GoToEatに参加する飲食店が守るべき感染症対策

１　登録飲食店に求める感染症対策

○既に、仕様書上、飲食店が登録する際には**ガイドラインに基づき感染予防対策に取り組んでいることを条件**とし、取組内容を店頭掲示することとしている。

○加えて、農水省から事業者に対して、飲食店が登録する際の条件として、以下を指示する考え。

①クラスターの発生を防ぐ観点からは、**「換気」、「声量」、「三密」を常に意識する**ことが肝要。そのため、②及び２の利用者への周知とあわせて以下の対策を実施し、店頭掲示する。

・店舗入口や手洗い場所には、**手指消毒用に消毒液を用意**する。

・店内には適切な換気設備を設置し、**徹底した換気**を行う（窓・ドアの定期的な開放、常時換気扇の使用等）。

・他グループの客同士ができるだけ２ｍ（最低１ｍ）以上空くように**間隔を空けてテーブル・座席を配置**するか、テーブル間をパーティション（アクリル板又はそれに準ずるもの。以下同じ。）で区切る。カウンター席は、他グループの客同士が密着しないよう**適度なスペースを空ける**。

・一つのテーブルで他グループと**相席する場合には、真正面の配置を避ける**か、テーブル上をパーティションで区切る。

②大量の飲酒は控えるよう利用者に周知する。

③営業時間の短縮等、**国又は地方公共団体からの要請に従う**。

④農水省が**事前通告なしに行う訪問調査に協力**する。

⑤**ガイドラインを遵守していない旨の指摘には適切に対応する**こととし、対応しない場合は、事業者により登録が取り消される。事業者及び農水省は利用者からの指摘を受ける相談窓口を設置する。

GoToEatに参加する飲食店が守るべき感染症対策

２　利用者に求められる感染症対策

○登録飲食店は、以下の事項をその利用者に周知する。

・発熱や咳など異常が認められる場合は来店しない。

・できる限り混雑する時間帯を避ける。

・**大人数での会食や飲み会を避ける**。

・デリバリーやテイクアウトも活用する。

・店が、席の配置や食事の提供方法を制限することに協力する。

・食事の前に手洗い・消毒をする。

・咳エチケットを守る。**会話の声は控えめにし、大声に繋がりやすい大量の飲酒を避ける**。

・食事中以外はマスクをする。

このほか**各都道府県が独自の条件**（ステッカー、通知サービスなど）**を設定することも可**。

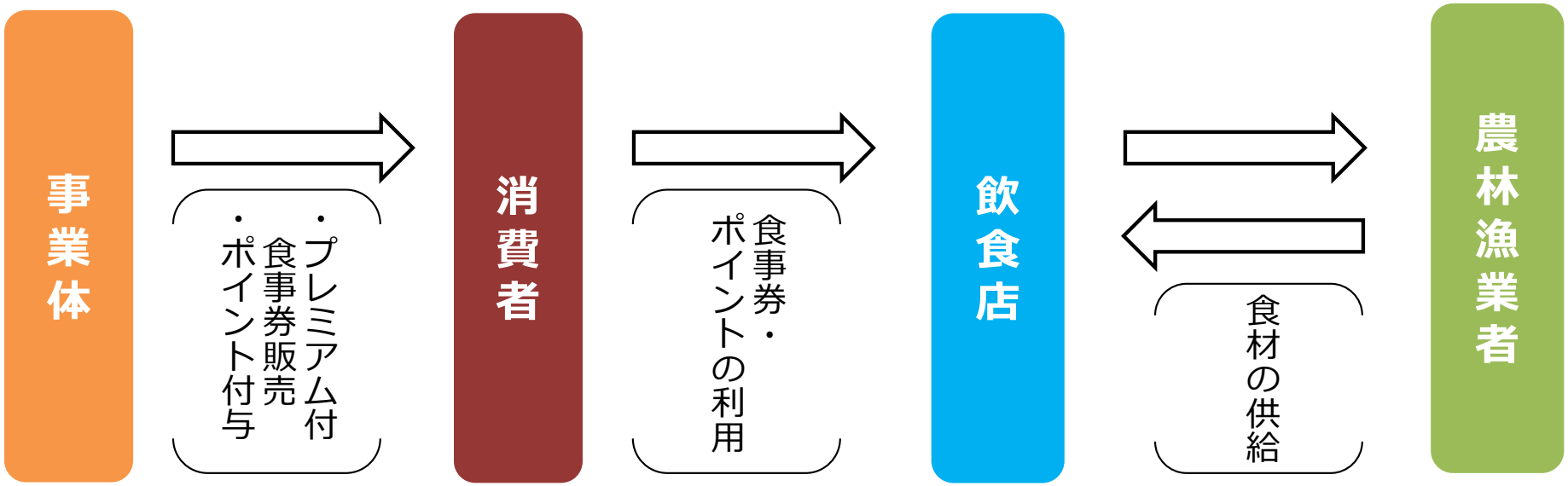
【参考】

（参考）

- Go To Eat キャンペーンは、これにより、感染症対策に取り組みながら頑張っている**飲食店を応援し**、**食材を供給する農林漁業者を応援**するもの。
- ①都道府県内の飲食店で使える**プレミアム付食事券の発行**

  ②オンライン飲食予約サイトを通じた**ポイントの付与**

○利用イメージ



GoToEatにおける対象飲食店

（参考）

- **日本標準産業分類「76　飲食店」に該当する飲食店**

  ⇒店内飲食をメインとしないもの（宅配ピザ屋などのデリバリー専門店、持ち帰り専門店、移動販売店舗（キッチンカー）など他のサービスの提供をメインとする店舗など）は「76　飲食店」に該当せず、対象外。

- **「76　飲食店」であっても、客への接待・遊興などを伴う飲食店※は除外**

  ⇒キャバクラ、ショーパブ、ガールズバー、ホストクラブ、スナック・料亭（接待を伴うもの）は対象外。

  ※風営法の「接待飲食等営業」、「特定遊興飲食店営業」に該当する飲食店。

対象飲食店

食堂、レストラン
専門料理店（日本料理店など）
そば・うどん店
すし店
酒場、ビヤホール
喫茶店
オーセンティックバー　など

※飲食店が自ら行うテイクアウト・デリバリーは、食事券及びポイント利用の対象

対象外

〔店内飲食をメインとしないもの〕
デリバリー専門店
持ち帰り専門店
移動販売店舗（キッチンカー）

〔接待・遊興を伴うもの〕
キャバクラ、ショーパブ、ガールズバー、ホストクラブ
スナック・料亭（接待を伴うもの）
など