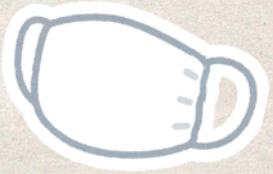
中小・個人店のための

感染拡大防止

with コロナの飲食店 店舗営業の 便利帳

安全安心



コロナ影響下で店を営業するならば、感染防止の取り組みはまず欠かせません。手洗い、マスク、消毒…個人レベルで忘れてはならない最低限の感染防止情報をまとめました。私たち飲食店は、料理やおもてなしだけでなく、衛生管理のプロでなければなりません。毎日チェックしましょう。

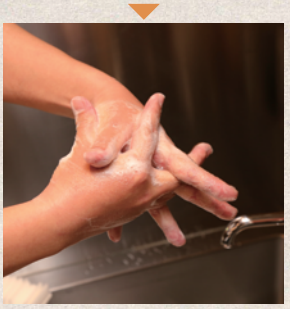
←こちらで最新版をダウンロードできます
https://asahiya-jp.com/2020-ganbaro/

繁盛店をつくる雑誌
近代食堂 付録

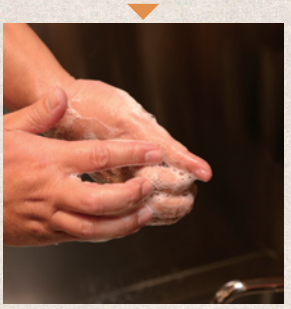
手洗いをおさらい

丁寧に手洗いすることで、手に残存するウイルスは0.01%、２回洗いすることで0.0001%まで減らすことができるそうです。アルコール消毒が賄えない状況もあり得ます。一番大事な手洗いをおさらいしましょう。

蛇口を閉める際は直接手で触れない（ペーパータオル等使用）



06 指の間をこする



指の関節のシワもこする

01 両手を水で濡らす

10 ペーパータオルで手をふきとり、しっかり乾燥させる。タオルの共有は避ける

07 親指をつかんでねじり洗う。他の指も同様

05 指先と爪先を手のひらにこすりつける。手の掌線もこすって汚れを落とす

02 手のひらに石鹸、あるいはハンドソープをつける

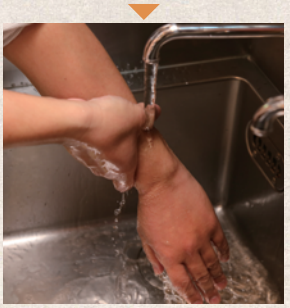
11 完全に乾いた後、アルコール消毒する。２度洗いすることも効果的だ

08 手首をつかんでねじり洗う

03 手のひらをよくこする

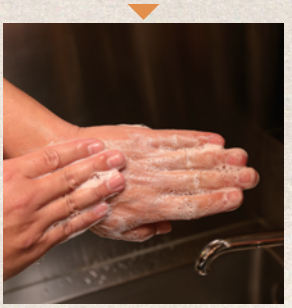
洗い残しの多い箇所

洗い残しが多いのは爪、指先、指の間、親指と人差し指の間、手首。



09 水できれいに洗い流す。ブラシや蛇口も合わせて洗い流す

手洗い用ブラシがある場合は、ブラシで指先、掌線をこする



04 手のひらで反対側の手の甲をこする。両手ともに

■参照元／TOILET MAGAZINE(http://toilet-magazine.jp/child/984)
厚生労働省HP（https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000593494.pdf）
■編集協力／㈱アップ・トレンド・クリエイツ

消毒液の作り方

店内の食器、ドアノブ、備品など、接触する部分が多い箇所の消毒には、アルコールよりも塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）が効果的です。身近に消毒液がない時に使えます。作り方と注意点をおさらいしましょう。

漂白剤のメーカーでも、スプレーボトルに入れて噴霧は避けるよう注意喚起している。ティッシュやペーパータオルに近づけて噴出してから使うなどし、スプレー蒸気を吸わないように気をつける。

材質によっては変色や腐食を起こす場合があるので、拭いた後は必ず清潔な布やペーパータオルを用いて、しっかりと水拭きする。

CAUTION!

次亜塩素酸水とは違います！

ここで紹介する消毒液は、市販されている次亜塩素酸水ではなく次亜塩素酸ナトリウム液です。殺菌効果は高いですが、手指消毒には使えず、腐食変色する場合もあるので、漂白剤メーカーの使用法や注意をよく読んで使ってください。

＜作る時の注意点＞
- 家事用手袋を着用して行なう
- 金属は腐食することがある
- 必ず換気をする
- 他の薬品と混ぜない
- 各商品のパッケージやメーカーHPの説明を読むこと

＜使用の注意点＞
- 材質によっては変色や腐食を起こす場合があるので、拭いた後は必ず清潔な布や紙を用いて、しっかりと水拭きする。
- 薄めた液でも失明のおそれがある。使用の際には必ず換気するなど、十分な注意が必要。漂白剤に記されている必ず使用方法や使用上の注意を必ずよく読むこと。
- 手指の消毒には使用しない
- 希釈液の保存、持ち歩きもしないこと

0.05%以上の次亜塩素酸ナトリウム液の作り方

以下は、次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする商品の例です。
商品によって濃度が異なりますので、以下を参考に薄めてください。

メーカー（五十音順）	商品名	作り方の例
花王	ハイター キッチンハイター	水1Lに本商品25ml（商品付属のキャップ1杯） ＊次亜塩素酸ナトリウムは、一般的にゆっくりと分解し、濃度が低下していきます。購入から3ヶ月以内の場合は、水1Lに本商品10ml（商品付属のキャップ1/2杯）が目安です。
カネヨ石鹸	カネヨブリーチ カネヨキッチンブリーチ	水1Lに本商品10ml（商品付属のキャップ1/2杯）
ミツエイ	ブリーチ キッチンブリーチ	水1Lに本商品10ml（商品付属のキャップ1/2杯）
イオングループ（トップバリュ）	キッチン用漂白剤	水1Lに本商品10ml（商品付属のキャップ1/2杯）
西友／サニー／リヴィン（きほんのき）	台所用漂白剤	水1Lに本商品12ml（商品付属のキャップ1/2杯）
セブン＆アイ・ホールディングス（セブンプレミアムライフスタイル）	キッチンブリーチ	水1Lに本商品10ml（商品付属のキャップ1/2杯）

塩素系消毒剤を薄めた場合、有効塩素濃度が徐々に低下するため、まとめて作り置きはしない。1日に使い切る分を作ってボトルに入れておく。

＜消毒ポイント＞

人の手によく触れる場所が消毒ポイント。テーブルや椅子以外にも、ドアノブやメニューブック、カスターなども。子供が手に触れる部分も注意しよう。

トイレも人の手に触れる部分を注意。ドアの取っ手、洗浄のレバーやボタン、便座、ふた、トイレットペーパーのホルダー、手洗い蛇口など。

食器・カトラリー／80℃の熱水で10分間

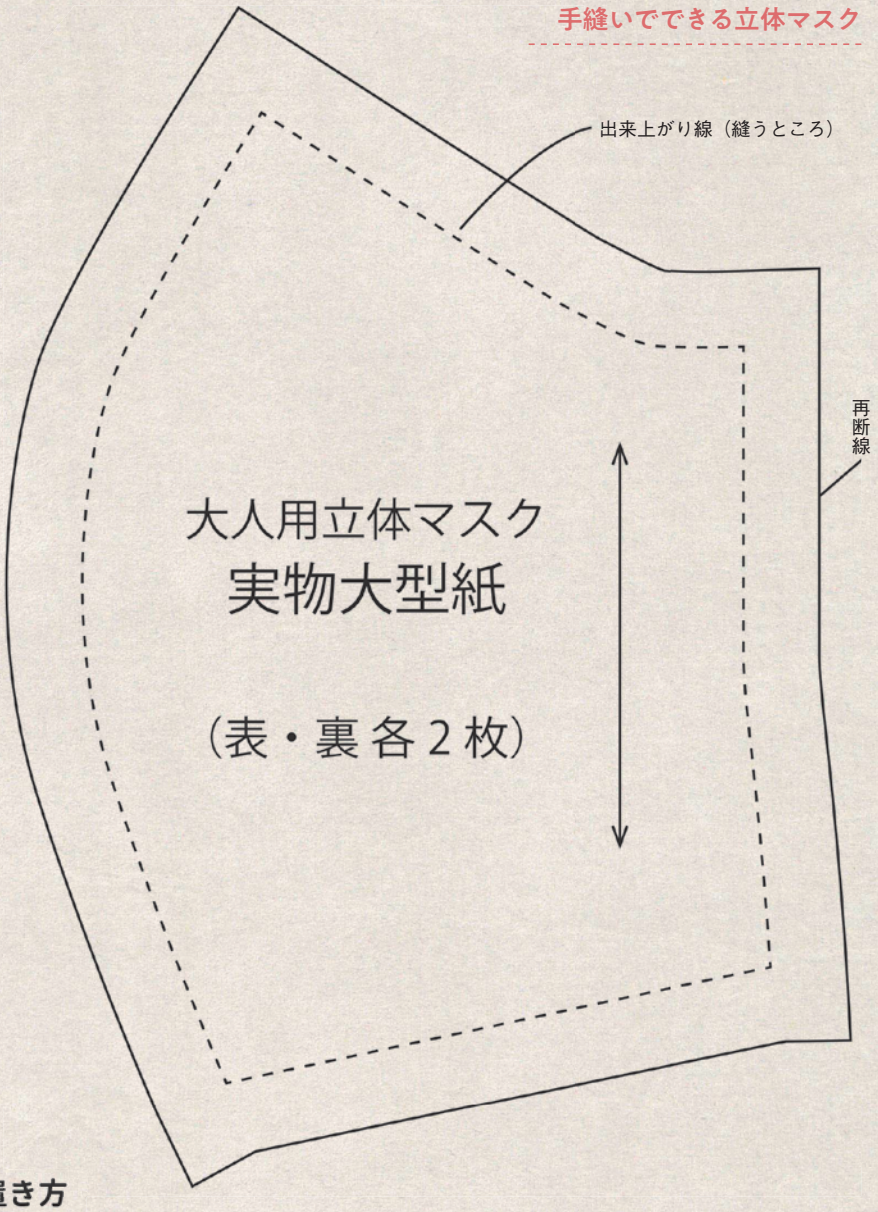
食器やカトラリーの消毒は、熱湯で煮沸することで可能。食洗機を使っていないお店の場合は徹底しよう。

■参照元／経済産業省「消毒液の作り方」（https://www.meti.go.jp/covid-19/pdf/0327_poster.pdf）
TOILET MAGAZINE（http://toilet-magazine.jp/science/1148）
花王ホームページよくあるお問い合わせ（https://www.kao.com/jp/support/）

布マスクの作り方

品切れ、品薄状態がこの先も続きそうなマスク。でもテイクアウト営業でも宅配でも、当然店内営業でも、マスクなしの接客は衛生的にも印象的にもマイナスです。なければ作るしかありません。手縫いでできる立体マスクの作り方を紹介！

手縫いでできる立体マスク



使用材料

- ■ダブルガーゼ生地…長さ20㎝×幅55㎝（ガーゼは洗濯で縮むため、少し多めに用意）
- ■マスク用ゴム…約70㎝
- ■手縫い糸…適量
- ■道具
  針、糸、はさみ、ゴム通し、あれば目打ち

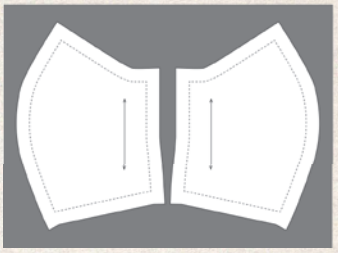
作り方はオカダヤHPへ
→https://www.okadaya.co.jp/shop/t/t1162/

▶カーブの部分がフィットし、ズレも少ないタイプの立体マスク。コピーするか切り取って使用してください。女性向けサイズなので、自身の顔に合うよう適宜、拡大縮小するのがおすすめです。

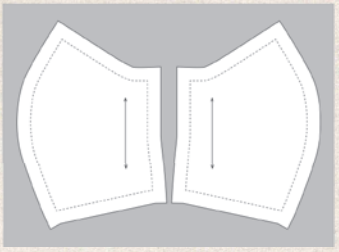
型紙ダウンロードはこちら
→https://www.okadaya.co.jp/img/usr/crm/topic/10/1162/blog_r001.pdf

型紙の置き方

表地（外側）



裏地（内側）



布マスクの洗い方動画
（経済産業省HPより）
→https://www.youtube.com/watch?v=AKNNZRRo74o&feature=youtu.be

布マスクは繰り返し使えるのが利点。1日1回は洗濯しよう。ただし汚れたらその都度洗濯が必要なので、複数枚作っておくとよいでしょう。

■参照元／新宿オカダヤ（https://www.okadaya.co.jp/shop/t/t1162?mainvisual）
「新宿オカダヤ」ホームページでは、他にも平面型、ストレッチタイプ、ハンカチマスクなど様々なマスクの作り方が掲載されています。

感染拡大防止
営業方針
チェックリスト

●店長・スタッフのチェック

＜出勤前＞

□検温をすませたか。37.5℃以上あるなら出勤不可
□息苦しさや倦怠感はないか。味覚・臭覚に異常はないか？
□マスクは用意があるか。布マスクの場合、消毒は済ませたか

※高齢者など重症化しやすい人で、熱や咳など比較的軽いかぜの症状がある場合はすぐ、重症化しやすくない人でも4日以上症状が続く場合は必ず全国保健所の「帰国者・接触者相談センター」などに相談

＜勤務中＞

□マスクは着用しているか
□手洗い・アルコール消毒は必要な時にしているか、定期的に行なっているか（調理前・会計時・バッシング後・外出帰りの後など）
□店内の消毒は必要な時に行なっているか（人がよく触れる場所の拭き取り。ドアの取っ手・手すり・テーブル椅子・カスター・メニューブック・カトラリーや食器）
□咳エチケットはできているか
□定期的な店内換気は行なっているか、入口を開放しているか
□ソーシャル・ディスタンス（1～2mの対人距離）を保てているか
□密集・密接を防ぐような客席間隔をとれているか
□その他、密閉・密集・密接（3密）の状況が起きないよう対処しているか
□飛沫感染を防ぐ手立ては工夫できているか（客席の間仕切り・防護カーテン等）

●お客様へのお願い事

□入店時に両手指のアルコール消毒あるいは手洗い実施をお客様全員にお願いする
□ひどく咳こむ、体調が思わしくない様子（微熱・倦怠感・味覚臭覚異常）の場合には、マスク着用の有無にかかわらず入店をご遠慮いただくようにする
□ソーシャルディスタンスが保てない状況なら、客席間を空けて着席していただく、あるいは店外で待っていただくことをお願いする
□お客様へのお願い事や感染防止対応についてポスター等を店頭に掲示する

●心得

□症状はなくとも、「自分は無症状で感染している」という覚悟でお客様やスタッフと接する
□スタッフにコロナと思われる症状、少しでも疑わしい事案が発生した場合、即座に店舗休業をする
□店舗スタッフは、自宅と店舗以外の場所への不要不急の立ち寄りをしない（スタッフ同士の食事、飲み会は閉店後の自店舗以外では行なわない等）
□感染拡大防止に努めつつ、飲食店は生命・健康・免疫・生活に不可欠な「食」と「楽しみ」を提供し社会に役立つ存在だということを自覚する

memo（追加項目や気づきを記入してください）

宅配・物販・テイクアウトの注意ポイント

新たに宅配やテイクアウトに取り組む店で、注意したいのが食中毒対策だ。衛生管理はもちろん、調理や提供法でイートインとは似て非なる部分は多い。また、提供するものによっては法許可が必要なものもあるので注意しよう。

●菌を増やさないテイクアウト調理のポイント

- **常温でおかない**
  菌が増殖しやすいのは常温。料理も温かい状態で置いておくと菌が繁殖しやすい
- **温かいものと冷たいものを一緒に詰めない**
  冷菜に付着する菌が温められて増殖。料理の結露も危険だ。
- **加熱したら急冷却する**
  ごはんは冷めてから詰める。肉や魚類は中心温度 75℃以上で加熱してから急冷却。卵は完全に火を通して急冷却する。混ぜ合わせる調理も、冷たい温度帯で混ぜることが大切。
- **刺身、半生の卵料理は避ける**
- **生野菜、フルーツは洗浄消毒＆別容器**
- **水気・汁気の多い料理に注意**
  菌が増える要件は栄養・温度・水分。水気が多い料理はそれだけリスクがある。自家製ドレッシングなど離水しやすいものも注意。
- **交差汚染を避ける**

詳しくはこちら
STOP食中毒キャンペーン
飲食店テイクアウト初心者のため、食中毒予防の観点から情報発信しています
→http://unlimi.com/wp-content/uploads/bento-takeout.pdf
→http://www.bento-takeout.jp/

●宅配・テイクアウトの要件

- **直接、消費者に販売すること**（卸売、委託販売は別途許可が必要）
- **注文を受けてから調理し、すぐにテイクアウト＆宅配する**
- **原材料は販売量に応じて仕入れ衛生的に保存する。**
- **人員、設備等で調理能力を超えないように注意する。**
- **食品は中心部まで十分に加熱し、非加熱で提供する生野菜等は新鮮なものを使用し、十分に洗浄・消毒を行なうこと。**
- **調理したものは、衛生的な場所で放冷するなど適切な温度で保管し販売する。**
- **購入者にアレルゲン、消費期限**（できるだけ早く食べてもらうこと）**を伝える。**

CAUTION!
屋外販売は原則不可
サンプル品をディスプレイすることは問題ないが、屋外で食品を取り扱うことは、食品衛生上の問題が起こりやすいため、原則として認められていないのはテイクアウトも同様だ。

販売したいもの	要件
自店のメニューを弁当で	飲食店営業許可があればOK。ただし弁当のために新たに素材を仕入れ開発した料理を詰め込む場合は新たに営業許可が必要
自家製デザート	プリン、ケーキなどは菓子製造業、アイスクリームやシャーベットはアイスクリーム類製造業の営業許可が必要
自家製パン	通常の製パン店と同じく菓子製造業の営業許可が必要。仕入れたパンをサンドイッチにするなど調理パンとして販売はOK
自店メニューの冷凍・冷蔵品	食品の冷凍又は冷蔵業の許可が必要。カレー等を真空パックして冷蔵販売するのも同様。通常の飲食店設備を超える設備条件が求められる
自家製の焼肉のタレ	ソース類製造業の営業許可が必要。ほかウスターソース、マヨネーズやケチャップなども同様
焼肉用の生肉	生肉は食肉販売業が必要。ほかソーセージやチャーシューなどを料理材料以外の単品で販売する場合も同様。自家製で食肉加工品を販売する場合は食肉製品製造業が必要
自家製パスタ	原則、めん類製造業の許可が必要。
鮮魚や刺身	魚介類販売業の許可が必要。包装魚介類の販売のみ行なう場合は、施設基準の一部が緩和
お酒	期限付き酒類小売業免許で飲食店でも期間限定で販売可能。申請期限は2020年6月30日まで。免許期限は6か月。量り売りは可能。申請は所轄の税務署まで

基本として、保存性を持たせて販売する場合は各種製造・販売の許可や加工食品品質表示などが必要と考えておこう。

各地域の保健所によって見解や線引きが異なる場合があります。宅配・物販・テイクアウトをする場合は必ず営業許可を受けた保健所に確認の上実施しましょう。

■参照元／東京都福祉保健局HP／https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/eigyounavi/authorized/
渋谷区HP「飲食店で持ち帰り（テイクアウト）・出前（デリバリー）を行うには」／https://www.city.shibuya.tokyo.jp/kurashi/kenko/shokuhin/takeout_delivery.html
STOP食中毒キャンペーン／http://www.bento-takeout.jp
厚生労働省HP「食品衛生管理の手引き」／https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000158724.pdf