



ビヨンドコロナ! 「安全・安心のまちづくり」を目指して、事業者の皆さまには、おいしい料理の提供はもとより、市民の皆さまへの安全・安心の提供のため、ぜひこの取り組みにご協力ください。

# ビヨンドコロナ! 安全・安心の まちづくりを目指して!

## 接客・対応の安全対策



▲入店時の検温やお皿を取るための手袋配布などの対策を実施

- ◆入店時のチェック  
入店時には、手指の消毒や検温を実施。発熱や体調不良の人は入店を遠慮いただいています。
- ◆支払時の接触回避  
支払時にはトレーを使い、なるべく手の接触がないよう注意。また、キャッシュレスでの支払いにも対応し、ビートルカーテンなども設置。
- ◆消毒と衛生管理  
お皿に飛沫がかからないよう、ひさしを設置。またお皿を取る際には手袋の着用を呼びかけています。



取材協力：ふるるファーム  
片山郁子さん

コロナ禍以降は、行きたいけど自粛すべきかという電話が多くありました。店がしっかり対策をすることは、安心して店に来られる体制を作るという意味でも大切です。そこで、ピュッフェを小皿に切り替えたほか、密にならないようテラス席を増やしたり、好きなおかずを詰めて作れるランチボックスをはじめたりと、創意工夫でコロナ禍の営業方法を考えています。



▲バーコード決済やクレジットカードなどキャッシュレス支払いに対応

営業自粛やテイクアウト、3密の回避など、新型コロナウイルス感染症の流行以降、事業を継続していくためにさまざまな対策が取られています。飲食業をはじめとする事業者の皆さんは営業しなくては生活が立ちゆきません。また、市民の皆さんにとっても「行きたいけど行きづらい」「安全なのか不安」といった思いがあるかもしれません。そこで、市では事業者が取り組むべき感染防止対策や業種ごとに定められた「新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」の順守を宣言した事業所であることを示すステッカー、対策に取り組んでいることが一目で分かるチェックシートの普及啓発に取り組んでいます。安心してお店を利用してもらえるよう、具体的などのような対策に取り組んでいるのかを店の外に掲示し、可視化できることは、利用者の皆さんにとって、お店を選ぶ際の判断基準にもなります。

実際に市内の多くの事業者が取り組んでいる新型コロナウイルス感染症対策の好事例を紹介します。

地域のお店を安心して利用できるよう、各店が取っている消毒や検温などの感染防止対策に協力をお願いします。

《産業創造・雇促進課》

## 店舗・設備の安全対策



▲カウンターや席間にアクリル板を設置

- ◆ソーシャルディスタンスの確保  
カウンター席間を1席空ける、座敷の定員を半数にするなど、来店者同士の距離を確保します。
- ◆アクリル板・パーティションの設置  
席間やレジなどにパーティションを設置し、飛沫感染を防止します。
- ◆消毒と衛生管理  
扉やレジカウンターなど不特定の人が触れる所は定期的に消毒。カウンターやテーブル、メニューなどはお客さんが変わる度に消毒します。また、従業員の検温マスク着用、手指消毒も徹底しています。

## 市民の皆さんへ お願い

市内各事業所では、さまざまな感染防止対策に取り組む、皆さんが安心して利用できる店内環境を整えています。

これらの対策に加え、来店する皆さんの協力・配慮があって初めて安全・安心な店舗運営ができます。席間をつめたり、手指消毒をせずに入店したりする人がいて困っているという声があります。来店する皆さん、そして従業員の皆さんのためにも、感染防止対策に協力をお願いします。

- ◆次のことに協力ください
  - ◇食事中以外はマスクを着用してください(特に注文や支払いなど、従業員との会話が発生するとき)
  - ◇離れた席間をつめたり、パーティションを外さないようにしてください
  - ◇発熱があるときや体調が悪い時は来店を控えてください
  - ◇十分な対策のうえ、安全な対策ができていないお店にぜひ顔を出してください

### ◆対策順守の目印

新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインの順守を宣言している事業所には、右のステッカーが掲示されています。これは、京都府や主要経済団体からなる「新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン推進京都会議」が作成したもので、ガイドラインの順守をしていることを示しています。併せて市では、店舗が行う対策が一目で分かるようチェックシートも配布しています。



### ◆市内飲食店に呼びかけ

市では、ガイドラインの順守とステッカーやチェックシートの掲示をお願いするため、京都府と共に9月14~18日に市内の飲食店約300店を訪問し、コロナ対策を呼びかけました。また、感染防止対策の導入費用に活用できる補助金も案内しました。



取材協力：松きち  
山下寛晶さん

コロナ禍以降、飲食業界は大きな影響を受けています。安心して利用してもらえるよう、少しでもリスクを減らせることに取り組んでいます。応援してくれるお客さんも多く、励みになっています。旅行先で外食をするという人も多いことかと思いますが、今年ぜひ地元舞鶴のおいしい店で食事を楽しんでもらえたらと思います。



▲お客さんの手の触れる所はその都度消毒を