

「飲食店における感染症対策に関する検討会」の概要について

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)

1. 経緯・趣旨

- 本年1月に設置した「食創造都市 大阪推進機構」では、3月末にキックオフ事業の実施を予定していたが、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、中止・延期となった。こうした中、自粛行動の広がりが飲食店等に打撃を与え、深刻化している。
- とりわけ都心部の飲食店は極めて厳しい状況に陥っており、今後の先行きに大きな危機感を持つものの、具体的な対策を持つことが出来ず対応に苦慮している。そこで、飲食店自ら、および食べ手となる利用者が実践すべき感染症対策のあり方を検討しとりまとめ、飲食店の事業継続を支援する。ひいては、食のまち・大阪にふさわしい外食を楽しむ文化の継承につなげる。
- 今回の取り組みは、国や自治体による行動要請の中で、外食を利用するためのガイドラインを参考として示すものである。

2. 開催結果概要

(1) 主なメンバー

座長：辻調理師専門学校 企画部 部長 尾藤 環 氏

専門家：大阪市立大学大学院医学研究科（兼）感染症科学研究センター
特任講師 加瀬 哲男 氏

メンバー：大阪外食産業協会、日本ホテル協会大阪・兵庫支部、シェフ（HAJIME、柏屋他）、食創造都市 大阪推進機構関係者、他

(2) 開催状況

<第1回>

開催日： 3月10日（火）

内容： 趣旨説明、専門家からの講演、ディスカッション

<第2回>

開催日： 3月26日（木）

内容： 飲食店からの質疑回答、ガイドラインの骨子案について（含：ディスカッション）等
※一部プレスオープンにて実施

<第3回>

開催日： 4月9日（木）

→ 緊急事態宣言のため中止。その後はe-mail等により意見交換を実施

内容： ガイドライン確定に向けたディスカッション等

