

2020年5月13日

大阪経済記者クラブ会員各位

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

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）

- 食創造都市 大阪推進機構（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、現在営業時間を短縮している飲食店が通常営業に戻す際、また現在営業を自粛している飲食店が営業を再開する際の衛生管理の参考にしてもらうことを目的に、**「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」**を策定した。
- 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継続させるため、感染症拡大期だけではなく、常日頃から実践していくべきものを示している。
- 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
- 各飲食店がガイドラインを現場で広く活用するとともに、利用者とともに感染症への意識を高めてもらえるよう、テンプレート（添付資料2）の店内掲示や卓上への設置を促す。
- 食創造都市 大阪推進機構は、**新型コロナウイルス感染拡大によって、多大な影響を受けている飲食店の対応策を探るために、「飲食店における感染症対策に関する検討会」**を3月に設置。感染症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ことを目的に、感染症の専門家、飲食店経営者、関連団体関係者等で、感染症対策の知見に基づいて議論を重ねてきた。今回策定したガイドラインは、国や自治体による行動要請や基準に準拠する中で、外食利用の参考として示すもの。

以上

<添付資料>

1. 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
2. 飲食店での展開例（同ガイドライン活用例）
3. 飲食店における感染症対策に関する検討会の概要