

# 飲食店感染対策の手引き

## 北九州市など作成 経路別に解説



① 感染対策について解説する森教授(右)  
② 市などが作成した感染対策の手引き

忘年会シーズンを前に、新型コロナウイルスの影響を受けた飲食店の集客を後押ししようと、北九州市と北九州商工会議所が、産業医科大学の監修を受けた飲食店向けの感染対策の手引きを作成した。飛まつ、接触、マイクロ飛まつ、の感染経路別に有効な対策を解説している。(北村真)

6日には、手引きに示された感染対策などを解説する飲食店を対象にしたセミナーが小倉北区で開かれ、会場とオンラインを合わせて飲食店経営者ら約70人が聞き入った。

同大の森晃爾教授は、無症状の患者が多いことなど、どの新型コロナウイルスの特徴や、感染経路別の対策の重要性などについて語り、「客がマスクを外す飲食店で完璧な対策は難しいが、どこにリスクがあるのか認識

手引きでは、①(飛まつ)アクリル板の設置、2(飛まつが)届く場所にあるものを触らなければ、③(マイクロ飛まつ)1時間以上2回は部屋全体の空気を入れ替える――などとイラストを交えて対策を説明。優先順位がわかるよう、対策別に星印の数で有効性の高さも示している。

「手引きを参考に、忘年会や新年会に安心してお客さんが来られるような環境を整えてもらいたい」としている。

(掲載について読売新聞社許諾済、無断転載(コピー、スマートフォン等での撮影)禁止)