

# 感染防止対策リスト【オーセンティックバー編】

【各業種共通】の取組に加え、下記の事項について特に徹底してください。

## ① 会話時・飲食時の飛沫防止 ② 接触機会・箇所の最少化

### 1. 社会的距離の確保対策(2メートル以上・最低1メートル)

- 配席の工夫(席を1つ空ける、互い違いに座る、対面せず片側に座る)
- 各テーブルにアクリル板を設置して接触を回避
- 身体的接触を避ける
- カウンター内とカウンターをアクリル板等により遮蔽又は対面の距離を確保
- 大声での会話を抑制するためBGMの音量を控える

### 2. 従業員及び来客等の保健衛生対策の徹底

- 店舗スタッフの健康管理、利用者の体調確認(事前の検温等の実施)
- 飲料等の提供は、紙コップ等を利用し、食器等を通じた感染の回避に努める
- 顔や髪を触らない(ヘアセットの場合には、アップヘアが望ましい)
- 客に対し飲酒が過度にならないよう注意喚起する

### 3. 共用物の衛生管理・換気の徹底

- 客が入れ替わる都度、テーブル、カウンター、イス等の消毒
- グラス等の回し飲み、食器の共有は避けるよう注意喚起し、大皿等での提供は避ける
- メニューブックは清拭消毒可能な素材を使用する
- 従業員のロッカールーム・控え室の換気の徹底、控え室内の対人距離の確保の実施

### 4. キャッシュレス・チケットレスの推進又は支払時のコイントレイの使用

### 5. 感染の発生に備えた情報収集(入店時に氏名、連絡先を確認)

### 6. 感染が発生した際の利用者への情報提供

## あわせて遵守いただきたい業種ごとの「感染拡大予防ガイドライン」

業種ごとの感染拡大予防ガイドライン(内閣官房 新型コロナウイルス感染症対策 WEB ページ)

<https://corona.go.jp/>

一般社団法人日本フードサービス協会ガイドライン

[https://www.maff.go.jp/j/saigai/n\\_coronavirus/attach/pdf/ncv\\_guideline-29.pdf](https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/attach/pdf/ncv_guideline-29.pdf)

一般社団法人日本水商売協会ガイドライン

[https://mizusyobai.jp/guideline\\_covid19/](https://mizusyobai.jp/guideline_covid19/)

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

[http://cocktail.or.jp/pdf/covid19\\_guideline.pdf](http://cocktail.or.jp/pdf/covid19_guideline.pdf)

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

<https://zensyaren.net/2020/06/post-6.html>