

2020年6月22日

大阪経済記者クラブ会員各位

「大阪の食を守ろう “食のまち・大阪” 再始動」 大阪での外食キャンペーン展開について

【お問合せ】

食創造都市 大阪推進機構（事務局：大阪商工会議所、（公財）大阪観光局）

担当： 中村（哲）（（公財）大阪観光局・経営企画室経営企画担当 TEL：06-6282-5914）

登坂・中村（新）・中野（大阪商工会議所・地域振興部 TEL：06-6944-6323）

このたび、食創造都市 大阪推進機構（＝以下、本機構。共同代表：尾崎裕 大阪商工会議所会頭、溝畑宏（公財）大阪観光局 理事長）は、「大阪の食を守ろう “食のまち・大阪” 再始動大阪外食キャンペーン」を展開する。

飲食店においては、大阪モデルに基づく自粛解除が5月21日に行われたが、その後も非常に厳しい状況が続いており、他の機関等とも連携しながら、「食のまち・大阪」を守り外食を楽しむ文化を取り戻すことを目指す。

（具体的な取組み）

- ・大阪観光局で実施する「We are Osaka」キャンペーンにて、特別プログラムを用意するお店の紹介など「食のまち・大阪」を楽しむ「WaO (We are Osaka) 大阪ごはん」企画。
SNSでの投稿キャンペーンの実施。ハッシュタグは、#大阪ごはんのわ
- ・食創造都市大阪推進機構で実施をした、クラウドファンディング事業「みらい飯」のお食事カード使用（7月1日～）

（他の機関が実施する事業との連携展開）

- ・道頓堀商店会、道頓堀ナイトカルチャー創造協議会が主催の「道頓堀ストリートカフェ」（企画は現在調整中）
- ・サンタバル実行委員会 OSAKA AID プロジェクトチーム主催の「大阪応援バル」大阪AIDカード事業（7月中旬～）

なお、5月13日に食創造都市 大阪推進機構が発表した「新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に対する外食利用に関するガイドライン」を活用し（別紙資料）、感染拡大の防止にも取

り組みながら、外食の促進を図る。

このガイドラインでは、適切な衛生管理のもと、作り手である外食産業の関係者と食べ手である飲食店利用者が相互に理解し協力することを呼びかけている。また、感染症の拡大を引き続き抑制し、大阪のまちに外食を利用する文化を定着させる。

本ガイドラインの主な内容は以下の通り。

① 飲食店経営者・管理者が実践する衛生管理

利用者の入れ替え時の消毒／HACCPに沿った衛生管理／換気やグループ同士の間隔調整等、店内環境整備／テイクアウトの実施等、業態変容への積極的な取り組み 等

② 利用者が行う衛生管理

特定少数での来店／入店直後の手洗い、アルコール消毒の義務化／感染症対策に積極的な飲食店の利用促進／時差ランチタイムの実施 等

以 上

(参考資料)

- ・大阪観光局「WaO (We are Osaka) 大阪ごはん」キャンペーン概要 #大阪ごはんのわ
- ・クラウドファンディング「みらい飯」概要
- ・大阪応援バル「OSAKA AID」パンフレット
- ・新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) に対する外食利用に関するガイドライン

がんばろう日本！We are OSAKA！ 外食促進キャンペーン 「WaO(We are Osaka)大阪ごはん」 企画について

【趣旨・目的】

新型コロナウイルス感染拡大防止のため自粛要請が続ぎ、解除後もまだ影響が大きい外食産業への経済活動促進を目指し、大阪観光局内や様々な外食応援企画と広報展開を連携しながら、スティ・ホームからゴーアウトへ「食のまち・大阪」を楽しむ外食キャンペーンを実施する。



キャンペーン内容

【その1 インスタグラム 投稿キャンペーン】

- ①大阪のお店で食べる
- ②大阪観光局 公式Instagram @weareosaka をフォロー
- ③投稿者のアカウントで大阪ごはんの画像や動画を「#大阪ごはんのわ」で投稿
毎月5名にお食事券やテイクアウト商品、ノベルティグッズなどをプレゼント

【その2 インスタアワード】

上記の中で特に優秀な投稿を表彰します。
優秀作品には素敵な賞品をプレゼント



「#大阪ごはんのわ」をお得に楽しんでいただける連携企画

【大阪観光局 We are OSAKA WAO特典】

【大阪応援バル OSAKA AID】

サンタバル実行委員会主催の大阪応援企画。OSAKA AIDカードを購入すれば加盟店で特典を受けることができます。カードの売り上げは制作費を除いてチャリティとなります。

【みらい飯】

食創造都市 大阪推進機構（大阪商工会議所・(公財)大阪観光局）が主体となり飲食事業を応援するクラウドファンディングプロジェクト。地域やお店を応援する「みらい飯お食事カード」を購入し、お得に飲食ができる。（カードを購入された皆様の投稿をお待ちしています。）

【道頓堀ストリートカフェ】（企画は現在調整中）



道頓堀商店街

道頓堀
ナイトカルチャー
創造協会

2020 年 6 月 22 日

「大阪飲食店応援クラウドファンディング」 “大阪の飲食店を応援しよう！飲食店応援プロジェクト #みらい飯” 結果概要

- 食創造都市 大阪推進機構（事務局：大阪商工会議所、（公財）大阪観光局）は、コロナ渦で苦しむ飲食店を支援するため、**「大阪飲食店応援クラウドファンディング」を立ち上げ、広く寄付金を募集した。**
- クラウドファンディングには、応援を求める大阪府内 148 の飲食店が参加（添付資料参照）。4 月 28 日（火）から 5 月 15 日（金）までの 18 日間で、**のべ 1,436 者より、当初目標（1,000 万円）を大きく上回る総額 1,959 万 2 千円の応援金が集まった**（店舗指定コース、地域応援コースの合計）。
- 応援したい店舗を指定して寄付を行い、各寄付先の飲食店で利用可能なお食事カードを受け取ることができる「店舗指定コース」には、のべ 1,266 者から 1,495 万 8 千円が集まった。最も多く寄付を集めた店舗には、約 150 万円の支援があった。
- 一方、特定の飲食店を指定せず、本事業全体に対して寄付を行う「地域応援コース」には、170 者から 463 万 4 千円の支援があった。
- なお、大阪信用金庫、日本たばこ産業株式会社 大阪支社からは、それぞれ 100 万円の大口の寄付をいただいた。「地域応援コース」に集まった寄付金は、総額を全参加店に均等に分配した。
- 集まった寄付金は、5 月 29 日（金）に各店舗に入金。当座の資金繰りや、営業継続、新たな事業展開の足がかりとしていただく。

【大阪飲食店応援クラウドファンディング 事業概要】

1. 参加店 : 大阪府内に所在する飲食店
計 148 店（資料 1 参照）
2. クラウドファンディング（応援者）募集期間 :
4 月 28 日（火）～ 5 月 15 日（金）
計 18 日間
3. 主 催 : 食創造都市 大阪推進機構
（大阪商工会議所、（公財）大阪観光局）
4. 提携先 : READYFOR 株式会社（所在地：東京都千代田区麹町 1 丁目 12-1）



【大阪飲食店応援クラウドファンディング 実施結果】

1. 総支援額 : 1, 959万2千円 (当初目標額: 1, 000万円)

総支援者数: のべ1, 436者

(1) 店舗指定コース支援額 : 1, 495万8千円

店舗指定コース支援者数: のべ1, 266者

各店への支援状況 (店舗指定コースのみ):

100万円～	2店舗
50～100万円	4店舗
30～50万円	6店舗
10～30万円	23店舗
～10万円	113店舗

(2) 地域応援コース支援額 : 463万4千円

→148店舗に均等分配。1店舗当たり30, 247円

地域応援コース支援者数: 170者

2. 参加飲食店への応援金振込 : 5月29日 (金)

3. 参加飲食店からの声 (一部抜粋)

- ・この取り組みにより、なにわの飲食店が1つの壁を乗り越えられる力になったと思います。(イタリア料理店M)
- ・多数のご支援に驚いているとともに感謝の気持ちで一杯になりました。しっかり体制を整えてご支援頂いた方々を心よりおもてなしさせて頂きたいと思います。(ステーキ店B)
- ・今回頂いた機会を活かし、飲食業を更に盛り上げていけるように取り組んでまいります。(洋食店S)

以 上

<添付資料> 「大阪飲食店応援クラウドファンディング」参加店一覧

「大阪飲食店応援クラウドファンディング」参加店一覧

※店舗番号は申込順

和食

店舗番号	店舗名	所在地
1	賀茂ん	大阪市北区
4	千房 千日前本店	大阪市中央区
5	元祖ぶっちぎり寿司 魚心本店	大阪市北区
7	健菜天 佳川	大阪市中央区
22	十三すし屋台	大阪市淀川区
28	創作揚げ工房 さ・ん・ぽ	松原市
29	匠面と旬の和食 よさこい	貝塚市
31	まごころ料理つる井	大阪市住吉区
39	旬鮮和楽 さな井	大阪市中央区
40	西心斎橋 ゆうの	大阪市中央区
60	割烹 一の谷	枚方市
63	Restaurantえい参	高槻市
65	旬彩食堂三粒に種	岸和田市
71	カニとサカナの場 Casavaカサバ	大阪市北区
72	よし富	大阪市中央区
76	串カツ&ワインバル 糸しえ蔵	大阪市北区
94	丸絵家	大阪市西区
98	日本料理 湯木 新店	大阪市北区
99	雲鶴	大阪市北区
110	元祖大阪カレー鍋 宮がみ屋	大阪市中央区
119	旬菜料理 彩	堺市南区
130	とんかつ かつらい 岸和田店	岸和田市

洋食

店舗番号	店舗名	所在地
10	リュメルライゼ	寝屋川市
14	アンティカオステリアダルボンピエーレ	大阪市中央区
19	ピッツェリア エッセ ディ ピュ	泉佐野市
20	ビストロ ベッセ・ヴォワール	大阪市大正区
23	島之内フジマル醸造所	大阪市中央区
24	ビストロソウルキッチン	大阪市淀川区
25	a canto (アカント)	大阪市中央区
32	イタリア料理店MIZUTAMA	大阪市住吉区
37	レオーネ	大阪市北区
41	agnel d'or	大阪市西区
43	(食)ましか	大阪市西区
46	good spoon 南堀江店	大阪市西区
52	レストラン シェノワ	東大阪市
59	ニク × ワイン ギャルド	大阪市都島区
82	パール ガルゴッタ	大阪市北区
92	ステーキ食堂BECO	大阪市都島区
112	Le Coin Discret ルコワンディスクレ	高槻市
113	muse umekita ミュゼ うめきた(イタリアン&ワイン)	大阪市北区
117	塩の店スペースリング	大阪市北区
127	tartaruga	大阪市西成区
129	FORNO ITALICO	和泉市
131	大黒千牛レストラン頂	大阪市中央区
134	レストランリール	大阪市中央区
136	felicibo	大阪市浪速区
137	ダルブリガンテ	大阪市福島区
146	gourmet&gallery TARU	堺市北区
147	Italian Bar PIENO	大阪市中央区

中華・各国料理

店舗番号	店舗名	所在地
3	げん家ラーメン天六国分寺店	大阪市北区
16	中華料理 珍八香	大阪市中央区
36	麵処三上家	大阪市東住吉区
42	避風塘みやざわ	大阪市北区
48	Jessie	大阪市北区
50	雁飯店	茨木市
51	火鍋成都	大阪市北区
55	台湾食堂 南船場本店	大阪市中央区
74	名家華中華ハービスエント店	大阪市北区
86	コサムイ パイ チェディルアン	大阪市北区
96	焼肉らんど	八尾市
100	パキスタン料理 堂島ムガル	大阪市北区
101	INDIAN RESTAURANT & BAR SHEETAL	富田林市
102	中華バル サワダ	大阪市北区
105	KoreanKitchenまだん鶴橋本店	大阪市天王寺区
118	四川料理御馥中之島ダイビル店	大阪市北区
143	万穂屋 北京鍋	大阪市生野区

居酒屋

店舗番号	店舗名	所在地
6	北堀江ほおずき	大阪市西区
9	麦酒酒場 幸民	大阪市中央区
13	鉄板焼鳥 くちばし 北新地本店	大阪市北区
21	TONKUU	大阪市北区
26	「食と酒」居酒屋かるだん	大阪市中央区
33	ラグビー部 マーラー	大阪市中央区
34	九州干物市場 わだち	大阪市中央区
35	サクサク亭京橋本店	大阪市都島区
45	シマネヤ	大阪市中央区
47	美食dining 燦	大阪市中央区
49	佐海屋旭	大阪市浪速区
58	FOODS & BEER アレグレ	大阪市北区
61	お魚酒場 鬼とと	堺市北区
62	酒人肴びりけん	大阪市北区
64	すみやき ヒノコ	大阪市福島区
68	焼き鳥渡鳥 西天満店	大阪市北区
75	心水	大阪市北区
81	じとっこ組合大阪布施店	東大阪市
83	縁たく家	岸和田市
84	カラアゲとクラフトビール タンサンバルポゴ	大阪市福島区
93	天ぷら海鮮米福 西梅田店	大阪市北区
95	わらじや はなれ 上本町店	大阪市天王寺区
103	蠣鯖人酒 宇久	高槻市
104	大阪食鶏販売 深井店	堺市中区
106	厳選和牛焼肉 森屋 天満店	大阪市北区
107	料理屋哲剣	大阪市浪速区
108	お茶漬け酒場 金の穂銀の水	高槻市
116	日本酒のみくらべ はてなのちゃん	高槻市
124	薪と炭の炙り焼き キッチンひろ	大阪市北区
125	ふぁにや	寝屋川市
126	㊤(まるなか)笑店	高槻市
132	酒膳弥生	大阪市中央区
138	串かつの店 ヨネヤ 梅田本店	大阪市北区
139	福むすび	堺市北区
144	ITADAKIMASU	大阪市中央区
148	うまかもん貴桜	岸和田市

バー

店舗番号	店舗名	所在地
8	Bar RetroBox	大阪市中央区
11	bar 1045	大阪市北区
12	DIVA	大阪市北区
15	Jam酒場 Yellow Mama	大阪市西区
17	ダイニングバーDANK	大阪市北区
56	コント デュ ヴァン	大阪市福島区
66	Little Pine	豊中市
88	大人-adult-	大阪市北区
91	パープルガーデン	大阪市中央区
111	Bar Build	高槻市
128	J BAR	大阪市中央区

カフェ

店舗番号	店舗名	所在地
27	パティスリーエルブランシュ	門真市
30	まち家カフェ Sacay	堺市堺区
38	The brick	大阪市中央区
73	R-J cafe	大阪市北区
77	MA-A-NA	堺市南区
78	カイルアハウス	大阪市中央区
80	English Cafe Mighty	堺市南区
97	café JIKKA	堺市南区
115	オリーブ	和泉市
122	げしとうじ	大阪市阿倍野区
123	tokimeki-life ナカリン	富田林市
140	ハイトッチ	大阪市住之江区

その他

店舗番号	店舗名	所在地
2	お好み焼き ゆかり 曽根崎本店	大阪市北区
18	福えびす道頓堀店	大阪市中央区
44	【茶屋宿 伊勢屋】I.B GRILL	四条畷市
53	はまじま	大阪市北区
54	フレッシュネスバーガー天満橋OMM店	大阪市中央区
57	味乃家 本店	大阪市中央区
67	心斎橋但馬屋	大阪市中央区
69	麺道而今総本家	大阪市中央区
70	焼肉 虎龍 浪漫亭	大阪市北区
79	わだきやま	和泉市
85	わおん~和音~	堺市南区
87	あみ焼き みよし	大阪市北区
89	ジェリーダイア	大阪市中央区
90	大同門 江坂店	吹田市
109	cafe&custom space Over the Over	大阪市浪速区
114	SWEETS FACTORY omiya	大阪市中央区
120	らーめん砦三国ヶ丘店	堺市堺区
121	焼肉福家	大阪市中央区
133	ラーメン道 天神	東大阪市
135	元祖もつまる本舗道頓堀	大阪市中央区
141	kunsei lover fumo	高槻市
142	島田製麺食堂	豊中市
145	丸徳寿司花川店(丸正フーズ株式会社)	大阪市西淀川区

以上

【連絡先】 運営事務局 070-8305-2177

asaka AID! コロナと戦う小売店の
希望の光！！

**参加
無料**

大阪応援バル
OSAKA AID

募集期間 4月末から6月末予定

開催期間 7月中旬から3ヶ月予定

※参加状況及びコロナウィルスの影響により変動する場合があります。

参加の メリット

- * 新規顧客獲得の機会
- * 売上に繋がる「ええどカード」の無料配布
- * 大阪応援プロジェクトへの参加による集客見込み
- * 大阪復活祭での出店権利
- * 参加費などは一切無料

大阪応援バル
OSAKA AID

【持ってるだけで、お得!! になる】
ええどカードの仕組みについて

- ① 店舗への
応援ができる！
- ② お得な買い物
ができる！
- ③ お出かけの
キッカケができる！
- ④ 復活祭などの
イベントでも使える！



通常価格よりお得な「応援メニュー」が受け取れたり、お得なお買い物ができたり、イベント企画でのオリジナルグッズをもらえたりします。飲食店や洋服店、美容サロン、雑貨屋、ホテルなど様々な業種で使えるカードになるので、AIDカードを持っている人は大阪に来れば美容サロンでカットをして、洋服を買って、ご飯を食べてホテルで宿泊するなどがお得な価格で受けれるということになり、結果……**大阪の街を盛り返すキッカケ**になります！！

企画概要

こんなときやからこそ！



商売と人情の街、大阪のお店の緊急救済プロジェクト

大阪 AID(ええど)とは、今日、大変苦しい状況に陥っている大阪市内の飲食店や美容院・宿泊施設などを応援するために立ち上がった、

緊急支援プロジェクトです。

参加店舗への支援の流れ



★店舗販売の AID カードは1枚 500 円で販売できます。

★クラウドファンディング期間終了後、AID カードが欲しいお客様に販売してください。

クラウドファンディングなどで集められた支援者からの支援金によって「AID(ええど)カード」という持っているとお得になるカードが作成され、参加店舗にカードが**無料配布**されます。無料配布されたAIDカードを、お店がお客様に提供することによって、**お店に現金収入が生まれる仕組み**になっています。

参加
無料

参加方法について

以下の QR コードから申込みください



<http://osaka-aid.com/join>



※申込みホームページイメージ

【必要事項】

- ・参加店舗名
- ・住所
- ・電話番号
- ・ご担当者名
- ・ご担当者電話番号
- ・メールアドレス
- ・お取引ある酒販店
- ・現在取り扱っている生ビール
- ・営業許可証の写メ
- ・ええどメニューの内容

【ええどメニューの作成について】

- ①AIDカードお持ちのお客様へのお得メニューを作成
- ②お得メニューをスマホで撮影
- ③写真内容・特典内容を入力、添付して送信！！ 完了です。

【ええどメニュー例】

carre hair (キャレヘア) 耳つば、髪型はがしリンパマッサージ ええど価格 半額 耳つば、髪型はがしリンパマッサージ ええど価格 1,000 円 ＜新規さま＞その他メニュー 3 割引	特別価格	登竜門なんば店 昭和 41 創業 45 年のタレで作る ちりとり鍋 2 人前 しかも・・・ドリンク 2 杯 + 1 品付き 通常価格 4,000 円 ええど価格 2,980 円 25%OFF
カレー BAR クローバー バターオムレツ入りチーズカレー (選べるトッピング付き) 通常価格 850 円 ええど価格 500 円	42%OFF	バランス治療院 基本施術コース 通常価格 6,000 円 ええど価格 5,000 円 1,000円 OFF

令和2年5月13日

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に対する 外食利用に関するガイドライン

食創造都市 大阪推進機構

飲食店における感染症対策に関する検討会

コロナウイルス感染症（COVID-19）が世界的に猛威を振るう現在、その拡大を防ぐことは、外食産業に限らず、すべての組織および個人にとって最優先の課題となっています。こうした状況の中、外食が自粛対象のひとつに取り上げられ、都心部を中心に数多くの飲食店が極めて厳しい経営を強いられています。

本来、すべての人にとって食べることは生きる上で必要不可欠な行為であるとともに、大切な人との外食はストレスを解消し、生きる喜びを与えてくれる存在です。

そこで、食創造都市大阪推進機構では、感染症の専門家、飲食店経営者、関連団体関係者等による検討会を設置し、感染のリスクがゼロではない環境下においても、可能な限り安全に安心して外食を利用できる方策を模索するため、議論を重ねてきました。その結果、適切な衛生管理のもと、作り手と食べ手双方が理解、協力し合い、適切な利用がなされれば、外食においても感染リスクを限りなく小さくすることは可能であるとの結論を得ました。ついては、以下の基本原則の下、外食を引き続き利用するためのガイドラインを取りまとめました。

大阪では、1822年（文政5）にコレラが流行した際に、船場道修町の薬種商たちがコレラの退散を願い、虎の頭の骨を配合して『虎頭殺鬼雄黄圓（ことうさっきうおうえん）』という丸薬をつくり、「神虎」（張子の虎）の御守と一緒に神前祈願の後施与し、疫病による難局を乗り越えようとした歴史があります。

このガイドラインでは、ただ座して事態が回復するのを待つのではなく、自分たちに出来ることを積極的に行うことで、私たちの日常である大阪の外食を利用する文化を守るため、作り手である外食産業の関係者と食べ手である飲食店利用者が相互に理解し協力することを呼びかけるものです。

また、このガイドラインは、社会の組織的な取り組みを通じて、すべての人々を対象に、疾病を予防し、寿命を延伸し、健康を増進するための科学・技

術である公衆衛生の考え方に基づき、大阪のまちに外食によるにぎわいを継続させるために常に心がけるべきものであると考えています。

もちろん、本ガイドラインは、あくまでも国や自治体による行動要請の範囲内で、外食を利用するための参考として示すものです。

また、すべての外食が安全・安心であることを保証するものではありません。あくまで適切な衛生管理のもと、適切に利用されていることが条件となることも、併せて申し添えます。

基本原則

- ① 飲食店のスタッフと利用者双方が感染源にならないよう冷静に判断し、具体的かつ効果的な対策を施し、専門家の知見に基づき健全な外食の利用、新しい生活様式の定着に努める。
- ② 今後も、外食の利用が可能となる環境を継続して構築するため、飲食店と利用者双方が日常の中で、感染リスクを最小限に抑える努力を続ける。

<食創造都市 大阪推進機構 飲食店における感染症対策に関する検討会>

主な構成（敬称略・順不同）

座 長：辻調理師専門学校 企画部 部長 産学連携教育推進室 室長

尾藤 環

学識者：大阪市立大学大学院 医学研究科 公衆衛生学（兼）感染症科学研究センター

特任講師 加瀬 哲男

大阪市立大学大学院 経営学研究科 教授 小林 哲

参画者：（一社）大阪外食産業協会、（一社）日本ホテル協会 大阪・兵庫支部、
（株）ぐるなび大阪営業所、飲食店経営者（agnel d'or、柏屋、Difference、
HAJIME、LA CIME、ル・シュクレ・クレール）、食創造都市大阪推進機構関係者

事務局：大阪商工会議所、（公財）大阪観光局

利用者および従業員の健康を守るためのガイドライン

―①飲食店経営者・管理者が実践する衛生管理―

スタッフはもとより、利用者に対しても協力を要請し、ウイルスを持ち込まない、持ち込ませないための環境を整えるため、以下の取り組みを行う。

店内の消毒に関して

- 利用者の入れ替え時の消毒
 - ◆ 利用者が入れ替わる際、テーブルや座椅子、卓上備品など身体に触れる可能性がある部分、飛沫が降りかかる可能性のある備品の消毒を行うこと
- 食器などの消毒
 - ◆ 食器などからのウイルス感染を防ぐため、調理および給仕担当者は提供ごとに手洗いや消毒を実施すること
- 共有部の消毒と利用者への呼びかけ
 - ◆ ノロウイルス対策と同程度の消毒を行うこと
※新型コロナウイルスに有効な界面活性剤については、下記を参照。
<https://www.nite.go.jp/information/osirase20200529.html>
 - ◆ 利用者の入店の際に手洗いや手指とスマートフォンの消毒を促すとともに、動線上に消毒できる環境を整える。トイレなどの狭い共有エリア、ドアノブ・食卓備品・電話・リモコン・照明スイッチなどの手に触れる物は、利用ごとに消毒する。また、入店時にスマートフォンを消毒できなかった利用者のために、利用者がスマートフォン等を利用するごとに手指の洗浄もしくは消毒が出来るようにし、消毒を促す。
- アルコール消毒材について
 - ◆ 消毒の際にアルコールを使用するときには、70%以上のものを利用すること

スタッフの感染予防策に関して

- スタッフの体温等の体調管理
 - ◆ 感染症に関しての従業員教育を行い、衛生管理の最前線であることの自覚を促すこと
 - ◆ 毎日の検温を記帳し管理を行い、発熱者の出勤を停止させること
- マスクの着用
 - ◆ 感染予防として、料理人はもとより、受付や精算、給仕の担当者も含め、スタッフ全員がマスクを正しく着用すること
- スタッフ控室等の衛生管理
 - ◆ スタッフ同士の感染を防ぐため、休憩室などの利用時間の分散や消毒を行うこと

- 給仕担当者等の感染予防対策の実施
 - ◆ 利用者と会話するときは十分な社会的距離を保つこと
 - ◆ 店内音楽を抑える他、利用者に過度なアルコール摂取を控えてもらうこと等により、大きな声での会話を抑止すること
- 食器などの回収時の手洗いや消毒
 - ◆ 食器などから従業員のウイルス感染を防ぐため、給仕担当者は回収ごとに手洗いや消毒を実施すること
- HACCP に沿った衛生管理
 - ◆ 2021 年 6 月までに導入が求められる HACCP を理解し、その手順・原則に沿った衛生管理を行うこと

店舗の環境整備に関して

- 換気をおこなう（密閉しない、空気を移動させる）
 - ◆ 室内循環ではなく、外気を取り込むこと
 - ◆ 厨房のダクトや窓等を活用して食堂内の空気を動かすこと。不十分な際はエアサーキュレーター（空気循環器）の設置や出入口を開放する等にて適切に対応すること
- 離れて座ってもらう
 - ◆ 家族や同僚等、既存のコミュニティが利用の際は、グループ同士の間隔をできるだけあけること
 - ◆ 接待など法人利用の際は、利用者同士の間隔に十分な社会的距離をとること。
※ ただし、咳やくしゃみのような症状のある利用者には、より十分な間隔をあける、もしくは利用をお断りすること

食事困難者への対応

- 企業のランチ繁忙時間の緩和对応への協力、高齢者や基礎疾患がある方の営業時間外の予約など、柔軟な対応をすること
- 地域の事情に合わせて、調理ができない人たちへ温かい料理を提供できるよう、営業時間やテイクアウトなど柔軟に対応すること

関係機関との連携

- 関係機関との連携強化
 - ◆ 保健所、自治体など関係機関からの要請等に応じて、感染症対策に取り組むこと

- ◆ 利用者および従業員にて感染者が確認された際には、速やかに保健所へ連絡を行い、指示を仰ぐこと

感染症対策についての協力と打ち出し強化

- 利用者に対し感染症対策の協力を求めるとともに、感染症対策への自店の取り組みをわかりやすく具体的に打ち出すこと
- 万一、感染が発生した場合に備え、個人情報の限定的利用について利用者の同意を得たうえで、利用者の氏名、連絡先を確認しておくことが望ましい。
- 感染症対策の長期化を踏まえて、会話とともに食事を楽しんでいただくビジネスモデルについては、十分な社会的距離を確保することが難しい場合、テイクアウト等に取り組むなど、業態変容に積極的に取り組むこと

以 上

利用者および従業員の健康を守るためのガイドライン

—②利用者が行う衛生管理—

飲食店にウイルスを持ち込まない、他の人に感染させないため、利用者自身が自覚し、以下にもとづいて、適切な外食利用を行う。

利用者（個人）に求められること

- 特定少数での来店
 - ◆ 感染症が世界で広がっている間は、家族や親しい人、会食を伴うコミュニケーションが必要な人同士、少人数での利用を心がけること
- 体温等の体調管理
 - ◆ 発熱など風邪の症状があるときは利用しないこと
 - ◆ 発熱等が疑われた際には、リスク回避のため検温の実施や入店を断られることもあるが、その際には飲食店管理者に従うこと
- 入店直後の手洗い、手指とスマートフォンのアルコール消毒の義務化
 - ◆ 「マナー」ではなく、「義務」として取り組むこと
 - ◆ 手洗いは20秒を目安として実施すること
 - ◆ その他、飲食店内にウイルスを持ち込まないよう飲食店管理者の指示に従うこと
- 共有物への配慮
 - ◆ ワインやビール等の瓶を含む食卓備品など共有物については、できるだけ直接身体に触れたものを利用者同士で回さない（酌をしない等）など衛生的に扱うこと
- 給仕担当者および他のお客様への感染予防
 - ◆ 給仕担当者等と会話するときは、飲食店の方針に従うこと
 - ◆ 大きな声での会話を控えること
 - ◆ 過度な飲酒を控えるなど、健康に留意した適切な外食利用に努めること
- 感染症対策に積極的な飲食店の利用促進
 - ◆ 感染症対策に積極的に取り組み、利用者に見える形で発信している飲食店の利用を心がけること

法人の利用者に求められること

- ガイドラインに基づくサービス提供への理解と協力
 - ◆ 利用者と従業員のリスク回避のため、ガイドラインに基づいた飲食店のサービス提供に理解協力すること
- 慣例の行動変容の必要性
 - ◆ ワインやビール等の瓶で酌をする際には、出来るだけ直接身体に触れたものを利用者同士で回さないなど慣例を見直すこと

- 新しい生活様式の推奨、定着について
 - ◆ 飲食店の繁忙時間での感染予防として、時差ランチタイムに取り組むこと
 - ◆ 公開空地や休憩場所を充実させる、グループごとのランチタイムをずらすなどの工夫を行い、「3密」な空間で食事を掻き込むといった慣行を生じさせないよう、パンデミック以前よりも豊かな生活様式への変容を促すこと
- 正確な情報収集について
 - ◆ 正確な情報収集に努め、経済停滞を招きかねない過度な自粛等が生じないよう取り組むこと

以 上

(令和2年6月5日 一部修正)