



**感染症対策取組店**

# 事例集

特定非営利活動法人  
21世紀出雲産業支援センター

## はじめに

新型コロナウイルス感染症拡大の防止と社会経済活動の両立を図る中では、提供するサービスの場面ごとに具体的な感染予防対策を検討し、実践することが大切です。

出雲市感染症予防支援事業では、令和2年8月から各店舗を訪問し、飲食店の感染症対策の第三者確認を実施しました。この事例集は、実際に店舗で取り組まれていた事例を取り上げ、紹介しています。事業所の皆様にご覧いただき、改めて適切な感染予防対策に努めていただきますようお願いいたします。

## 構成

第三者確認は、「業界団体ガイドライン」及び島根県「自主点検票」を参考に、当センターが作成した感染症予防対策チェックシート（以下チェックシート）に沿って実施しています。この事例集は、チェックシートの項目順に、事例の紹介と解説をしています。

## マークの見方



各対策の目的、取組のアドバイスです。



店舗の取組の一例を紹介します。



根拠となる数字を示し、感染予防対策の有効性をアピールしている事例を紹介します。本事業は、感染予防対策の「見える化」を推奨しています。

## 活用シーン

- これから感染予防対策に取り組むときに
- チェックシートの具体的な取組を知りたいときに
- 感染予防対策の見直しをするときに
- 市内の他の事業所の取組を勉強したいときに

# 目次

ページ

<b>1 対策の最適化</b> .....	<b>01 ▶ 02</b>
<b>2 施設の管理</b> .....	<b>03 ▶ 14</b>
(1) 施設・設備の清掃・消毒 .....	03 ▶ 05
(2) 感染予防のための資材 .....	06 ▶ 07
(3) 施設の換気 .....	08 ▶ 09
(4) 客席の配置 .....	10 ▶ 13
(5) ゴミの廃棄 .....	13
(6) トイレの清掃・消毒 .....	14
<b>3 従業員</b> .....	<b>15 ▶ 17</b>
(1) 従業員の健康管理 .....	15
(2) 手洗いの励行 .....	16
(3) マスクの着用 .....	16
(4) 服装、更衣室、休憩時 .....	17
<b>4 お客様への対応</b> .....	<b>18 ▶ 23</b>
(1) 受付 .....	18
(2) 健康確認 .....	19
(3) 接客 .....	19
(4) 配膳・食事 .....	20
(5) 会計 .....	21
(6) お客様への協力の要請 .....	22 ▶ 23
<b>5 カラオケ設置店の対応</b> .....	<b>24 ▶ 25</b>
<b>6 発生時の対応</b> .....	<b>26</b>

# 1 対策の最適化

## (1) 感染症対策の最適化

- ① 業界団体（※1）が作成した、ガイドラインを参考にし、店舗の状況に応じた対策に取り組んでいる。

※1 参考となるガイドライン：（一社）日本フードサービス協会、（一社）全国生活衛生同業者組合中央会 等



イラスト図解した【対策マニュアル】（※2）等を活用すると、感染症対策への理解が深まります。

※2 「飲食業事業継続のための新型コロナウイルス対策マニュアル」（全国飲食業生活衛生同業組合連合会作成）等



- ② 感染状況、フェーズに応じて、実施すべき対策を検討している。



【平常時】と【対策強化時（※3）】を分け、メリハリ（※4）のある対策を行うことで、過度な負担を避け、継続的に対策を実施することができます。

※3 近隣（市内等）で感染症拡大時等

※4 例えば、消毒回数を増やす、座席間隔を広くする、時短営業を行う等

	平常時	対策強化時
座席		
消毒	2 時間毎の消毒 	1 時間毎の消毒 

# 1 対策の最適化

③月に1回程度、感染症対策の見直しを行っている。



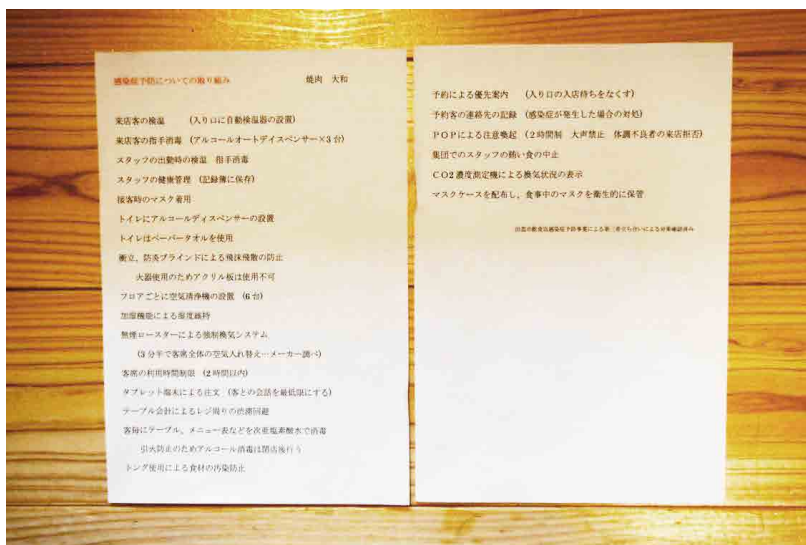
## 【取組の一例】従業員間の情報共有

従業員間の連絡網を整備し、「感染状況」「感染症対策」等、情報共有するとともに、情報を随時アップデートすることで、常に対策の最適化を図ることが出来ます。



## 【取組の一例】感染症対策のリスト化と、定期的な見直し

店舗が実施する具体的な感染症対策をリスト化し対策の漏れを防止しています。月に1回、チェックシートの確認とあわせて対策リストを見直すことで、定期的に対策の最適化を図ることが出来ます。



# 2 施設の管理

## (1) 施設・設備の清掃・消毒

### ① 毎日店内を清掃している。



始業前は【利用者を迎える準備のための清掃】 終業後は【店舗の衛生状態をリセットするための清掃】の視点で清掃に取り組むと、清掃目的への理解が深まります。



### 【取組の一例】 クリーン表の作成

店舗内設備のクリーン表を作成・記録し、感染症対策・衛生対策を実施しています。

The image shows two examples of cleaning checklists. The left one is titled 'クリーン表(月1回) R3年' and lists various items to be cleaned, such as 'トイレ(AS-4) 3枚', 'ドアノブ 1枚', '電気スイッチ 1枚', etc. The right one is also titled 'クリーン表(月1回) R3年' and shows the same list with handwritten entries in the columns for each month, indicating when each item was cleaned.

### ② 手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。

■チェックシート点検箇所・ポイント：**ドアノブ** **電気スイッチ** **蛇口** **手すり**



点検箇所・ポイントは一例です。

店舗ごとに、手が触れる機会が多い箇所は異なりますので、店舗内のどこが該当するのか、従業員の皆さままで話し合い、「リストアップ」することにより、従業員間で消毒箇所を統一でき、消毒忘れを防ぐこともできます。



### 【取組の一例】 消毒作業の効率向上

店内の複数箇所に消毒作業用の消毒液を設置することで、消毒作業(オペレーション)がスムーズになり、消毒作業効率向上が期待出来ます。





# 2 施設の管理

## ③ お客様が入れ替わる都度、消毒を行っている。

■チェックシート点検箇所・ポイント：**テーブル・カウンター** **椅子**  
**メニュー表** **呼び出しボタン**



点検箇所・ポイントは一例です。テーブル上に、【調味料】【つまようじ】等がある場合、これらも消毒が必要となります。



次の利用者が安心して利用できるよう『前の利用者から【リセット】する』視点で消毒作業に取り組むと、消毒箇所（どこを）、消毒方法（どのように）への理解が深まります。



### 【取組の一例】消毒方法〈椅子の側面〉

利用者が着席時や、着席したまま席を移動する際に手が触れやすい座面の側面も消毒箇所に加え、消毒漏れの無いよう工夫しています。



### 【取組の一例】消毒液〈種類〉

消毒液の効果や特性を正しく理解し、用途・目的、箇所に応じて【アルコール消毒液】【次亜塩素酸ナトリウム水溶液】【次亜塩素酸水】等の消毒液を使い分けることにより、消毒効果に加え、安全性に配慮した消毒が実施可能となります。



「新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について」

厚生労働省ホームページ

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html)

# 2 施設の管理



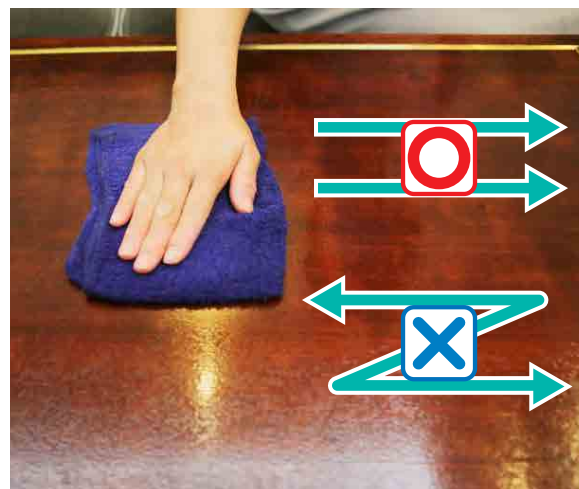
## 【取組の一例】 消毒作業簡易化

テーブル上の調味料は撤去することで消毒箇所を減らし、作業負担の軽減を図ることが出来ます。(利用者の利便性を考慮し、「調味料が必要な方は、スタッフへお申し付けください」とPOP表示)



## 【取組の一例】 テーブル消毒の工夫

テーブルは来客毎に消毒を実施しています。また、テーブルを拭く方向を決めています。





# 2 施設の管理

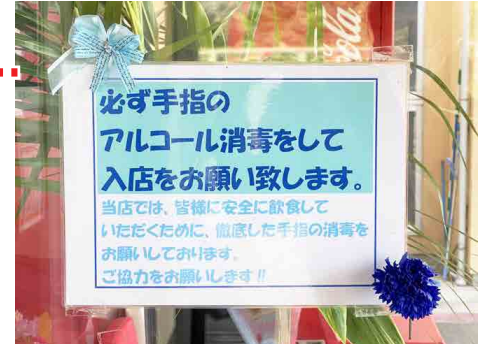
## (2) 感染予防のための資材

### ① 店舗入口に手指消毒用エタノールなどの消毒液を設置している。



#### 【取組の一例】手指消毒液〈目につきやすい工夫〉

利用者の手指消毒忘れを防止するため、高さを変えて複数個所に POP を掲示する、目立つ POP にするなどの工夫をしています。



#### 【取組の一例】手指消毒液〈設置場所の工夫〉

店舗入口への設置に加え、客席にも手指消毒液を設置しています。



## 2 施設の管理

- ② トイレや手洗い場所に手指消毒用エタノールなどの消毒液や石けんを設置している。または、適切な手洗方法を推奨している。



### 【取組の一例】 トイレ利用後の手指の消毒

トイレ利用後の手指消毒忘れを防止するため、トイレ内（または出入口付近）の目立つ場所に手指消毒液を設置しています。



- ③ 感染予防に必要な資材（消毒液、マスク、手袋、ペーパータオル等）を十分に備えている。または、すぐに入手できるよう予め手配している。



感染拡大時には感染予防に必要な資材が不足することがあります。定期的に在庫を確認し、補充のルールを定めることをおすすめします。



# 2 施設の管理

## (3) 施設の換気

### ① ドア・窓等の定期的な開放、換気扇の常時使用など、十分な換気（※5）を行っている。

※5 十分な換気（目安）…30分に1回以上、部屋の空気がすべて外気と入れ替わるまで換気。



窓開け換気による室温変化を抑えるポイントとして、一方向の窓を少しだけ開けて常時換気をする方が、室温変化を抑えられます。また、窓を開ける幅は、居室の温度と相対湿度をこまめに測定しながら調節してください。（参考：厚生労働省 HP：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）



窓を十分に開けられない場合は、窓からの換気と併せて、可搬式の空気清浄機を併用してください。空気清浄機を併用する際は、【HEPAフィルタによるろ過式】かつ【風量が毎分5 m<sup>3</sup>程度以上】の空気清浄機を使用し、【人の居場所から10 m<sup>3</sup>（6畳）程度の範囲内に設置】することに留意してください。（参考：厚生労働省 HP：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）



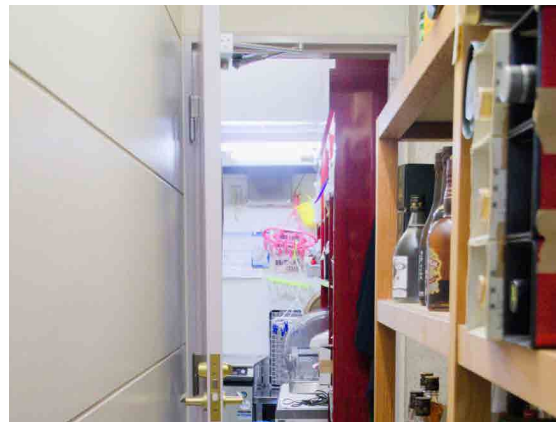
#### 【取組の一例】常時換気〈防虫対策〉

感染症対策として換気が重要ですが、食品衛生上、防虫対策も必要です。常時換気時の防虫対策として、【エアカーテン】を設置しています。



#### 【取組の一例】扉の開放

バックヤードの扉を開け、換気対策を行っています。





# 2 施設の管理



## 【取組の一例】換気扇の常時稼働

厨房・フロア・トイレ等、店内の換気扇は常時稼働させ、換気を行っています。



## 換気状態【CO<sub>2</sub>濃度測定器】

換気状態を確認し、可視化するため、CO<sub>2</sub>濃度測定器を設置しています。



室内の二酸化炭素濃度が 1000ppm を超えないよう、必要換気量（一人あたり毎時 30 m<sup>3</sup>）を確保しましょう。



## 換気状態【POP表示】

利用者へ店舗の換気状態を伝えるため、換気状態の説明 POP を各テーブルに設置しています。



# 2 施設の管理

## (4) 客席の配置

- ① 座席間隔を広く取り、十分な身体的距離を確保している。(できるだけ2m(最低1m)) または、遮蔽板(アクリル板、ビニルカーテン等)を設置するなど、飛沫感染予防に配慮している。



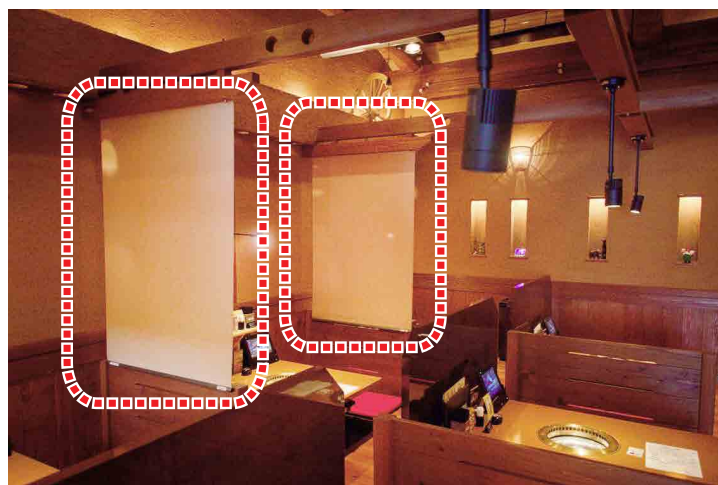
### 【取組の一例】 テーブル設置の工夫

店内席数を半分に減らし、各テーブルが対面にならないように工夫しています。対面席にはパーティションを設置しています。席の配置は、景色を楽しんでいただけることも配慮しています。



### 【取組の一例】 火器使用店舗ならではの工夫

火器を使用する焼肉店では、防災上アクリル板は使用できないため、防災ブラインドを設置し感染症対策を講じています。また各席に衝立も設置しています。





## 2 施設の管理



### 【取組の一例】背面へのパーティションの設置

換気上客席を半分程度に減らし、各テーブル背面にパーティションを設置しています。



### 【取組の一例】座席制限の工夫

パーティションの設置が難しい場所は、ソーシャルディスタンスのPOPをソファーに設置し異なるグループ同士の接近を避けるようにしています。



# 2 施設の管理

- ② 客席やカウンター席の真正面の配置を避けている。または、遮蔽板(アクリル板、ビニルカーテン等)を設置するなど、飛沫感染予防に配慮している。



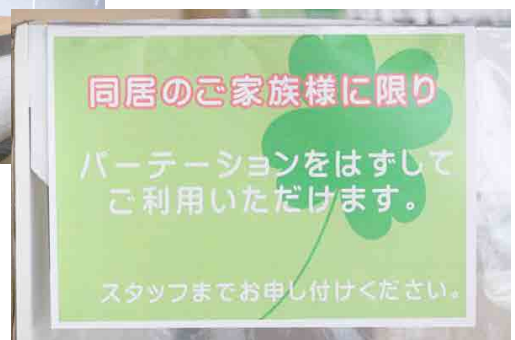
## 【取組の一例】密対策とパーティション設置

客席の間隔を設け、アクリルパーティションを設置しています。



## 【取組の一例】卓上パーティション

来店後にパーティションを設置してよいか確認を取っていたが、ご家族でご来店のお客様等から、不快に思われる事が多いと感じ、あらかじめパーティションを設置し同居ご家族様に限りパーティションを外してご利用いただける旨を POP に明記しました。楽しくお食事していただけるように配慮しています。



# 2 施設の管理



## 【取組の一例】パーティションの工夫

店内ソファ着席時の顔の位置に合わせてパーティションを特注し、設置しています。



## (5) ゴミの廃棄

- ① 鼻水、唾液などが付いたゴミは、フタ付きのゴミ箱やビニール袋に密閉して廃棄している。



適切に処理することで、他の従業員やごみ処理に携わる業者への感染を防ぐことができます。

- ② ゴミ出しを行う場合は手袋やマスクを着用している。



鼻水・唾液が付着したゴミを介して、従業員が感染する可能性があります。ゴミ出し後は手を洗い、手指消毒をあわせて行ってください。



# 2 施設の管理

## (6) トイレの清掃・消毒

① トイレは毎日清掃し、手が触れる機会が多い箇所(ドアノブ、レバー等)の消毒を行っている。

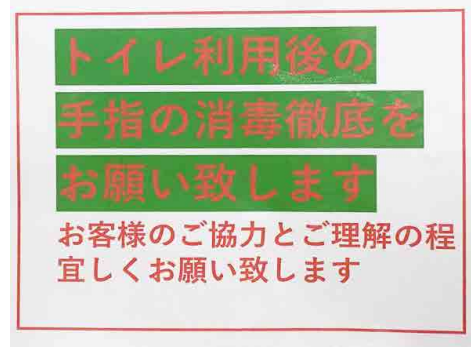


多数の人が触る箇所の消毒をこまめに行うことで、接触感染のリスクを軽減することができます。



### 【取組の一例】トイレの工夫

清掃をしやすくするために、自動開閉便座・自動消毒の導入しました。清掃が確実に実施されていることが利用客へわかるようトイレ内への清掃チェック表の掲示等、対策の「見える化」を徹底しています。



② ハンドドライヤーの使用は避け、ペーパータオル等を使用している。



手を十分に乾燥させるために、ペーパータオル等を設置しましょう。手洗い後にアルコールで手指消毒をしても、手が濡れた状態だとアルコール濃度が低下し、消毒効果が下がってしまいます。

# 3 従業員

## (1) 従業員の健康管理

### ① 感染者や濃厚接触者と判断された従業員は就業させないようにしている。



感染者や感染が疑われる従業員を就業させないことで、二次的な感染を予防する効果があります。

### ② 出勤前の検温、健康チェックをしている。



記録を取っておくことで、わずかな体調の変化に気付くことができます。また、万一が一職場内で感染者が発生した場合に、保健所が実施する調査にも役立ちます。



#### 【取組の一例】健康チェック表の導入

従業員の健康状態を出勤毎に、チェック表にて確認しています。



### ③ 体調不良時（発熱や咳などの症状がある場合）は、店舗責任者に報告させ、勤務させないようにしている。



新型コロナウイルス感染症の症状は、風邪の症状と類似しています。出勤を控えさせることで、未然に感染拡大を防ぐことができます。

### ④ 従業員自らが感染しないよう、感染リスクのある場所への移動を控えるなど、日頃から感染予防に努めている。



感染拡大地域への移動がある場合は、申告・報告するなど、ルール化することで、従業員が感染症予防の共通意識を持つことができます。感染が拡大している地域や、混雑した場所への不要不急の移動は極力控えてください。



# 3 従業員

## (2) 手洗いの励行

### ① 業務中は、こまめに (※) 手指の洗浄・消毒を行っている。

※こまめに(目安)…「作業毎」「1時間に1回」のうち、どちらか間隔が短い方



手や指に付着しているウイルスの数は、流水による15秒の手洗いだけで1/100に、石けんやハンドソープで10秒もみ洗いし、流水で15秒すすぐと1万分の1に減らせます。(引用：厚生労働省HP：新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について(厚生労働省・経済産業省・消費者庁特設ページ)「2.手や指などのウイルス対策」)



#### 【取組の一例】手袋着用での接客

こまめに手洗いすることが難しいホールスタッフは、接触機会を減らすため、ビニール手袋を着用し、接客しています。



## (3) マスクの着用

### ① 接客時や調理時等にマスクを着用している。



お客様に感染させないためだけでなく、従業員がお客様から感染することを防ぐことも重要です。

マスク・フェイスシールド等の効果 (参考：国立大学法人豊橋技術大学 Press Release)

	なし	マスク			フェイスシールド	マウスシールド
		不織布	布	ウレタン		
吐き出し飛沫量	100%	20%	18~34%	50%	80%	90%
吸い込み飛沫量	100%	30%	55~65%	60~70%	小さな飛沫に対しては効果なし	

# 3 従業員

## (4) 服装、更衣室、休憩時

- ① ユニフォーム（接客時の服装含む）、調理服はこまめに洗濯されたものに交換している。



食品残渣、唾液等飛沫が衣服に付着している可能性があります。こまめに洗濯・交換することで、感染リスクを軽減することができます。



- ② 従業員が利用する更衣室、休憩室等の消毒、換気を徹底している。

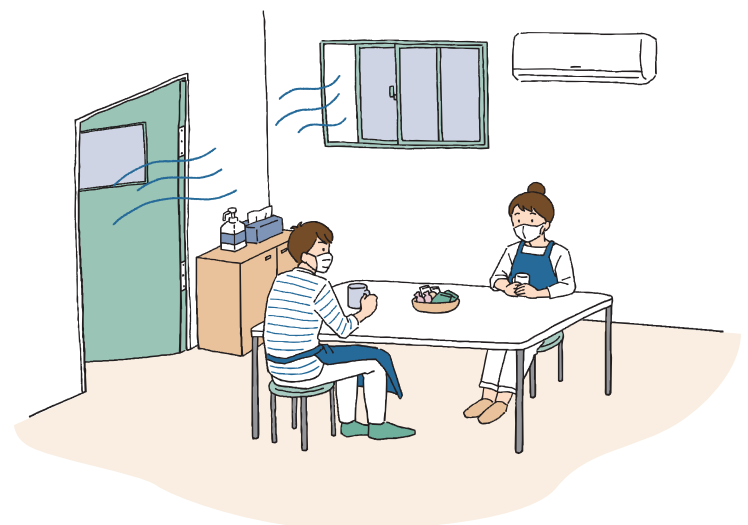


店舗から休憩室等へ場所が切り換わると、感染リスクが高まる場合があります。また、従業員が外部からウイルスを持ち込み、従業員間で感染する可能性があります。複数の従業員が触れる箇所は必ず消毒しましょう。

- ③ 従業員の休憩・食事は、3密を防ぐ取り組みを行っている。



店舗は十分対策を取っている一方で、休憩・食事時の対策がおろそかになっている場合があります。休憩時間は、食事に伴いマスクを外すこともあります。感染リスクが高まる場面となるため、休憩時間をずらすなどの工夫をしましょう。



# 4 お客様への対応

## (1) 受付

- ① 予約制や入店整理券の発行等により入店待ちの行列をつくらない。または、順番待ちが店外に及ぶ場合は、間隔を保つように誘導するなど工夫している。

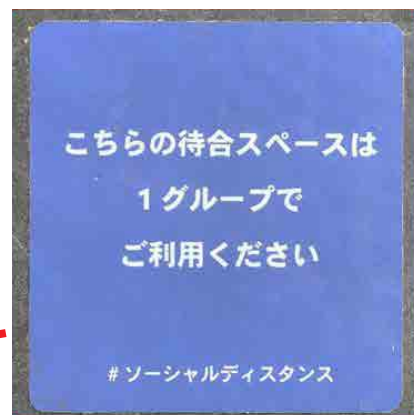
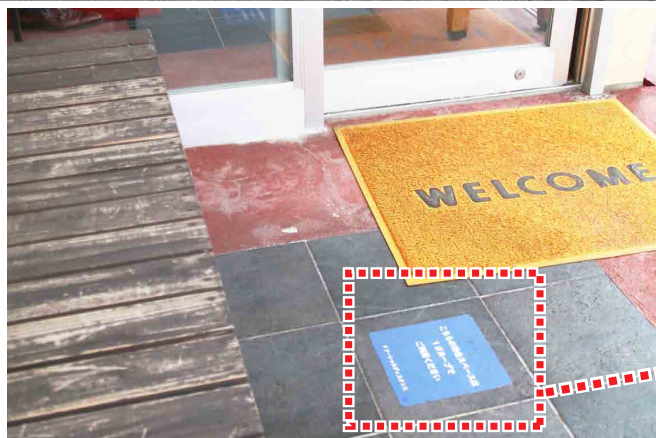


予約制、時間差を設けた入店案内等により、行列を作らない工夫をすることで、混雑を回避することができます。また、ソーシャルディスタンスを呼び掛ける掲示を行う、待機場所を足元に示すなどの取組も効果的です。



### 【取組の一例】待機場所の表示

足元に待機場所を示し、ソーシャルディスタンスを促しています。



### 【取組の一例】待合所の密対策

一席ごとに着席禁止のPOPを掲示し、待合所での密を防ぐ対策を実施しています。



# 4 お客様への対応

## (2) 健康確認

- ① 発熱・咳などの症状がある場合は店内での飲食をお断りする旨の掲示や呼びかけを行っている。

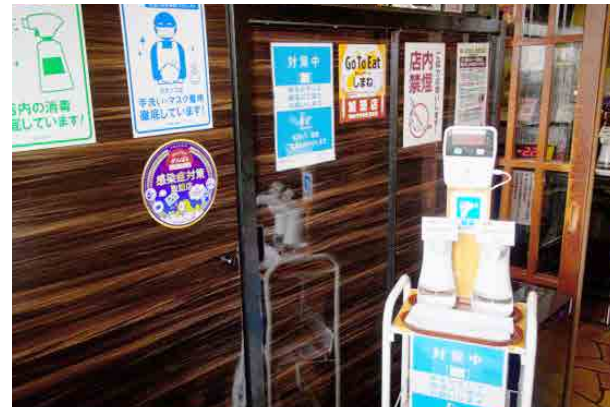


掲示をすることで、自覚症状があるお客様が、自発的に来店を控えるよう促すことができます。また、検温を実施することでお断りする場合は理由を明確化することができます。



### 【取組の一例】店舗入口での対策

非接触の自動検温器を設置しており、来店客へ消毒・検温の協力を求めています。



### 【取組の一例】店舗入口

店舗入口に体温計を設置し、検温実施。37℃以上の方は入店をお断りしています。



## (3) 接客

- ① 注文を受けつけるときは、お客様の側面に立ち、真正面としないようにしている。



注文時は対面する機会が多くなります。対面を避けることで飛沫感染のリスクを軽減できます。



### 【取組の一例】タブレット端末での注文・会計

従来、注文・会計時には、お客様との距離が近くなるが、タブレット端末での注文・会計システムを導入したことで、回避しています。





# 4 お客様への対応

## (4) 配膳・食事

- ① 大皿での料理提供（ビュッフェやサラダバー等は除く）は避けて、個々に料理を提供している。



大皿料理は、直箸や共用の取箸などから、接触感染のリスクが高まります。個々の料理提供が難しい場合は、人数分の取箸を提供するなどの工夫が必要です。



**【取組の一例】 トングの増数**  
トングの数を来店人数分配布し、箸で焼肉に触れることが無いよう配慮を行っています。



- ② お酌やグラスの回し飲み、料理のシェアは避けるよう、掲示または呼びかけを行っている。



お酌や回し飲み、料理のシェアは接触感染のリスクが高いです。呼びかけが難しい場合でも、掲示によってお店の意思表示をすることができます。掲示または呼びかけにより、お店の姿勢を示すことが大切です。

### お客様へのお願い

新型コロナウイルス感染防止の観点から、以下のご協力をお願いいたします。

- 発熱・咳・倦怠感などの症状がある場合は、ご利用の自粛をお願いいたします。
- 入口で必ず手指消毒をし、マスクを着用のうえ、ご来店ください。
- お食事中以外はマスクをご着用ください。
- お酌やグラスの回し飲み、料理のシェアはご遠慮ください。
- 大きな声での会話や、飛沫が飛散する行為はご遠慮ください。

お客様が安心してお食事いただけるよう、当店従業員一同環境づくりに努めてまいります。  
皆さまのご理解とご協力をお願いいたします。

- ③ ビュッフェやサラダバーにおける、接触感染予防対策（使い捨て手袋の着用、個人用トング・箸の設置等）、飛沫飛散予防対策（カバーの設置等）をとっている。



ビュッフェやサラダバーでは、お客様同士が接触する可能性が高まります。共用のトング・箸の使用を控え、接触感染を防ぎましょう。また、料理にはカバー等を付け飛沫感染を防ぎましょう。



# 4 お客様への対応

## (5) 会計

- ① 会計時における接触感染予防対策 ( 現金を直接手渡ししない ( キャッシュレス決済、コイントレイの使用等 ) ) をとっている。または、金銭等の取り扱い時は適宜手指消毒するなどの対応をとっている。



現金を手渡しすると、手と手が接触し感染のリスクが高まります。接触を防ぐ工夫をしましょう。

- ② 会計時における飛沫防止対策 ( マスク着用、遮蔽板の設置、お客様の側面に立つ等 ) をとっている。

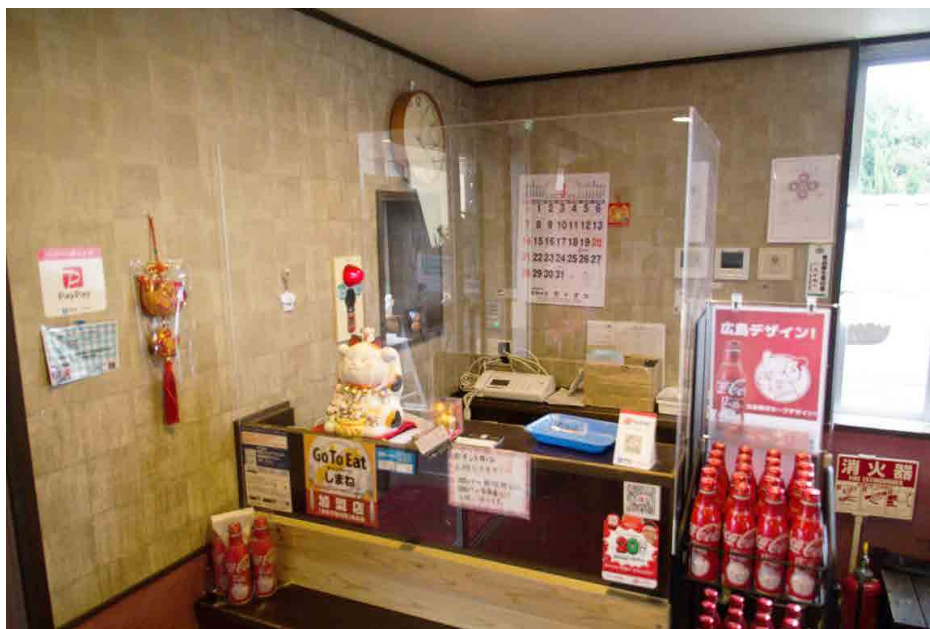


会計時は対面する機会が多くなります。対面を避けることで飛沫感染のリスクを軽減できます。



### 【取組の一例】レジパーティション

レジへアクリルパーティションを設置し、従業員への感染症対策も徹底しています。



# 4 お客様への対応

## (6) お客様への協力の要請

① 食事中以外のマスクの着用、大声を出さず、会話を控えめにさせていただくことへの協力について、掲示または呼びかけを行っている。



飲食に伴ってマスクを外す場合でも、会話をする際はマスクを着用するよう示すのが適切です。呼びかけが難しい場合でも、掲示によってお店の意思表示をすることができます。



### 【取組の一例】 入口

感染症対策の POP を掲示し、お店の意思表示をしています。



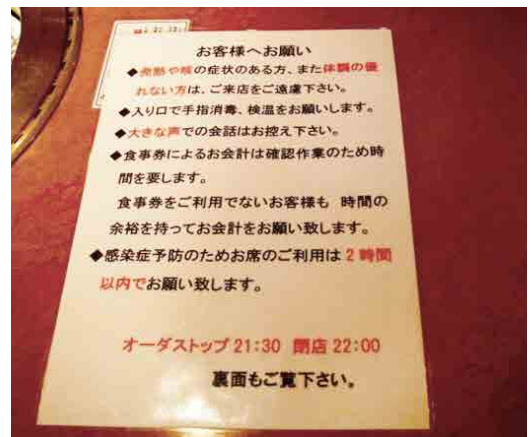
### 【取組の一例】 POP・掲示

店内どこにいても感染症対策の掲示物が見えるようになっています。



### 【取組の一例】 テーブルへの POP 設置

感染症対策への協力呼びかけを実施しています。



# 4 お客様への対応



## 【取組の一例】 マスクケースを配布

マスクがテーブルに触れないように、チャック付きビニール袋や、店舗 PR を兼ねたオリジナルのマスクケースを配布しています。



## 【取組の一例】 感染症対策実施の周知

店舗入口の目につきやすい場所へ、ポスターや POP を掲示し、感染症対策を行っていることを周知しています。



## 【取組の一例】 店内音量の工夫

店天井が高いため店内 BGM の音量が大きいと、マスクを装着した状態では話し声が通りにくく、マスクを外して話をされる方が散見されたため、店内 BGM の音量を小さくし、静かな音楽に変更をしています。



# 5 カラオケ設置店の対応

## (1) カラオケによる感染予防

### ① 手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。



マイクやタッチパネル式リモコンは、複数人が触れる機会が多い箇所です。使用者が変わる都度、消毒することをお勧めします。



#### 【取組の一例】マイクの手扱い

マイクは唾液が付着しないようにカバーをして使用、使用の度に消毒し、併せて感染症対策のPOPを掲示しマイク消毒の徹底を周知しています。



#### 【取組の一例】タッチパネル式リモコンの消毒

カラオケの曲入れは原則スタッフが行うようにし、タッチパネル式リモコンは使用の度に消毒を行っています。



#### 【取組の一例】マイク専用の消毒を利用

カラオケマイクの食毒には専用スプレーを利用しています。





# 5 カラオケ設置店の対応

- ② ステージと客席の間に十分なスペースを確保している。(できるだけ 2m (最低 1m)) または、遮蔽板(アクリル板、ビニルカーテン等)を設置するなど、飛沫感染予防に配慮している。



歌唱時は、会話時より大声になりやすく、飛沫感染のリスクが高まります。十分な距離の確保が必要です。



## 【取組の一例】カラオケ歌唱時の位置

カラオケは、マスクを着用し、他のお客様との距離を十分に保つことができる場所で歌ってもらうようお客様を誘導しています。お客様の手前にはジアイーンを設置し、飛沫感染対策を行っています。

# 6 発生時の対応

## (1) 万が一発生した場合の対応

- ① 店舗関係者の感染確認、または濃厚接触者に該当した場合、出雲保健所へ連絡し、対応について指導を受ける。



指導を受けることで、適切な対応を取ることができます。

### 【連絡先】

しまね新型コロナウイルス感染症健康相談コールセンター  
**0853-24-7017** (受付時間 8:30 ~ 21:00)

※コールセンターへ経緯説明、相談をされた後、出雲保健所から折り返し連絡があります。

- ② 出雲保健所が実施する積極的疫学調査に協力する。



不特定多数が利用し利用者が把握できない場合、店名公表を要する可能性が高いです。



利用者を速やかに把握し、感染拡大を防止するため、連絡票を作成し、お客様に記入してもらっています。



感染経路を確認できるよう、従業員等の行動歴を記録しています。



今後の感染拡大を防止するための調査です。感染拡大防止のためにご協力をお願いします。

### 取材協力

ニューウェシティ出雲 焼肉大和  
らーめん海 レストランタラソ