

安心安全な利用に向けて

市内の飲食店では、利用者が以前のように安心して食事できるように、さまざまな感染症対策に取り組んでいる。飲食店だけでなく、利用者一人一人が正しく感染症対策をすることで、市内飲食店の安全な経営につながる。

求められる新しい生活様式

厚生労働省は5月4日、新型コロナウイルス感染症専門家会議からの提言を踏まえ、新型コロナウイルス感染症を想定した「新しい生活様式」を発表。また、WHO（世界保健機関）の緊急対応責任者マイク・ライアン氏は、5月13日の記者会見で、新型コロナウイルスについて「我々の世界に一つ、病気のウイルスが加わり、消え去ることはないかもしれない」と述べた。ワクチンが開発されるまで、今の状況が続くと予想されるが、開発される時期について見通しはついていない。感染症のリスクを踏まえた上での新しい生活様式が求められている。

外出時には感染予防の徹底を

感染症拡大防止のため、客足が遠のき売り上げを落とした飲食店だが、緊急事態宣言が解除されても、厳しい状況は変わらない。

県は5月26日、内閣官房で作成した「施設に応じた感染拡大を予防するための工夫（例）」を発表。飲食店へは「マスク着用」「入場人数の制限」「滞在時間の制限」「座席間隔に留意」「真正面は避ける」「2方向換気」「入場時の手指消毒」などが呼び掛けられた。

食品を介した感染例は確認されず

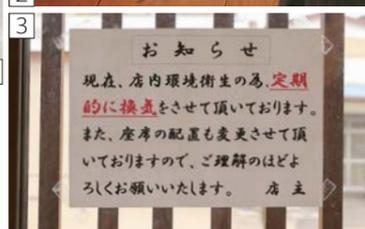
また、外出については、利用する施設の管理者の感染予防策を確認し、利用者自らも、感染防止を徹底した上での利用を呼び掛けている。

新型コロナウイルス感染症の主な感染経路は、飛沫感染と接触感染であると考えられている。食品を介して感染したとされる事例は、いまだ報告されていない。

とができる。

宣言解除後も感染予防しながらの営業が続く

飲食店では、営業時間やアルコール提供時間の短縮などの制限は解除されたが、感染防止に配慮しながらの営業は続く。利用者も安心して食事をしてもらえるようさまざまな工夫を取り入れながらの営業を継続。ほとんどの飲食店で、店内の除菌や換気、席の間隔を空けるなど3密への対策を続けている。

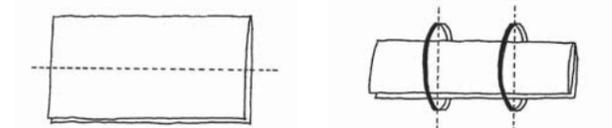


1 直利庵三浦屋(迫町)では、利用者同士が向かい合わないようテーブル席の配置を工夫。2 3密を避けるため、店内の飲食スペースに張り紙をして利用者に周知。3 店内入口には、ほとんどの飲食店で除菌用の消毒液を設置。4 割烹若鯨の若鯨会館では他店のテイクアウト商品も陳列。厳しい状況でも事業者同士が支え合って乗り越えていく

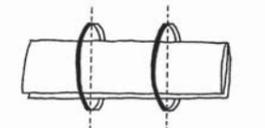
マスクが手に入らないときは

手作りハンカチマスク

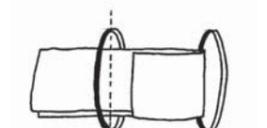
- 【用意するもの】
・ハンカチ...1枚
・ゴムひも...2本



1 ハンカチの縦側が鼻からあごまで隠れる長さになるように折る



2 左右の端から3分の1のところ、輪にしたゴムひもを通す



3 左右の端から3分の1のところを折りたたむ



4 完成。折りたたんだ面を内側にして使用

今まで以上に除菌を徹底



まんま・る(迫町) 店長 齋藤 美子さん(63)

まんま・るは小さな子どもを連れてお客さんが多いので、以前から特に衛生面の管理は心掛けていますが、今まで以上に気を付けて営業しています。それに加え、お客さん同士の間隔を空けるために、8人用のテーブル席でも、3人までとし、店内は常に換気するようにしています。3月は、売り上げが昨年に比べて8割ほど減り、廃棄になってしまう食材も多く出てしまいました。そんな状況の中、新しく始めたテイクアウトのお弁当と米粉のクロワッサンを近所の

人たちが買ってくれたり、店に足を運んでくれたりと地域の優しさに助けられながら営業を続けています。お客さんには入店時に、アルコールの除菌と席を離しての利用をお願いし、協力してもらっています。今の状況で感染を拡大させないためには、お客さん以上に店側での徹底した対策が大切だと思っています。食べ物を扱う者として、お客さんが安心して食を楽しめる時間を提供できるよう、今後も衛生管理を徹底していこうと思っています。

Interview

地域全体で協力して乗り越える

Interview

割烹若鯨では、3密を避けることを特に心掛け、カウンター席を利用する場合は、お客さん同士を2m以上離すようにしています。もともと、若鯨は市外からのお客さんが多いのですが外出自粛によって客足が遠のき、3月の売り上げは前年比で6割減とかなり厳しい状態です。ただ、厳しいのはうちだけではありません。市内飲食店のほとんどがそのような状況になっています。こんな状況だからこそ、地域全体で共存して乗り越えていかなくてはな

りません。他の飲食店の助けになればと思います。若鯨会館では、他飲食店の商品の販売を始めました。厳しい状況が続きますが、悪いことばかりではありません。この状況になったことで、今まではほとんど取り扱っていなかったテイクアウト商品や家庭の調理に使える加工食材の新商品を開発するきっかけになりました。地域で協力し、この状況を乗り越えることで今まで以上に良いお店、地域になれると思っています。



割烹若鯨(迫町) 社長 伊藤 裕之さん(61)