

令和2年8月28日

「外食業の事業継続のためのガイドライン」の
周知・確認・遵守の徹底活動結果

農林水産省

新型コロナウイルス感染症の飲食店におけるクラスター発生を防止する観点から、令和2年7月30日から8月12日にかけて、地方農政局等の職員が飲食店約5,500店舗を個別に訪問し、当該ガイドラインの周知、対応状況の確認及び更なる遵守の徹底の働きかけを実施した結果、別添のとおり約8割以上の店舗でガイドラインの確認項目の約8割以上の実施が確認できました。

店舗別の対応状況

確認項目のうち実施されているものの割合	店舗の割合
8割以上	81%
5～8割	18%
5割未満	0.4%
合計	100%

「外食業の事業継続のためのガイドライン」は以下のURLを参照ください
http://www.jfnet.or.jp/contents/_files/safety/FSguideline_20514.pdf

(問い合わせ先)
農林水産省食料産業局食品製造課
TEL : 03-3502-8111 (内線 4355)

外食業の事業継続のためのガイドライン対応状況

項目	○	×	—
I. 外食業の事業継続のためのガイドラインを知っているか	4,566	641	274
II. ガイドライン(「3. お客様の安全」～「5. 店舗の衛生管理」)の対応状況			
1. 入店時(ガイドライン3. の1))			
①発熱者等の入店お断りの掲示、消毒液の用意	5,330	64	87
②マスク着用のお願いの掲示	4,328	786	367
③混み合う場合の入店制限	3,254	556	1,671
④順番待ちにおける間隔空け誘導	4,137	329	1,015
⑤順番待ちが店外に及ぶ場合の工夫	2,656	499	2,326
2. 客席へのご案内(ガイドライン3. の2))			
①テーブルの配置の工夫、カウンター席のスペース空け	4,574	466	441
②真正面の配置を避けるか工夫	3,688	787	1,006
③他グループとの相席を避ける	4,312	106	1,063
④他グループとの間隔空け等	4,169	253	1,059
3. テーブルサービスとカウンターサービス(ガイドライン3. の3))			
①テーブルで注文を受ける時の側面立ち、間隔維持	3,290	71	2,120
②客が入れ替わる都度のカウンター・テーブルの消毒	4,792	82	607
③従業員とカウンター席との間隔維持	2,843	56	2,582
④カウンターでの注文受けで客の正面に立たない	2,399	219	2,863
⑤カウンターでの従業員マスク着用、仕切りの設置など工夫	3,543	38	1,900
⑥料理の個々の提供、従業員による取り分けなど工夫	2,397	81	3,003
⑦客同士のお酌、回し飲みを避けるよう注意喚起	967	290	4,224
⑧個室の場合の十分な換気	858	8	4,615
4. 会計処理(ガイドライン3. の4))			
①食券の場合の券売機の消毒	574	9	4,898
②会計処理に当たる場合の工夫	4,688	109	684
③レジと客の間の仕切り設置など工夫	4,491	519	471
5. テイクアウトサービス(ガイドライン3. の5))			
①事前予約注文の受け付けなどの導入	3,637	169	1,675
②テイクアウト客と店内飲食客の動線の区別など工夫	2,781	1,044	1,656
③料理を早めに消費するよう、客に注意を促す	3,203	202	2,076
6. デリバリーサービス(ガイドライン3. の6))			
①配達員と客の動線が重ならない工夫	533	61	4,887
②料理受渡し時の手指の消毒	597	6	4,878
③注文者が希望する場合、非接触の受渡し	469	12	5,000
④配達員の健康管理、衛生管理、マスク着用	549	2	4,930
⑤容器を袋に入れる、運搬ボックスを使用の都度消毒	492	4	4,985
⑥料理を早めに消費するよう、客に注意を促す	466	22	4,993
7. 従業員の安全衛生管理(ガイドライン4.)			
①食品を扱う者の健康管理と衛生管理の徹底	4,943	0	538
②各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まない	4,777	2	702
③従業員の出勤前検温、発熱等の店舗責任者への報告	4,755	31	695
④感染した従業員及び濃厚接触者の就業禁止	4,635	4	842
⑤マスクやフェイスガードの適切な着用、手洗いの徹底	5,286	1	194
⑥事業者は現状を的確に従業員に伝える	4,214	27	1,240
⑦ロッカールームや控え室の換気、空調設備の清掃	3,761	59	1,661
8. 店舗の衛生管理(ガイドライン5.)			
①適切な換気設備の設置・点検、徹底した換気	4,844	53	584
②多数の人が触れる場所やテーブル・いす等の清拭	4,885	19	577
③卓上に調味料・冷水ポット等を置かない	3,127	1,224	1,130
④ビュッフェ・サラダバー・ドリンクバーでの食品等の保護	1,175	105	4,201
⑤店内の一カ所に客が集まらないよう留意	4,048	118	1,315
⑥トイレの毎日清掃、不特定多数が触れる場所の清拭	4,212	1	1,268
⑦ハンドドライヤーの使用中止	2,961	119	2,401
⑧一般的な衛生管理の徹底	4,836	0	645
⑨必要な物資の一覧表作成と十分量の準備	3,840	44	1,597
⑩ユニフォームや衣服の洗濯	4,332	5	1,144
⑪ごみ等の処理	4,253	22	1,206

○ 適
 × 不適
 — 無該当又は未確認等