

飲食店のための新型コロナウイルス感染症対策

飲食店のための

笑顔でお客を迎えるために

新型コロナ ウイルス 感染症対策



～新しい一歩、笑顔でもっと～

北海道では、新型コロナウイルス感染症の影響が長期化している中、飲食店向けの感染症対策サイトを開設し、感染症対策の解説動画と店舗で使用できる掲示イラストを公開しています。

<https://egaostep-hokkaido.com/>

サイトでは、新型コロナウイルス感染症の知識が学べる動画や、業態別の感染症基本対策の取り組み方やアイデアを分かりやすく紹介している動画を掲載しているほか、店舗内に掲示する素材を無料でダウンロードすることができますので、ご活用ください。



新型コロナ対策eセミナー動画

飲食店を経営するお笑い芸人と、専門家の先生との対談を通じて感染の知識を学ぼう！

- ・新型コロナウイルスとは
- ・事業における「北海道スタイル」を創る
- ・「北海道スタイル」のポイントを紐解く
- ・妊娠中の女性スタッフへの配慮

動画を見る ▶



業態別感染症の基本対策動画

取組事例をもとに、コント形式で感染症基本対策の取り組み方やアイデアを見やすく、分かりやすくご紹介いたします。

- ①【全業態共通】北海道スタイルと基本対策
- ②【レストラン】業態別対策のポイントを学ぼう！
- ③【居酒屋】業態別対策のポイントを学ぼう！
- ④【定食屋】業態別対策のポイントを学ぼう！
- ⑤【ラーメン】業態別対策のポイントを学ぼう！
- ⑥【スナック】業態別対策のポイントを学ぼう！
- ⑦【バー】業態別対策のポイントを学ぼう！
- ⑧【テイクアウト・デリバリー】業態別対策のポイントを学ぼう！

動画一覧へ ▶



店舗内に掲示する素材の提供

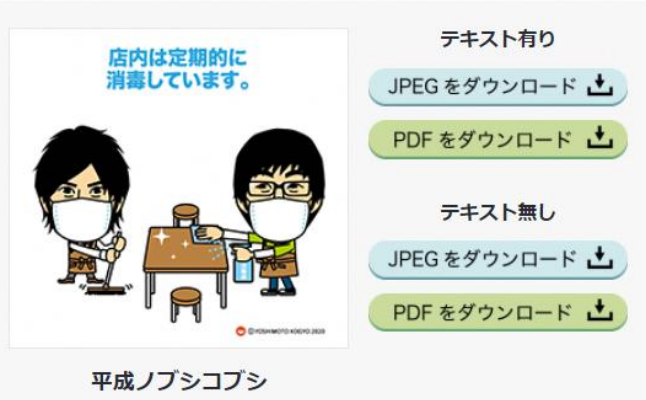
無料でダウンロードできる素材をご用意しました。北海道出身のお笑い芸人キャラクターを使用した、新生活様式に伴う様々な掲示素材をホームページから無料でダウンロードできます。



素材一覧へ ▶



【居酒屋】業態別対策のポイントを学ぼう！



(素材例)



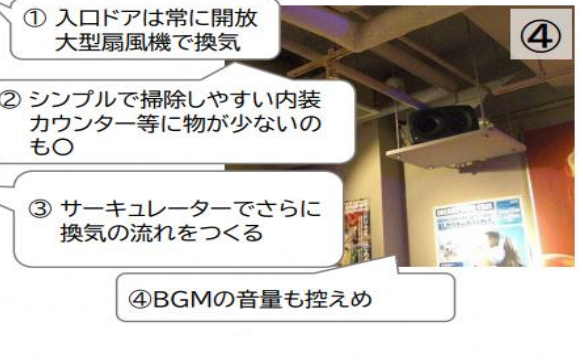
渡島総合振興局商工労働観光課(函館市美原4丁目6番16号)

電話番号:0138-47-9459 FAX番号:0138-47-9207

メールアドレス:oshima.shoko1@pref.hokkaido.lg.jp

★ 店舗内の感染症対策の例 ★

1. 店内環境



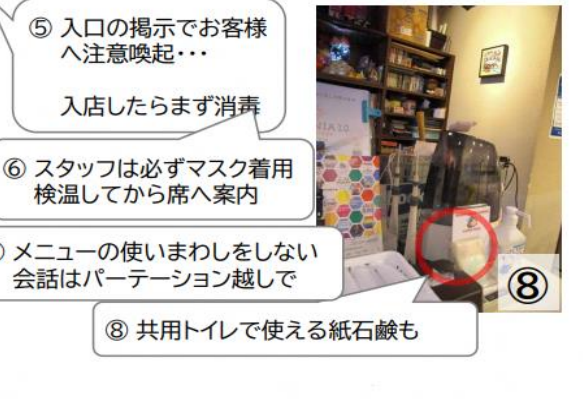
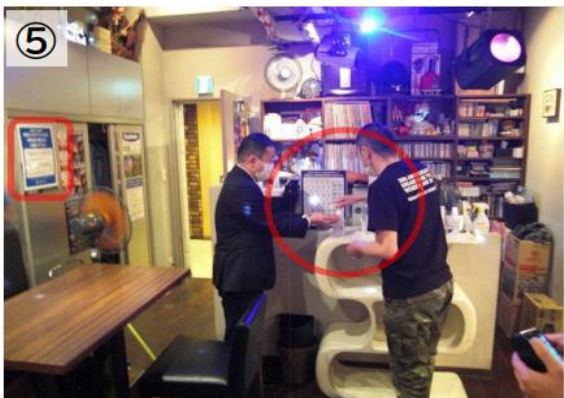
① 入口ドアは常に開放
大型扇風機で換気

② シンプルで掃除しやすい内装
カウンター等に物が少ないのも◎

③ サーキュレーターでさらに
換気の流れをつくる

④ BGMの音量も控えめ

2. 接客



⑤ 入口の掲示でお客様
へ注意喚起・・・
入店したらまず消毒

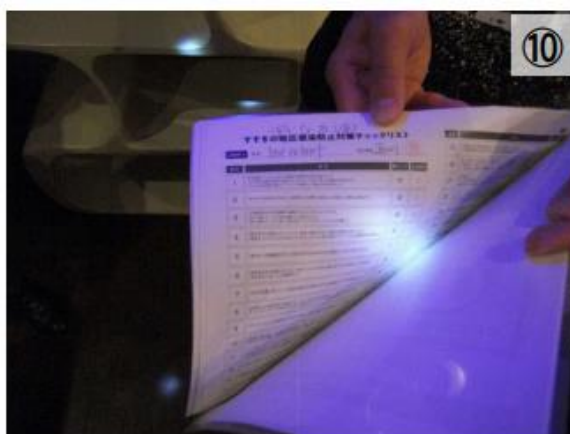
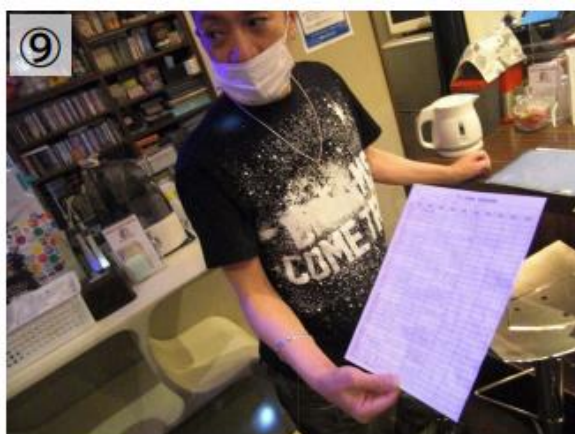
⑥ スタッフは必ずマスク着用
検温してから席へ案内

⑦ メニューの使いまわしをしない
会話はパーテーション越しで

⑧ 共用トイレで使える紙石鹸も

★ 店舗内の感染症対策の例 ★

3. 管理体制



⑨ 「出勤時体温記録表」でスタッフの体調をチェック

⑩ 「すすきの地区感染防止対策チェックリスト」を活用

⑪ 開店前の丁寧な清掃、消毒

さらに理想を
言うと…

ここまでできれば完璧！

A こまめなフィルター交換

B 音量だけでなく、曲のジャンルを落ち着いたものにしてもO

C 消毒液はテーブルごとに配置

D 消毒液の種類や使い方にも気をつける
…「液量」「配膳前(店)や着席(客)などの都度使用」「濃度や種類にも気をつける」

その他…料理はできるだけ個別提供に(客に食器を共有させない!)
万一のため、できればお客のリストを作っておくとよい!

