

新型コロナウイルス⚠️ 感染予防のススメ

お客様と従業員の安全のためにできること

共通・一般



手洗い・消毒・ マスク着用・検温

- こまめな手洗い・手指消毒の徹底
- マスク着用
- 体調不良時の外出自粛



従業員の 感染予防・衛生管理

- こまめな手洗い・手指消毒の徹底
- マスク着用
- 出勤前の検温を実施
- 手袋の着用



清掃・消毒・ 換気の推進

- 環境整備は日頃から
- 人が触るところの消毒の徹底
- 十分な換気



トイレの 利用に際して

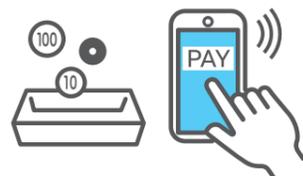
- ハンドドライヤーの利用中止
- ペーパータオルを利用
- 消毒液の設置
- 洋式トイレの水はフタを閉めてから流すよう表示

お会計・入店待ち



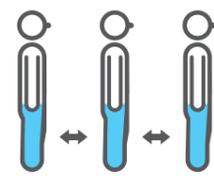
アクリル板・ ビニールシートの設置

- レジでのアクリル板やビニールシートの設置
- アクリル板やビニールシートの破損等の確認



キャッシュレス・ コイントレイの活用

- キャッシュレス決済の活用
- レシート・お金の手渡し中止



入店待ち・ 整理券

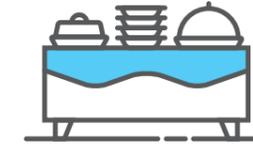
- 入店待ちのお客様の間隔をあける
- 入店待ちのお客様に会話を控えていただく
- 整理券を配布し、密を回避する

〈 飲食店 〉



客席周辺の予防対策

- 卓上には必要な物だけを置く
- 卓上備品を定期的に消毒（タッチパネル等）
- テーブルの間隔をあける
- テーブル間に仕切りを設置する



料理の提供方法

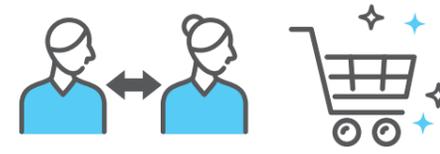
- ビュッフェ料理へのカバー実施
- ディスポーザブル（使い捨て）手袋の着用
- 料理は人数分に事前小分けし提供
- グラスやお猪口の回し飲みを避けるよう注意喚起する



業種別ガイドラインと 大阪府のシステムの活用

- 業種別ガイドラインの活用
- 『感染防止宣言ステッカー』の登録と取得
- 大阪コロナ追跡システムの導入
- 大阪府HP内の事業者等の取組み事例の活用

〈 小売店 〉



買い物時全般

- 買い物中の対人距離の確保
- 買い物かご、カートの消毒
- 最小限の人数での来店を呼びかける



販売方法・包装

- 試食販売の中止
- 袋詰め販売の実施
- セルフ袋詰めの推奨

感染防止対策に関わる参考資料のご案内



新型コロナウイルスの感染防止のための「事業者等の取組み事例」について
<http://www.pref.osaka.lg.jp/kikaku/kansenboushi/index.html>



枚方市
新型コロナ対策お役立ち情報
<https://www.city.hirakata.osaka.jp/0000032749.html>



感染防止宣言ステッカーについて
<http://www.pref.osaka.lg.jp/shobobosai/sengensticker/index.html>



枚方市立地域活性化支援センター
(行政書士・税理士等専門アドバイザーへの相談)
電話:050-7105-8080 FAX:072-851-5384
<https://www.hirakata-kassei.jp/keiei/>

新規販路拡充のススメ

3密回避を前提とした、事業継続のためにできること

会わない

非対面型ビジネスモデル



テイクアウト

飲食物を店内から持ち出して店外で食べる飲食店のシステム。

テイクアウトに関する主なガイドライン

- テイクアウト実施店舗は、店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受付する等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。

デリバリー

注文のあった弁当や料理、食材などを配達するシステム。

デリバリーに関する主なガイドライン

- 配達員と来店客が接触しないように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。

ECサイト(WEB販売)

インターネット上で自社の商品やサービスを販売するためのWEBサイト。大きく分けて「モール型」と「自社サイト型」が存在し、「モール型」はいわゆるショッピングモールのようなECサイトで、1つのECサイト上に複数のお店が出店している。「自社サイト型」は、独立した自社HPに商品販売の機能がついているという形態。

WEB販売に必要な準備

- ① WEBサイト制作
- ② 販売する商品の選定
- ③ WEB販売用に必要な営業許可の取得
- ④ 容器・梱包材準備
- ⑤ 食品表示法に基づく表記作成と添付
- ⑥ 受注と梱包
- ⑦ 配送

触れない

非接触型ビジネスモデル



キャッシュレス決済

電子マネーやクレジットカード、口座振替を利用して、紙幣・硬貨といった現金を使わずに支払い・受け取りを行う決済方法のことです。

キャッシュレス決済例

- 電子マネー決済
- スマホ(QR/バーコード)決済
- クレジットカード決済

キャッシュレス決済の主なメリット

- 会計時の接触低減による感染予防
- 会計作業の簡略化による人件費や作業時間の削減
- 会計スピードの向上による混雑回避と回転率アップ

〈テイクアウト〉

食品営業許可の変更等の必要準備

既に営業許可を受けている施設で調理された食品であっても、テイクアウトをする場合は許可内容の変更や新規の営業許可が必要な場合があります。

必要な手続き

- 弁当をテイクアウトする場合
粗熱を取るための専用作業台等(放冷台)の設備の追加及び食品営業許可変更届出が必要な場合があります。
- 弁当以外(菓子、生鮮食肉等)をテイクアウトする場合
菓子製造業や食肉販売業等、提供する食品に応じた新規の営業許可が必要です。
詳しくは枚方市保健所保健衛生課までお問い合わせください。

お問い合わせ

枚方市保健所保健衛生課 電話: 072-807-7624 / FAX: 072-845-0685

テイクアウト時の調理

テイクアウトは店内で調理を提供する場合よりも食べるまでの時間が長くなることから、安全・安心な食事を提供できるよう衛生管理にご注意ください。

衛生管理の注意点

- テイクアウトに適したメニューにすること
(生ものは食中毒のリスクが高いため避ける)
- 注文を受ける際は、施設設備の規模に見合った数にとどめること
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること
- 食品を店頭で陳列したりするときは、適切な温度管理を行うこと
(10℃以下もしくは65℃以上を保つ)
- 消費者に対して、速やかに食べるよう口頭やシールの貼付等により伝えること
販売方法によっては、パッケージに表示が必要です。
詳しくは枚方市保健所保健衛生課までお問い合わせください。

テイクアウト時の容器・包装袋・食器

容器の選定ポイント

- 中身が漏れずに持ち運べる
- 防汁、耐水、耐油、耐熱に優れた素材
- 料理が崩れたり、寄ったりしない(量にあったものを)
- 複数の料理を詰合せの場合は仕切りのついた容器
- ゴミの分別がしやすい

テイクアウト時に必要な一般的な準備品

- 持ち帰り用のビニール袋
※2020年7月からテイクアウトのレジ袋も有料化
- おしぼり、割り箸、スプーン、フォーク

概算費用
1個あたり
60円～



〈デリバリー〉



デリバリーに必要な準備

- メニューの選定
- メニューの価格設定
- 対応エリアの選定
- 配達スタッフ(店内スタッフ/外部宅配サービス)
- 配達用スクーター/自転車
- 保管、運搬の際の温度管理(保冷ボックス等)
- 個人情報取扱管理方法の決定
- 宣伝集客対策



配達員の衛生対策

- マスク着用
- 手洗い、アルコール消毒の徹底
- 検温と毎日の健康管理記録の徹底
- 使い捨て手袋の使用
- ヘアキャップ、帽子の着用
- 店舗内の衛生管理の徹底



受渡し時の注意点

- 接触を避けるためにキャッシュレス決済を推奨する
- サインの省略
- 置き配の活用
【置き配とは】
置き配とは、あらかじめ指定のあった場所(玄関前、置き配バッグ、宅配ボックス、車庫、物置など)に非対面で商品などをお届けするサービスです。

デリバリー導入に関わる各種ご案内

デリバリーサービス委託に関わる費用イメージ

大手デリバリーサービスの利用手数料は売上の30～40%程度。地域で実施している地元サービスや、商店街等の取組活用なども確認して参入した方が低コストな場合もあります。

資材の参考料金

- アクリル板 15,000円～
- ビニールシート 19,000円～
- 非接触検温計 18,000円～
- 間隔フロアシール 4,000円～
- テイクアウト・デリバリー用容器 30円～
- レジ袋 10円～
- スプーン、フォーク 10円～
- おしぼり 4円～

※上記は全て、大きさ、機能、素材、デザインにより料金が変動します。