

# 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、③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2 m（最低1 m）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カラオケボックスや接待を伴うスナックは本事業の対象として認めていないが、極一部の対象飲食店ではカラオケ設備を有している場合がある。そうした場合でも、キャンペーン期間中は、食事券の利用者又はポイントの付与対象者・利用者に限ることなくカラオケ設備を使用しない。
  - ③大量の飲酒は控えるよう利用者に周知する。
  - ④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。
  - ⑤農水省が事前通告なしに行う訪問調査に協力する。
  - ⑥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。
  - ⑦登録飲食店の利用者が着席した際に目につく場所で、接触アプリの紹介をする（メニュー表上にシールを貼る、レシートに印字する等）。

# 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**。その際、都道府県が感染状況を踏まえて**会食人数の要件についても検討**。

Go To Eatキャンペーンに参加する飲食店が守るべき感染症対策  
(都道府県が設定する独自の条件)

		都道府県が設定する独自の条件
1	北海道	・「新北海道スタイル」を実践し、北海道が配布している「新北海道スタイル」ステッカー又は「新北海道スタイル安心宣言」を店頭に掲示すること。 ・「北海道コロナ通知システム」を導入し、利用客に入店時又は着席時に登録の呼びかけを行うこと。
2	青森県	なし
3	岩手県	(・岩手県作成の「感染症対策実行宣言ポスター」の活用を推奨。)
4	宮城県	なし
5	秋田県	(・「秋田県版新型コロナ安心システム」の活用を推奨。)
6	山形県	なし
7	福島県	・福島県発行の「新しい生活様式」啓発ポスターを掲示し、周知に協力すること。 ・福島県発行の「飲食店向け感染防止対策取組ステッカー」を掲示すること
8	茨城県	・「いばらきアマビエちゃん」への登録及び宣誓書を店舗内に掲示すること。
9	栃木県	・栃木県「新型コロナ感染防止対策取組宣言書」及び「新型コロナ感染防止対策取組宣言ステッカー」を掲示すること(宣言書又はステッカーのいずれかは店頭に掲示)。 ・「とちまる安心通知」のQRコードを店頭に掲示すること。
10	群馬県	(・群馬県の認証制度「ストップコロナ！対策認定制度」の活用を推奨。)
11	埼玉県	・「彩の国『新しい生活様式』安心宣言」を実施し、店頭に掲示すること。 ・「埼玉県LINEコロナお知らせシステム」のQRコードの発行を受け、店頭に掲示すること。
12	千葉県	(・業界団体や市町村が作成しているステッカー等や、千葉県の「感染拡大防止対策チェックリスト」の掲示も推奨。)
13	東京都	・東京都の「感染防止徹底宣言ステッカー」の発行を受け、店頭に掲示すること。 (・店舗型東京版新型コロナ見守りサービスの加入を推奨。)
14	神奈川県	・神奈川県が発行する「感染防止対策取組書」を店頭に掲示していること。
15	新潟県	(・感染防止対策を見える化するピクトグラムポスターの掲示を推奨。・R2.10月導入予定の感染情報提供システム(仮)による、QRコードの店頭への掲示を推奨予定。)
16	富山県	なし
17	石川県	・石川県新型コロナ対策取組宣言を行い、宣言書及びステッカーを店頭に掲示すること。
18	福井県	・福井県「感染防止徹底宣言」ステッカーの発行を受け、店舗に掲示すること。
19	山梨県	・「やまなしグリーン・ゾーン認証制度」の認証を取得すること(認証を申請中で取得見込みの飲食店、又は「山梨県感染拡大防止ガイドライン」の策定により休業要請対象から個別に解除された飲食店を含む)。
20	長野県	・「新型コロナ対策推進宣言」を実施している又は実施する予定があること。
21	岐阜県	・県の行動指針等に沿った感染防止対策の実施を宣言した事業者に配布している「新型コロナ対策実施店舗向けステッカー」を掲示すること。 ・「岐阜県感染警戒QRシステム」等に登録し、発行されるQRコードを店頭に掲示すること。
22	静岡県	なし
23	愛知県	(・愛知県の「安全・安心宣言施設」制度の活用を推奨。)
24	三重県	(・三重県独自の「感染防止チェックシート」や感染拡大防止システム「安心みえるLine」の活用を推奨。)
25	滋賀県	・感染拡大防止システム「もしサポ滋賀」を導入すること。 ・「感染予防対策実施宣言書」を掲示すること。
26	京都府	・新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン推進京都会議が発行する「新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン推進宣言事業所」ステッカーを貼付すること。
27	大阪府	・感染防止対策宣言ステッカー及び大阪コロナ追跡システムを導入すること。
28	兵庫県	・兵庫県の「感染防止対策宣言ポスター」を掲示すること。 ・「兵庫県新型コロナ追跡システム」に登録し、発行されるQRコードを掲示すること。
29	奈良県	なし
30	和歌山県	・和歌山県の「感染拡大予防ポスター」を店頭に掲示すること。 ・利用者に接触確認アプリ(COCoA)を紹介すること。
31	鳥取県	・「新型コロナウイルス感染予防対策協賛店」に登録し、ステッカーを店頭に掲示すること。 ・「とっとり新型コロナ対策安心登録システム」を活用すること。

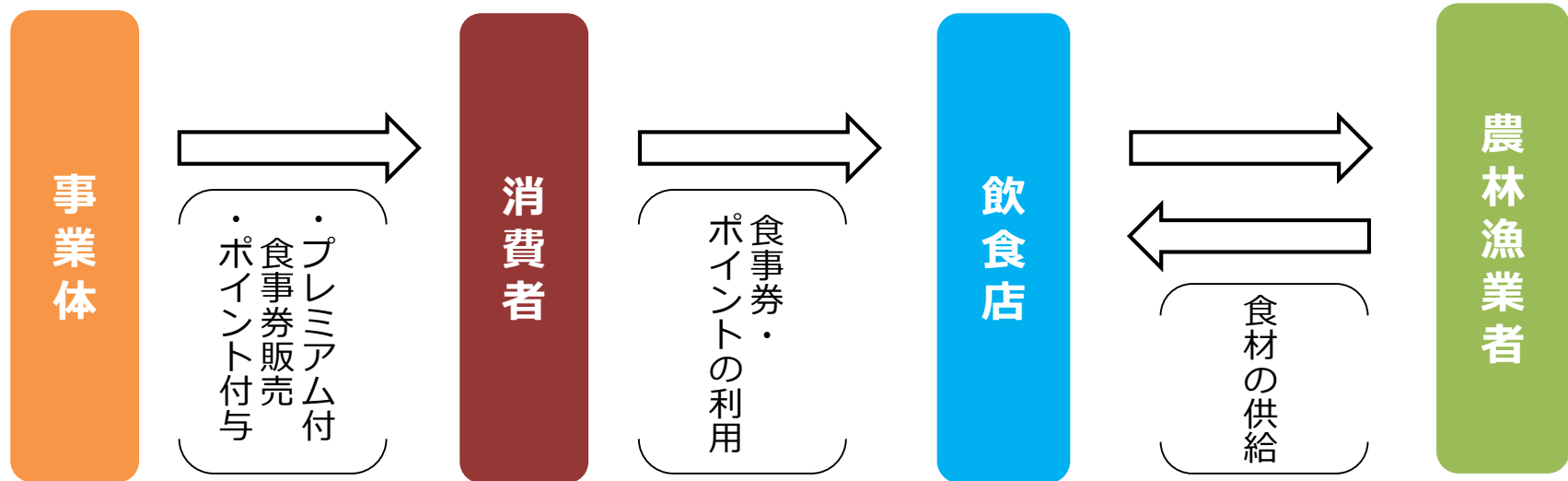
32	島根県	(・しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業への参加を推奨。)
33	岡山県	・感染拡大を防ぐことを目的とした「もしサポ岡山」に申請するとともに、発行されるQRコードを店頭に掲示し、来店者への利用を促すこと。
34	広島県	・「新型コロナウイルス感染症対策取組宣言店」及び「広島コロナお知らせQR」に参加し、店頭に掲示するとともに、来店者への登録を促すこと。
35	山口県	・山口県「新型コロナウイルス対策取組宣言飲食店応援制度」に基づき、店舗での取組内容がウェブサイトに掲載されるとともに、送付を受けた取組ポスターを店頭に掲示すること。
36	徳島県	なし
37	香川県	なし
38	愛媛県	・「えひめコロナお知らせネット」のQRコードを取得し、店頭に掲示すること。
39	高知県	・新型コロナウイルス感染症対策ガイドライン(高知県・高知市監修)を遵守し、店頭に「新型コロナウイルス対策実施中」のポスターを掲示すること。
40	福岡県	・福岡県の「感染防止宣言ステッカー」を掲示すること。
41	佐賀県	(・佐賀県観光連盟ホームページに掲載の「新型コロナウイルス感染症対策ピクトグラム」の掲示を推奨。)
42	長崎県	(・長崎県作成の「新しい生活様式ガイドライン実施宣言」を店舗で掲示することを推奨。)
43	熊本県	・熊本県の感染防止対策チェックリスト、ステッカーの活用及び熊本県内市町村の実施する感染防止対策に協力すること。
44	大分県	(・感染症対策の取り組み内容がわかるピクトグラム(大分県作成自己診断ツール『安心はおいしい』( <a href="https://anshin-oishi.com/">https://anshin-oishi.com/</a> ))等の掲示を推奨。)
45	宮崎県	(・宮崎県の「ガイドライン実践宣言の店」ステッカーをはじめ、市町村や関係団体が作成したステッカー等を店頭に掲示することを推奨。)
46	鹿児島県	なし
47	沖縄県	・沖縄県感染防止対策徹底宣言「シーサーステッカー」の発行を受け、店舗等で掲示すること。

## 【参考】

---

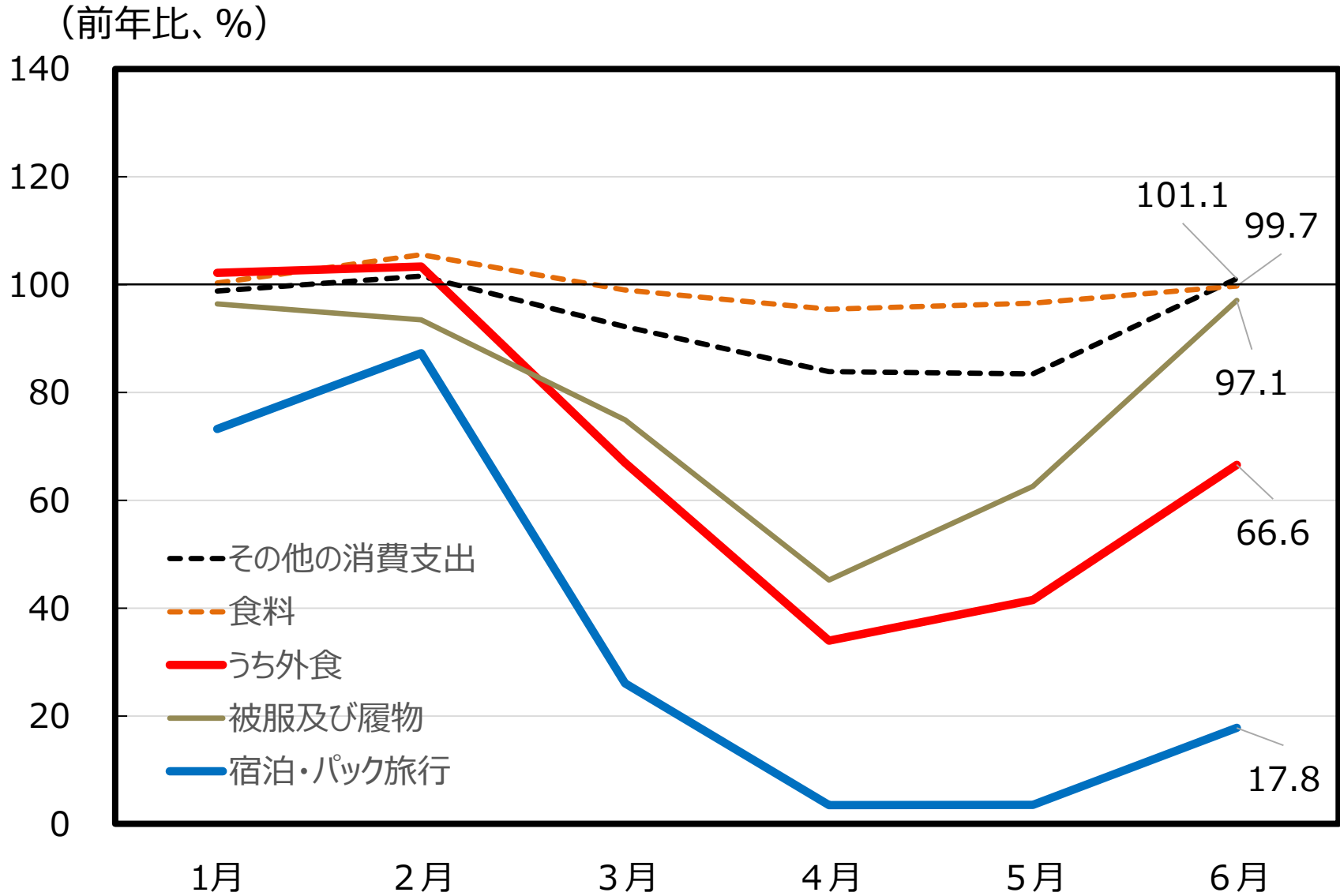
- Go To Eat キャンペーンは、これにより、感染症対策に取り組みながら頑張っている**飲食店を応援し、食材を供給する農林漁業者を応援**するもの。
- ①都道府県内の飲食店で使える**プレミアム付食事券の発行**
- ②オンライン飲食予約サイトを通じた**ポイントの付与**

## ○利用イメージ



# 個人支出の動向

(参考)



# ① 食事券

- **都道府県単位の事業者が、域内の登録飲食店で使えるプレミアム付食事券を域内で販売**
  - ◆例えば、1セット1万2,500円を1万円（購入額の25%分を上乗せ）で販売
  - ◆購入制限：1回の購入当たり2万円分（上記の例では2セット/人まで）
  - ◆販売は2021年1月末まで、有効期限は3月末まで

# ② オンライン飲食予約

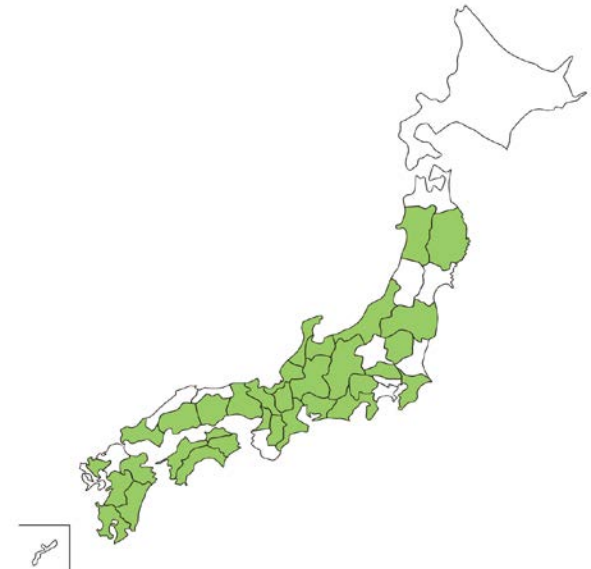
- **オンライン飲食予約サイト経由で、期間中に登録飲食店を予約・来店した消費者に対し、次回以降に飲食店で使用できるポイントを付与**
  - ◆**昼食時間帯は500円分、夕食時間帯（15:00～）は1,000円分のポイントを付与**
  - ◆ポイント付与の上限は、1回の予約当たり10人分（最大10,000円分のポイント）
  - ◆ポイント付与は2021年1月末まで、利用は3月末まで

## オンライン飲食予約 採択事業者

- |                                                                                                         |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1. 株式会社ぐるなび                                                                                             | 8. スターツ出版株式会社      |
| 2. 株式会社カクコム                                                                                             | 9. Retty株式会社       |
| 3. ヤフー株式会社                                                                                              | 10. auコマース&ライフ株式会社 |
| 4. 株式会社一休                                                                                               | 11. 株式会社USEN Media |
| 5. 株式会社EPARKグルメ                                                                                         | 12. 株式会社Fesbase    |
| 6. 株式会社リクルート                                                                                            | 13. 表示灯株式会社        |
| 7. 「フードテックパートナー」                                                                                        |                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 株式会社favy</li> <li>• 株式会社トレタ</li> <li>• 株式会社ポケットチェンジ</li> </ul> |                    |

# ①・②の事業者の公募結果

- 8月25日に公募結果を公表（**食事券33府県・35事業者、オンライン13事業者を採択（右表参照）**）。食事券は2次公募中
- 1次公募で食事券が実施される地域は、岩手、秋田、福島等33府県（右図塗潰し）





# 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）、カラオケ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

### 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）  
カラオケボックス

#### 〔接待・遊興を伴うもの〕

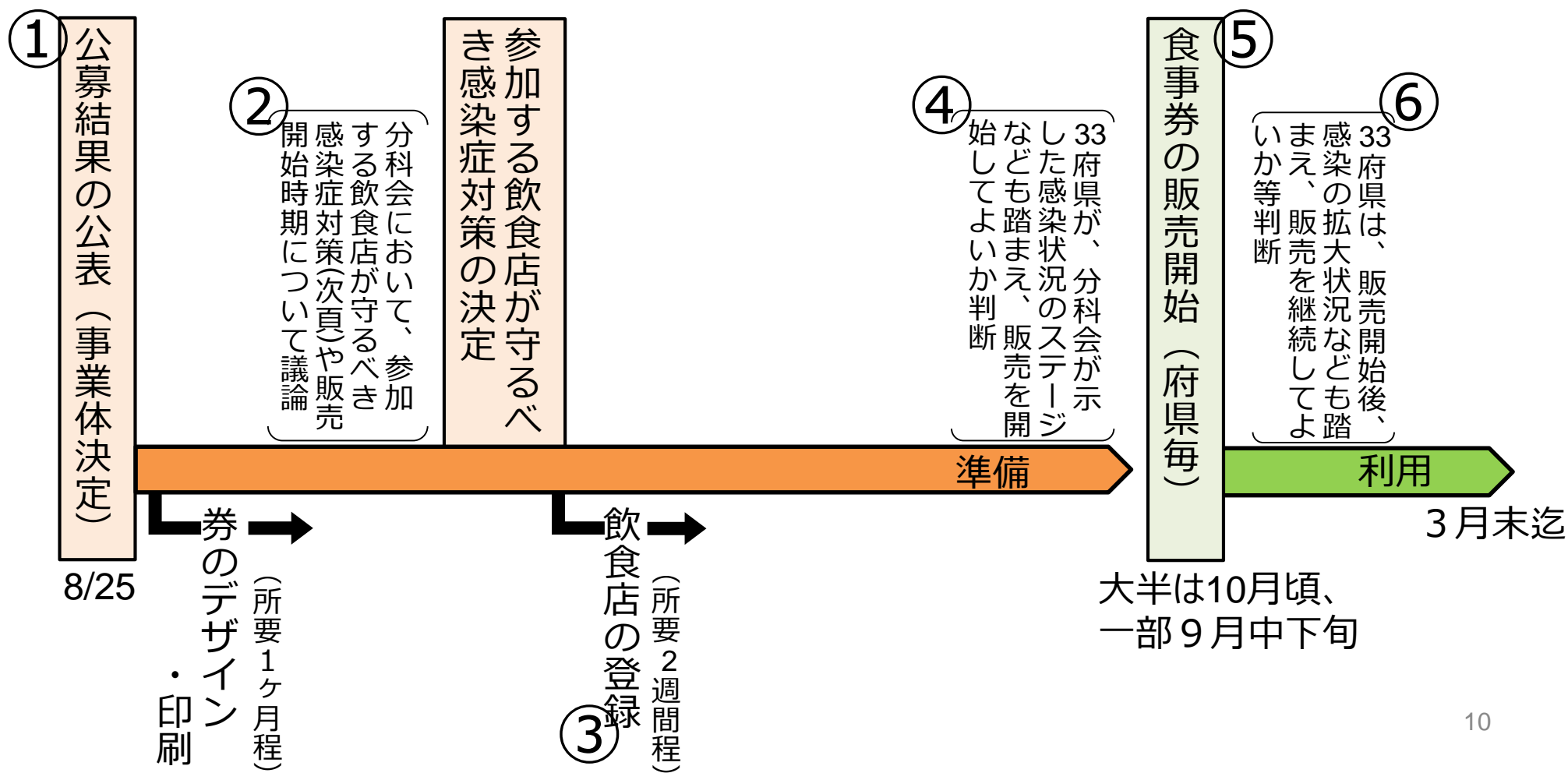
キャバクラ、ショーパブ、ガールズバー、  
ホストクラブ  
スナック・料亭（接待を伴うもの）

など<sup>9</sup>

# 食事券の進め方

(参考)

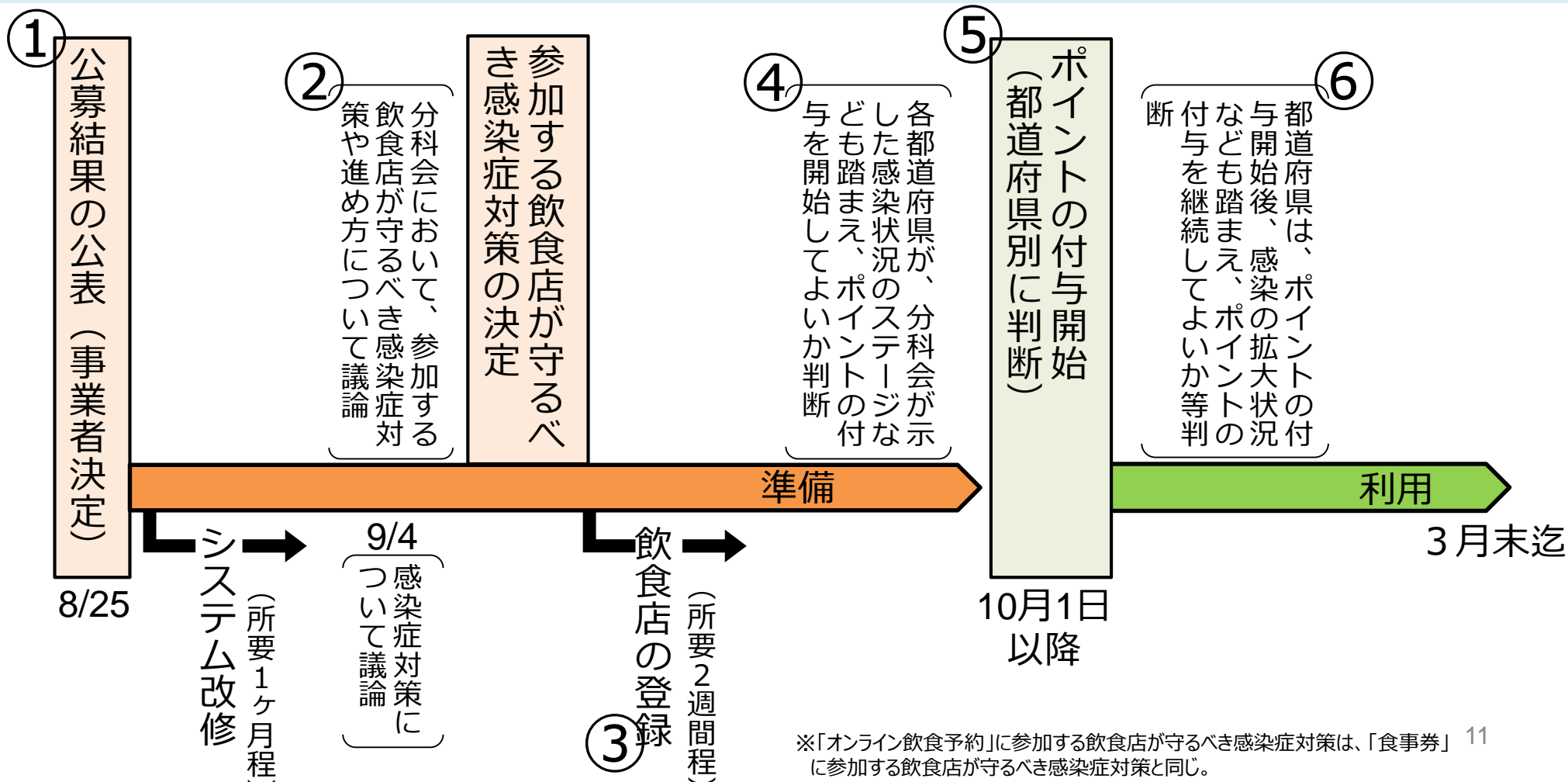
- 8月25日に公募結果を公表（食事券33府県・35事業者を採択）<sup>①</sup>。
- **GoToEat事業に参加する飲食店に守っていただくべき感染症対策等**について、新型コロナウイルス感染症対策分科会で議論<sup>②</sup>。**飲食店の登録はその後<sup>③</sup>**。その上で、**販売は、都道府県の意見も踏まえ<sup>④</sup>**、事業者がそれぞれの事情に合わせて開始<sup>⑤</sup>。その後も都道府県の意見を聴きつつ進める<sup>⑥</sup>。



# オンライン飲食予約の進め方

(参考)

- 8月25日に公募結果を公表（13事業者を採択）<sup>①</sup>。
- **GoToEat事業に参加する飲食店に守っていただくべき感染症対策や進め方**について、新型コロナウイルス感染症対策分科会で議論（感染症対策については9/4に議論）<sup>②</sup>。**飲食店の登録はその後**<sup>③</sup>。その上で、**ポイントの付与は、都道府県の意見も踏まえ**<sup>④</sup>、事業者がそれぞれの事情に合わせて開始<sup>⑤</sup>。その後も**都道府県の意見を聴きつつ進める**<sup>⑥</sup>。



令和2年5月14日  
一般社団法人 日本フードサービス協会  
一般社団法人 全国生活衛生同業組合中央会

## 1. はじめに

本ガイドラインは、外食事業者の皆さまが本格的に事業を再開されるにあたって、現場の実情に配慮して3密（密閉、密集、密接）を避け、手洗いなどの一般衛生管理の実施、人と人との間隔の確保等を通じて、お客様と外食業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したものです。

各事業者におかれましては、新型コロナウイルス感染症が収束するまでの間、本ガイドラインを活用し、新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防に向けた取組を推進していただきますようお願い申し上げます。

## 2. 本格的事業再開に向けて

感染防止のポイントは、従来の食品衛生法の一般衛生管理の遵守に加えて、社会的距離確保への留意、及び物理的接触削減のための創意工夫ですが、これらの具体的な方法は、店舗の実情によってそれぞれ異なります。

また、国及び地方自治体の最新情報を得るよう十分留意する必要があります。

- 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。
- 創意工夫として、例えば、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、お客様へ店内外の掲示や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ことをお客様に分かってもらう。
- 国や地元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。

- ✓ 食品の安全と衛生管理
- ✓ 店舗・施設等の清掃と消毒
- ✓ 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
- ✓ 社会的距離の設定と確保への工夫

（参考）

## 3. お客様の安全

### 1) 入店時

- 店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示する。また、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をとることが重要であることをお客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限する。
- 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空けるように誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど）。
- 順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫する。

### 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2m（最低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、カウンター席は密着しないように適度なスペースを空ける。
- 真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に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。
- 少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者等対面を希望する場合は、可能としてもよいが、他グループとの相席は避ける。

- グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空け、会話は控えめにし、BGMを聞くなどを勧めることを検討する。

### 3) テーブルサービスとカウンターサービス

- テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ。
- お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する。
- カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つ。
- カウンターで注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意する。
- カウンターでは、お客様と従業員の会話の程度に応じ、従業員のマスク着用のほか、仕切りの設置など工夫する。
- 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など工夫する。
- お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、業態に応じ、掲示等により注意喚起する。
- 個室を使用する場合は、十分な換気を行う。

### 4) 会計処理

- 食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒する。
- 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。
- 飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫する。

### 5) テイクアウトサービス

- テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入する。

- テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫する。
- 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す（特に気温の高い時期）。

### 6) デリバリーサービス

- デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないように工夫する。
- 料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。
- 代金が支払い済み（オンライン決済等）で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行う。
- 配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用する。
- 配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒する。
- 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す（特に気温の高い時期）。

### 4. 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ことは、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まないことである。
- 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、勤務の可否等の判断を仰ぐ。
- 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。
- 店舗ではマスクやフェイスガードを適切に着用し、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は換気し、空調設備は定期的に清掃する。

## 5. 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、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。また、テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度、アルコール消毒薬、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。
- 卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにするが、撤去が難しい場合は、お客様が入替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭や用具の交換を行う。
- ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないように食品・ドリンクを保護する（カバーを設置するまたは従業員があらかじめ又はその場で小分けする、客席と料理提供空間が近い場合には適度に仕切るアクリル板等の仕切りを設けるなど）。トング等は頻繁に消毒若しくは交換するか、または手袋の着用を促す。
- 従業員は、店内の一箇所にお客様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。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、不織布マスク、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ことが望ましい（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。