

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

令和2年6月2日策定

令和2年12月11日改訂

一般財団法人 カクテル文化振興会
一般社団法人 日本バーテンダー協会
一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会

1. 本ガイドラインについて

新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（2020年5月4日）において、「今後、感染拡大の予防と社会経済活動の両立を図っていくに当たっては、特に事業者において提供するサービスの場面ごとに具体的な感染予防を検討し、実践する事が必要になる。

社会にはさまざまな業種等が存在し、感染リスクはそれぞれ異なることから、業界団体等が主体となり、また、同業種だけでなく他業種の好事例等の共有なども含め業種ごとに感染拡大を予防するガイドライン等を作成し、業界をあげてこれを普及し、現場において、試行錯誤をしながら、また創意工夫をしながら実践して頂く事を強く求めたい。」とされたところである。

これを受け、同専門家会議の提言の中にある「各業種のガイドライン等の作成に当たって求められる基本的な考え方や留意点の例」等に留意しながら、当面の対策を取りまとめたところである。

なお、新型コロナウイルスの最新の知見や今後の各地域の感染状況等を踏まえて、本ガイドラインは随時見直すこととする。

2. 感染防止のための基本的な考え方

オーセンティックバーの業態では、これまでクラスタの発生は確認されていないが、感染リスクを抑制するため適切な感染予防対策を講ずる必要がある。

施設管理者は、施設の規模や提供するサービスの形態を十分に踏まえ、施設内及びその周辺地域において、当該施設の従業員のほか、利用客への新型コロナウイルスの感染拡大を防止するため、最大限の対策を講ずるものとする。

本ガイドラインは、オーセンティックバーの事業者が本格的に事業を再開するにあたって、現場の実情に配慮して①密閉空間（換気の悪い密閉空間である）、②密集場所（多くの人が密集している）、③密接場面（互いに手を伸ばしたら届く距離での会話や発声が行われる）という3つの条件（いわゆる「三つの密」）を避け、手洗いなどの一般衛生管理の強化、人と人との間隔の確保（1m以上確保するよう努める）等を通じて、利用客とオーセンティックバーに働く従業員の安全・安心を確保するための参考となる具体的取組等を示す事を旨とする。

なお、オーセンティックバーとは、接待行為を伴わないと想定されるカクテル、ウイスキーなどを主軸に営業を行う地域に根差したバー、ホテル内に併設されたバー等様々な営業種別があり、さらにはカウンター、テーブルといった設備などにより様々な営業形態が存在するが、如何なる形態もしくは規模であっても、プロフェッショナルのバーテンダーを有するバーを指すものである。

事業者は、以下に示すような対応策を参考に、それぞれの営業形態に応じた感染防止対策を講ずる必要がある。

3. 施設管理者が講じるべき具体的な対策

(1) リスク評価

施設管理者は、新型コロナウイルス感染症の主な感染経路である接触感染(①)と飛沫感染(②)のそれぞれについて、従業員や顧客等の動線や接触等を考慮したリスク評価を行い、そのリスクに応じた対策を検討する。

①接触感染のリスク評価

他者と共有する物品やドアノブなど手が触れる場所を特定し、これらへの接触の頻度を評価する。高頻度接触部位(レジ、ドアノブ、手すり、エレベーターのボタン、テーブル、イス、メニューブック、電気のスイッチ、トイレ、蛇口、洗面台等)には特に注意する。

②飛沫感染のリスク評価

施設における換気の状態を考慮しつつ、人と人との距離がどの程度維持できるか、施設内で大声などを出す場所がどこにあるか等を評価する。

(2) 施設内の各所における対応策

①留意すべき基本原則と各エリア・場面の共通事項

- ・ 店舗では食品衛生法を遵守して食品の安全で衛生的な取扱いを徹底させる。
- ・ 営業時間や提供メニュー品目の工夫、予約・空席状況等について、利用客へ店内外の掲示やITテクノロジー等を積極的に活用して情報発信し、店舗が社会的距離や安全性を考慮して感染防止に努めながら営業している事を利用客に理解して頂く。
- ・ 国や自治体から適宜発表される最新情報(方針や助言)の確保に留意し、新型コロナウイルス感染症防止対策として以下の基本事項を確実に押さえながら、事業を継続する。
- ・ 人との接触をできるだけ避け、対人距離を確保する。(1m以上確保するよう努める)
- ・ 感染防止のため利用客の整理を行う。(密にならないように対応(店舗定員の50%を目安とする)。発熱またはその他の感冒様症状を呈している者の入店制限を含む。)
- ・ 入店時にアンケートを実施し、連絡先や体調を記載してもらう。アンケート用紙は適切な期間(当面の間1ヶ月を目安に)保存する。
- ・ 入口及び施設内の手指の消毒設備の設置又は石鹸と流水による手洗いの励行。
- ・ マスク(適宜フェイスガード)の着用(従業員及び利用客に対する周

知)。

- ・ マスクを持参していない利用客へは、マスクを配付もしくは販売する。
- ・ 施設の換気について、厚生労働省作成「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法」を参考に取り組む。

(参考)「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>

冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法

<https://www.mhlw.go.jp/content/000698868.pdf>

- ・ 施設及び共用物品の消毒（2時間おき）。
- ・ 利用客が共用する物品や手が頻回に触れる箇所を工夫して最低限にする。
- ・ 人と人が対面するカウンター席等は、できるだけアクリル板・透明ビニールカーテンなどで遮蔽するなどの工夫をする。
- ・ 適切な予防策を講じるため飲酒が過量にならないよう注意喚起する。

②お客様の安全

1) 入店時

- ・ 店舗入口には、以下の場合に入店をお断りさせて頂く旨を掲示する。
 - 入店前に検温を行い、発熱がある場合
 - 咳・咽頭痛などの症状がある場合
 - 新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した者との濃厚接触がある場合
 - 過去14日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされる国・地域等への渡航並びに当該国・地域の在住者との濃厚接触がある場合
- ・ 店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意する。
- ・ 店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示する。
- ・ 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔（1m以上確保するよう努める）をとる事が重要である事を利用客に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限する。
- ・ 重症化リスクが高い高齢者や基礎疾患のある方は別室に案内するなど十分な配慮を行う。

2) 客席へのご案内

- ・ テーブルは、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、

できるだけ1m以上の間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫し、カウンター席についても、同様にパーティションで区切るか、密着しないように適度なスペース（1m以上確保するよう努める）を空けるなど工夫する。例えば、パーティションの設置など横並びで座る人に飛沫が飛ばないように努める。

- ・ 席に余裕がある時は斜めに座るよう勧める。またはテーブル上にできるだけ区切りのパーティション(アクリル板等)を設けるなど工夫する。
- ・ 新型コロナウイルス接触確認アプリ(COCoA)、もしくは、各地域の通知サービスの活用を促すため、QRコードを店内に掲示する。

3) カウンターサービスとテーブルサービス

〈共通事項〉

- ・ カウンターサービスは、従業員とカウンター席との間隔（1m以上確保するよう努める）を保つ。
- ・ カウンターで注文を受けるときは利用客の正面に立たないように注意する。
- ・ カウンターでは、従業員のマスク着用のほか、できるだけ区切りのパーティションの設置など工夫する。
- ・ テーブルサービスで注文を受けるときは、利用客の側面に立ち、間隔（1m以上確保するよう努める）を保つ。
- ・ 利用客が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する。
- ・ 従業員は頻繁に石鹸と流水による手洗いを励行し、必要に応じて手指消毒を行う。特に、利用客にグラス等を手渡す者は注意する。
- ・ 利用客同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、掲示等により注意喚起する。
- ・ スプーン等の食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示等により注意喚起する。
- ・ フルーツや菓子などは、大皿は避けて、料理は個々に提供する、従業員等が取り分ける、フォークや爪楊枝などを提供する場合は人数分用意するなど工夫する。
- ・ メニューブックは清拭消毒が行えるような素材を用いるなどの工夫を行う。
- ・ 長時間の利用を避けるようコース設定に際しても留意する。

4) 会計処理

- ・ 会計処理に当たる場合は、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。
- ・ 現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用する。また、コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。
- ・ できるだけ身体的距離を確保する。身体的距離を確保できない場合は、利用客との間にアクリル板やビニールカーテン等を設置する。

③ 従業員の安全衛生管理

- ・ 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
- ・ 従業員の健康管理において最も重要な事は、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まない事である。
- ・ 店舗責任者は従業員の緊急連絡先や勤務状況を把握するように努める。
- ・ 従業員は必ず出勤前に体温を計る。発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、自宅待機とする。
- ・ 感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。
- ・ 店舗ではマスクを原則着用（やむを得ない場合、フェイスガードの着用）し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。
- ・ 従業員やその家族が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また風評被害や誤解などを受けないよう、事業者は現状を的確に従業員に伝える（従業員へのリスク・コミュニケーション）。
- ・ 従業員のロッカールームや控え室（以下「控え室」という。）は換気し、空調設備は定期的に清掃する。
- ・ 控え室は、一度に休憩する人数を減らし、対面で飲食や会話をしないようにするとともに、従業員が出入りする際は、入退室の前後に手洗いをする。
- ・ 控え室において従業員は十分な対人距離（1m以上確保するよう努める）を確保する。
- ・ 新型コロナウイルス感染症と診断された場合や、新型コロナウイルス感染症患者と濃厚接触があり、保健所から自宅待機等の措置を要請された場合は、速やかに管理者等に報告するとともに、従業員の就業は禁止する事を周知する。

- ・ これらの報告を受ける担当者及び情報を取り扱う範囲を定め、従業員に周知を行う。
- ・ 新型コロナウイルス感染症についての相談目安及び「保健所」、「受診・相談センター」の連絡先を従業員に周知を行う。

④ 店舗の衛生管理

- ・ 店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、徹底した換気を行う（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など）。
- ・ 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬や次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。また、テーブル、イスなどは利用客の入れ替わる都度、アルコール消毒薬や次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭する。
- ・ 従業員は、店内の一箇所に利用客が集まらないように留意する。
- ・ トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。
- ・ トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置くか、個人用にタオルを準備する。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促す。
- ・ 厨房の調理設備・器具を台所用洗剤（界面活性剤）で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。
- ・ 感染防止対策に必要な物資（消毒剤、マスク、手袋、ペーパータオル及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるように予め手配をしておく。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておく事が望ましい（ローリングストック）。
- ・ ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。
- ・ 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収する。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗う。