

2020年10月20日

大阪経済記者クラブ会員各位

## 適切な感染症対策を実践している飲食店における 外食利用のお願いについて

### 【お問合せ】

大阪商工会議所 地域振興部

担当：登坂・中村 TEL：06-6944-6323

大阪商工会議所 食料部会は、本日、小儀俊光同部会長（株心齋橋ミツヤ代表取締役社長）および棕本充士（一社）大阪外食産業協会 会長の連名で、在阪企業経営者に対し、適切な新型コロナウイルス感染症対策を徹底した上で、同対策を実践している飲食店での外食利用を自社内外でお願いする文書を発出した。法人による外食利用の回復が遅れ、多くの飲食店が苦境に立たされている現状を踏まえ、大阪の飲食業界として企業経営者に呼びかけを行うもの。

- 新型コロナウイルスの新規感染者数は、現在は拡大が抑制されており、10月からは大阪府内においてもGo To Eatキャンペーンがスタートし、飲食店、利用者ともに適切な感染症対策を実施したうえで、外食利用を促進する動きが起こっている。
- 一方で、法人においては、取引先など他社との会食はもとより、従業員同士の外食も制限する企業もあり、外食がはばかられる空気が依然として強いのが現状。そのため、法人による飲食店利用はあまり進んでおらず、長年愛されてきた大阪の名店を含めた飲食店が、規模、業態、ジャンルを問わず閉店を余儀なくされるなど、深刻な経営状態に陥っている。
- 飲食店は、生きる上で必要不可欠である「食べること」を楽しむ場を提供するだけでなく、人と人とのコミュニケーションや会社間の親睦・交流を促し、強い信頼関係に基づいた骨太の人間関係を築く空間として、これまで地域の社会経済活動を支えてきた存在。このままの状態が続けば、「大阪の街」の大きな魅力である食の担い手が次々と消える可能性がある。
- 企業経営者に対しては、お願い文書とともに、食創造都市 大阪推進機構が策定したガイドラインにもとづく適切な感染症対策の徹底、および適切な感染症対策を実施している飲食店の利用を呼びかける。

以上

<添付資料>

お願い文「適切な感染症対策を実践している飲食店における外食利用のお願い」

令和2年10月20日

在阪企業経営者各位

適切な感染症対策を実践している飲食店における  
外食利用のお願い  
～食を通じた社内外コミュニケーションの促進に～

大阪商工会議所  
食料部会長 小儀 俊光  
一般社団法人大阪外食産業協会  
会 長 椋本 充士

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

このたびの新型コロナウイルス感染拡大の影響で、大阪の食文化を支える飲食店は大きな打撃を受け、その多くが深刻な経営状態に陥っています。

一方、新型コロナウイルスの新規感染者数は、現在は拡大が抑制されており、行政による営業自粛や営業時間の短縮要請は解除されています。適切な感染症対策と衛生管理のもと、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、外食の感染リスクを限りなく小さくできることが少しずつ理解されつつあります。

こうした中、今月より大阪府内においてもGo To Eatキャンペーンがスタートしました。飲食店、利用者の双方が適切な感染症対策を実践したうえで、外食利用を促進しようとする動きが起こりつつあります。

また、吉村知事は、9月16日の会見の中で、「素晴らしい食は大阪の魅力でもあるので、感染が抑えられている時期は一生懸命支えていきたい」と発言されており、また10月10日からは多人数での飲食店利用についても、大阪府からの自粛要請が解除されるなど、大阪の食を盛り上げる環境が整えられてきています。

一方で、法人においては、取引先など他社との会食はもとより、従業員同士の外食も制限する企業があるなど、外食がはばかれる空気も依然として強いのが現状です。そのため、法人における外食の利用は本格的に回復しておりません。このような中、長年愛されてきた大阪の名店を含め、多くの飲食店が、規模、業態、ジャンルを問わず、閉店を余儀なくされるなど、苦境に立たされています。

飲食店は、生きる上で必要不可欠である「食べること」を楽しむ場を提供するだけでなく、人と人とのコミュニケーションや企業間の親睦・交流を促し、強い信頼関係に基づいた骨太の人間関係を築く空間として、これまで地域の社会経済活動を支えてきました。しかしながら、このままの状態が続けば、「大阪の街」の大きな魅力であった食の担い手が次々と消えてしまうことが懸念されます。その結果、大阪の都市魅力が低下し、観光客も減少していけば、新たなビジネス連携やビジネス創出の機会も喪失し、地域産業・地域社会全体に深刻な影響をもたらすことが案じられるところです。

「商人の街・大阪」におけるビジネスの基盤を支え、街にたくさんの人を呼び込む大きな魅力をもつ食文化の灯を絶やさないためにも、食を通じたコミュニケーションの大切さをこの機会に改めてご一考いただき、適切な感染症対策の下、貴社内外で外食利用を進めていただきますよう、お願い申し上げます。

なお、外食の際には、利用者ご自身も適切な感染症対策を徹底されるとともに、同対策を実践している飲食店をご利用いただくよう、併せてお願い申し上げます。

敬具

- ※ 現時点での状況に基づくお願いであり、今後も大阪府による要請に応じての行動をお願い致します。
- ※ 「食創造都市 大阪推進機構」（大阪商工会議所、大阪観光局で構成）が2020年5月にとりまとめた「感染症対策ガイドライン」の主なポイントを添付いたしますので、外食利用の際の参考にしてください。

〈お問合せ〉 大阪商工会議所 地域振興部

TEL: 06-6944-6323 E-mail: chishin@osaka.cci.or.jp

## 外食利用時における感染症対策のポイントについて

大阪商工会議所

大阪商工会議所が大阪観光局とともに構成する「食創造都市 大阪推進機構」では、外食利用時における感染症対策のガイドラインを本年5月に取りまとめました。その主なポイントを以下にご紹介させていただくとともに、外食利用時の実践を呼びかけています。

### 【感染症対策店舗の利用】

下記をはじめ、適切な感染症対策を実施している店舗を利用する。

- 消毒の徹底
  - ・テーブルや椅子、卓上備品などを、利用者が入れ替わるたびに消毒している。
  - ・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が、食器提供ごとに手洗いや消毒を実施している。
- スタッフの感染予防徹底
  - ・スタッフは常にマスクを着用している。
  - ・スタッフは、出勤時の検温など、常に体調管理に注意している。
- 十分な間隔確保
  - ・客席の間にスペースを取り、グループ同士の間隔を十分に確保している。
  - ・企業間をまたいだ法人利用の際は、利用者同士の間隔にも十分な社会的距離を確保できる環境がある。
  - ・上記に当てはまらない場合でも、客席間にアクリル板が設置されている。
- 換気の徹底
  - ・室内循環ではなく、外気を取り込むなど、しっかりと換気を行っている。
  - ・個室においても、十分な換気を行うことができる環境がある。

### 【利用者の皆様へのお願い】

下記をはじめ、利用者自身も適切な感染症対策を実施する。

- 特定少数での来店
  - ・当面は1グループ4人以下で飲食店を利用する。
- 体調管理のお願い
  - ・発熱など風邪の症状があるときは、飲食店を利用しない。
- 消毒のお願い
  - ・入店直後の手洗い、手指・スマートフォンの消毒に、「マナー」ではなく、「義務」として取り組む。
- 慣例・行動の変容
  - ・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（お酌をしない等）、過度な飲酒・大声での会話は控えるなど、これまでよりも、感染症対策に留意した適切な外食利用に努める。



※ガイドライン本文は、大阪商工会議所ホームページ（「大商 イベント」→「セミナー・イベント詳細検索」→「ガイドライン」で検索）でご覧いただけます。