでは間隔をあけてお並びいただくようお願いいたします。

当店では営業に際し下記の対応をおこなっております。



従業員のマスク・手袋の着用。



従業員のごまめな手洗い、うがい、手指の消毒。勤務前の検温、体調管理の徹底。



消毒液を使用したごまめな店内清掃。



隣のお客様と一定の距離を保つ席案内。

お客様のご理解、ご協力を宜しくお願い申し上げます。

新型コロナに負けず
元気に営業中!!



手洗い・消毒にご協力をお願いします



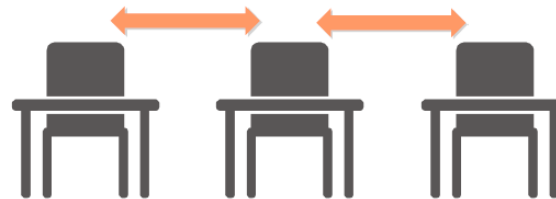
当店のスタッフは衛生面を考慮し、マスクを着用しております!!

マスクの下は
笑顔
です!



座席間隔あけています

ご理解・ご協力をお願いいたします



消毒液設置中

ご協力をお願いいたします

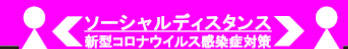


こちらの座席は
ご使用をお控えください



新型コロナ対策として
間隔をあけてお座り
いただいております

ご理解とご協力をお願い申し上げます



ソーシャルディスタンス
新型コロナウイルス感染症対策