

オーセンティックバーにおける 新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン

令和2年6月2日策定

令和2年12月11日改訂

令和3年4月12日改訂

令和3年11月12日改訂

令和4年12月16日改訂

一般財団法人 カクテル文化振興会
一般社団法人 日本バーテンダー協会
一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会

1. 本ガイドラインについて

新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（2020年5月4日）において、「今後、感染拡大の予防と社会経済活動の両立を図っていくに当たっては、特に事業者において提供するサービスの場面ごとに具体的な感染予防を検討し、実践する事が必要になる。

社会にはさまざまな業種等が存在し、感染リスクはそれぞれ異なることから、業界団体等が主体となり、また、同業種だけでなく他業種の好事例等の共有なども含め業種ごとに感染拡大を予防するガイドライン等を作成し、業界をあげてこれを普及し、現場において、試行錯誤をしながら、また創意工夫をしながら実践して頂く事を強く求めたい。」とされたところである。

これを受け、新型コロナウイルス感染症対策分科会「感染リスクが高まる「5つの場面」」（2020年10月23日）、新型コロナウイルス感染症対策分科会「オミクロン株の特徴を踏まえた感染防止策について」（2022年2月4日）等に留意しながら、当面の対策を取りまとめたところである。

なお、新型コロナウイルスの最新の知見や今後の各地域の感染状況等を踏まえて、本ガイドラインは随時見直すこととする。

2. 感染防止のための基本的な考え方

オーセンティックバーの業態では、これまでクラスターの発生は確認されていないが、感染リスクを抑制するため適切な感染予防対策を講ずる必要がある。

施設管理者は、施設の規模や提供するサービスの形態を十分に踏まえ、施設内及びその周辺地域において、当該施設の従業員のほか、利用客への新型コロナウイルスの感染拡大を防止するため、最大限の対策を講ずるものとする。

本ガイドラインは、オーセンティックバーの事業者が本格的に事業を再開するにあたって、現場の実情に配慮して①密閉空間（換気の悪い密閉空間である）、②密集場所（多くの人々が密集している）、③密接場面（互いに手を伸ばしたら届く距離での会話や発声が行われる）という3つの条件（いわゆる「三つの密」）を避け、手洗いなどの一般衛生管理の強化、人と人との間隔の確保等を通じて、利用客とオーセンティックバーに働く従業員の安全・安心を確保するための参考となる具体的取組等を示す事を旨とする。

なお、オーセンティックバーとは、接待行為を伴わないと想定されるカクテル、ウイスキーなどを主軸に営業を行う地域に根差したバー、ホテル内に併設されたバー等様々な営業種別があり、さらにはカウンター、テーブルといった設備などにより様々な営業形態が存在するが、如何なる形態もしくは規模であっても、プロフェッショナルのバーテンダーを有するバーを指すものである。

事業者は、以下に示すような対応策を参考に、それぞれの営業形態に応じた感染防止対策を講ずる必要がある。

3. 施設管理者が講じるべき具体的な対策

(1) リスク評価

施設管理者は、新型コロナウイルス感染症の主な感染経路である接触感染(①)、飛沫感染(②)、エアロゾル感染(③)のそれぞれについて、従業員や顧客等の動線や接触等を考慮したリスク評価を行い、そのリスクに応じた対策を検討する。特に、デルタ株等の変異株の拡大も踏まえ、接触感染・飛沫感染に加え、マイクロ飛沫感染の経路に応じた感染防止策を講じる。

①接触感染のリスク評価

他者と共有する物品やドアノブなど手が触れる場所を特定し、これらへの接触の頻度を評価する。高頻度接触部位(レジ、ドアノブ、手すり、エレベーターのボタン、テーブル、イス、メニューブック、電気のスイッチ、トイレ、蛇口、洗面台等)には特に注意する。

②飛沫感染のリスク評価

施設における換気の状態を考慮しつつ、人と人との距離がどの程度維持できるか、施設内で大声などを出す場所がどこにあるか等を評価する。

③エアロゾル感染のリスク評価

施設における換気の状態、空気の流れを把握し、局所的に生じる空気の澱みとその感染リスクを評価する。

(2) 施設内の各所における対応策

①留意すべき基本原則と各エリア・場面の共通事項

- ・ 営業時間や提供メニュー品目の工夫、予約・空席状況等について、利用客へ店内外の掲示やITテクノロジー等を積極的に活用して情報発信し、店舗が社会的距離や安全性を考慮して感染防止に努めながら営業している事を利用客に理解して頂く。
- ・ 国や自治体から適宜発表される最新情報(方針や助言)の確保に留意し、新型コロナウイルス感染症防止対策として以下の基本事項を確実に押さえながら、事業を継続する。
- ・ 人との接触をできるだけ避け、対人距離を確保する。
- ・ 感染防止のため密にならないよう利用客の整理を行う。発熱またはその他の感冒様症状を呈している者に入店しないように呼びかける。
- ・ オミクロン株等変異株の特徴も踏まえ、石けんと流水による手洗いを徹底し、また、手洗い場はもとより、入口及び施設内にアルコール等の手指消毒液を設置する。
- ・ マスク(適宜フェイスガード)の着用(従業員及び利用客に対する周知)。

※病気や障害等でマスク着用が困難な場合には、個別の事情に鑑み、差別等が生じないように十分配慮し、必要に応じてマスク着用以外に可能な感染対策をお願いする。

- ・ マスクを持参していない利用客へは、マスクを配付もしくは販売する。
- ・ 他者と身体的距離が確保できて会話をほとんど行わない場合は、マスクを外すことができる。
- ・ 十分なマスク着用の効果を得るためには隙間ができないようにすることが重要であり、感染リスクに応じた、適切なマスクの着用を行う（品質の確かな、できれば不織布を着用）。

正しいマスクの着用法について、例えば厚生労働省HP「マスクの着用について」参照。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kansentaisaku_00001.html

- ・ オミクロン株等の変異株の特徴も踏まえ、従業員間及び客同士大声を出さないように施設内で掲示等を行うなど、啓発徹底を行う。なお、大声を出す者がいた場合は、個別に注意を行う。
- ・ オミクロン株等の特徴を踏まえて、マスクを着用している場合であっても、会話を短く切り上げる等の対応が望ましい旨を周知する。
- ・ 大声を出す者に注意喚起ができるように、従業員等に必要な指導を行う等、適切な体制を整備する。
- ・ 大音量のBGMは大声での会話を誘発する可能性があることは専門家からも指摘がなされるところであり、店舗内での会話の声が大きくなるように必要に応じ、BGMの音量を上げすぎることがないように留意し、音量を最小限にするなど工夫する。
- ・ 施設の換気について、新型コロナウイルス感染症対策分科会「換気の提言」を参考に取り組む。

(参考)「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>

冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法

<https://www.mhlw.go.jp/content/000698868.pdf>

- ※ 建築物衛生法において、床面積 3000m² 以上の店舗の所有者等であって、維持管理についての権限を有するものは、CO₂ 濃度を 1,000ppm 以下としなければならないこと、また、床面積 3000m² 未満の店舗であっても、多数の者が使用、利用する店舗については、努力義務があることについて、店舗使用者も留意すること。
- ※ 二酸化炭素濃度が一定基準を超えた場合に自動的に換気が行われる技術を導入する方法も検討。
 - ・ オミクロン株等変異株の特徴を踏まえ、適切な空調設備を活用し

た常時換気又はこまめな換気(1時間2回以上、1回に5分間以上)を徹底する。

- ・ 換気設備が不十分な店舗や個室を使用する場合は、十分な換気を行う。パーティションを設置する場合は、局所的に空気によどみが発生しないよう、「外食業の事業継続のためのガイドラインQ&A」のQ8 パーティションの項を参照に工夫する。
- ・ 乾燥により湿度が下がる場合は、湿度が40%~70%以上になるよう適切な加湿を行う。
- ・ また、換気に加えて、CO2測定装置の設置と常時モニター(1000ppm以下)の活用を検討する。(※機械換気の場合。窓開け換気の場合は目安。)なお、CO2測定装置を設置する場合は、室内の複数箇所測定し、特に換気が不十分となりやすい場所に設置する。
- ・ HEPAフィルタ式空気清浄機やサーキュレーターの補助的活用も可とする。

※なお、寒冷な場面の場合であっても、暖気を維持しながら、常時換気又はこまめな換気を徹底する。その際、換気量を維持しながら、暖気を保つため、こまめに大きく窓開けするのではなく、常時小さく窓開けする等の工夫は可とする。

- ・ 施設及び共用物品の消毒(2時間おき)。
- ・ 利用客が共用する物品や手が頻回に触れる箇所を工夫して最低限にする。
- ・ 人と人が対面するカウンター席等は、できるだけアクリル板・透明ビニールカーテンなどで遮蔽するなどの工夫をする。
- ・ 椅子を間引くこと等、人と人との十分な間隔を空けて座席配置をする。
- ・ 適切な予防策を講じるため飲酒が過量にならないよう注意喚起する。
- ・ ワクチン接種を受けないことによる差別や不当な対応をしない。

②お客様の安全

(1) 予約時

- ・ 入店予定のお客様の中に体調不良等の方がいて入店の予定がなくなる場合には、早めにキャンセルの連絡を入れるよう、予約時にお客様にお伝えすること。

(2) 入店時

- ・ 店舗入口には、以下の場合に入店を控えさせて頂く旨を掲示し、該当がある場合には入店を控えるように呼びかけ、飲食店サイトや飲食店の外に入店を控えさせて頂く旨について案内する。
 - 入店前に検温を行い、発熱がある場合
 - 咳・咽頭痛などの症状がある場合

- ・ 密集が回避できない場合は施設のキャパシティに応じて人数制限（入店制限）を行う。
- ・ 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、人と人が触れ合わない程度の間隔を保つよう誘導する。
- ・ 順番待ちが店外に及ぶ場合も、従業員が人と人が触れ合わない程度の間隔を保つように誘導する。
- ・ 入退場で人が密集しないように極力動線を確認するよう努める。
- ・ 店舗入口や手洗い場所及び施設内には、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意し、お客様に手指消毒をお願いする。
- ・ オミクロン株等の変異株の拡大を踏まえ、空間のエアロゾル除去（換気）性能の確保、エアロゾルの発生が多い行為等への対応、換気量増加（窓開け換気）の副作用への配慮を行う。
- ・ 正しいマスクの着用について施設内で掲示等を行い周知するとともに、咳エチケットについて徹底する。とりわけ、飲食以外の会話の際のマスク着用を徹底する。ただし、他者と身体的距離が確保できて会話をほとんど行わない場合は、マスクを外すことができる。
- ・ 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとる事が重要である事を利用客に理解してもらう。
- ・ 重症化リスクが高い高齢者や基礎疾患のある方は別室に案内するなど十分な配慮を行う。

（3）客席へのご案内

- ・ テーブル席では、座席の間は、飛沫感染予防のためにパーティション等で区分するか、できるだけ1m以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫する。カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けるか、カウンターテーブルに隣席とのパーティション（アクリル板等）等で区分できるようにするなどし、横並びで座る人に飛沫が飛ばないように配慮する。

※少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者が同行する高齢者・乳幼児・障がい者等が同席する場合は、上記の対応を行わないことができる。

- ・ 出来るだけ席の近くにも手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意する。

（4）カウンターサービスとテーブルサービス

〈カウンター席の接触回避〉

- ・ カウンターでは、客と従業員の会話を想定し、従業員のマスク着用

のほか、区切りのパーティションの設置などの対応を行う。

- ・ カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けるか、カウンターテーブルに隣席とのパーティション（アクリル板等）を設置するなどし、横並びで座る人に飛沫が飛ばないように配慮する。

〈テーブル席の接触回避〉

- ・ 他のグループとは間隔を空け、店舗内のスペースや構造上、物理的に間隔を空けた席の配置が難しい場合は、パーティションの設置や、スペースに余裕がある場合は斜めでの着席などを工夫する。

〈共通事項〉

- ・ 施設内共用部（出入口、トイレ、手すり、調味料等、ウイルスが付着した可能性のある場所）の定期的かつ適度な消毒を徹底する。
- ・ テーブル・カウンターとイスの消毒を適時行う。
- ・ 従業員は頻繁に石鹸と流水による手洗いを徹底し、必要に応じて手指消毒を行う。特に、利用客にグラス等を手渡す者は注意する。
- ・ 利用客同士のグラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、掲示等により注意喚起する。
- ・ スプーン、箸などの食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示等により注意喚起する。
- ・ フルーツや菓子などを提供する場合は、フォークや爪楊枝などを人数分用意するなどの対応を行う。
- ・ メニューブックは清拭消毒が行えるような素材を用いるなどの工夫を行う。
- ・ 長時間の利用を避けるようコース設定に際しても留意する。

（５） 会計処理

- ・ 会計処理に当たる場合は、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済の導入を図る。
- ・ 会計の際、現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、適時手指を消毒するなどの対応を行う。
- ・ 三密の回避と身体的距離を確保するほか、正しいマスク着用と換気を徹底し、飛沫感染対策を図るなど工夫する。

③ 従業員の安全衛生管理

- ・ 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。特に衛生管理については、定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所などに触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施する。
- ・ 従業員の健康管理において最も重要な事は、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まない事である。
- ・ 店舗責任者は従業員の緊急連絡先や勤務状況を把握するように努める。
- ・ 普段から、健康観察アプリなどを活用し、毎日の健康状態を把握する。
- ・ 従業員は必ず出勤前に体温を計る。発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告の上、同従業員に出勤を控えるように伝える。また、同従業員に対して受診・相談センターやかかりつけ医等に適切に相談するよう勧める。
- ・ 感染リスクが高まる「5つの場面」、「新しい生活様式」等の案内物を活用して、従業員に対する新型コロナウイルス感染症予防管理対策を周知・徹底する。
- ・ 体調が悪い場合は出勤せず、自宅療養する内部ルールを徹底する。
- ・ 65歳未満の重症化リスクの少ない者であって、症状が軽い又は無症状の方は、自己検査結果を健康フォローアップセンター等に連絡し、医療機関の受診を待つことなく健康観察を受けることも可能である。
- ・ 感染した従業員、もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないように徹底する。濃厚接触者の判断や外出などについては政府や各自治体の方針に従うものとする。
- ・ 店舗では大声を避け、マスクやフェイスガードを適切に着用する。フェイスガードを着用する場合はエアロゾル対策の観点からマスクの補助として着用する。
- ・ 従業員やその家族が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また風評被害や誤解などを受けないよう、従業員とのリスク・コミュニケーションを図る。
- ・ 従業員のロッカールームや控え室（以下「控え室」という。）は常時換気し、室内及び空調設備は定期的に清掃する。
- ・ 控え室は、一度に休憩する人数を減らし、密を避けるとともに、休憩中もマスクを着用するなど工夫する。従業員が出入りする際は、入退室の前後に手洗いをする。
- ・ 控え室において従業員は十分な対人距離を確保し、一定数以上が同時にスペース内に入らないよう、収容人数を決めて従業員に混雑時間帯の利用回避を周知したり、スペースの追設や休憩時間をずらしたり工夫をする。

- ・ 食事、着替え、喫煙等でマスクを着用しないときは、会話を控えるか、会話の場合はマスクを必ず着用する。
- ・ 従業員に対し下記のとおり検査の更なる活用・徹底する。
 - (1) 普段から健康観察アプリなどを活用し、毎日の健康状態を把握する。
 - (2) 体調が悪い場合には出勤を見合わせるなど徹底する。
 - (3) 少しでも体調が悪い従業員が見出された場合や従業員が発熱など軽度の体調不良を訴えた場合、その従業員に対し、抗原簡易キットを活用して検査を実施する。
 - (4) 抗原簡易キットの購入にあたっては、
 - ① 検体採取に関する注意点等を理解した職員の管理下での自己検体採取をすること
 - ② 国が承認した抗原簡易キットを用いることが必要。
 - (5) これら具体的な手順、キットの購入申込先リスト等については、下記 URL 参照。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000798697.pdf>

(令和4年10月19日事務連絡「職場における検査等の実施手順(第3版)

- ・ 寮などで集団生活を行っている場合、従業員同士の距離が近いなど、密になりやすい環境を可能な限り避ける。
- ・ これらの報告を受ける担当者及び情報を取り扱う範囲を定め、従業員に周知を行う。
- ・ 新型コロナウイルス感染症についての相談目安及び「保健所」、「受診・相談センター」の連絡先を従業員に周知を行う。
- ・ ワクチン接種については、厚生労働省HPの「新型コロナワクチンについて」等を参照する。
- ・ ウイルス検査・受診については、適切に産業医、契約医療機関、受診・相談センター等の相談・案内等を行う。

④ 店舗の衛生管理

- ・ 店内(客席)は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、適切に換気を行う(窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など)。
- ・ 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ等の設備等、多数の人が触れる箇所は適時、アルコール消毒薬や次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。また、テーブル、イス、パーティション、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等についてもアルコール消毒薬や次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤(界面活性剤)で適時消毒する。
- ・ 従業員は、店内の一箇所に利用客が集まらないように留意する。
- ・ 消毒方法については、例えば厚生労働省HPの「新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について」等を適宜参照する。

- ・ トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。
- ・ ハンドドライヤーを使用する場合は、清掃を適時行い衛生管理に努める。共通のタオルの使用は禁止し、ペーパータオルを置くか、個人用にタオルを準備し、手洗いを徹底する。
- ・ 厨房の調理設備・器具を台所洗剤(界面活性剤)で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。
- ・ 感染防止対策に必要な物資(消毒剤、マスク、手袋、ペーパータオル及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等)の一覧表(リスト)を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるように予め手配をしておく。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておく事が望ましい(ローリングストック)。
- ・ ユニフォームや衣服のこまめな洗濯を図る。
- ・ 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等の処理はマスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクを着用して回収する。マスクやティッシュ等のごみを捨てる際の留意事項として、ごみに直接触れない、ごみ袋はしっかりしばって封をする、ごみを捨てた後は手を洗う。

※感染リスクが高まる「5つの場面」

(場面1) 飲酒を伴う懇親会等

(場面2) 大人数や長時間におよぶ飲食

(場面3) マスクなしでの会話

(場面4) 狭い空間での共同生活

(場面5) 居場所の切り替わり

※三密(密集・密閉・密接)

(参考)「外食業の事業継続のためのガイドライン(2021年11月8日)

http://www.jfnet.or.jp/contents/_files/safety/FSguideline_211108ka

i.pdf