

# 立食形式における課題と対応（席配置等）

R5.3.13 宮城県飲食店認証担当

## 立食形式における課題

- 立食について業種別ガイドラインに記載されておらず、対応の拠り所がない。
- 椅子が無いため、人と人との距離の確保が困難。【基準6】
- 食事や飲料の提供はビュッフェ形式が想定されるため、ビュッフェ対策を実施する必要がある。【基準9】

## 課題を踏まえた基本的な考え方

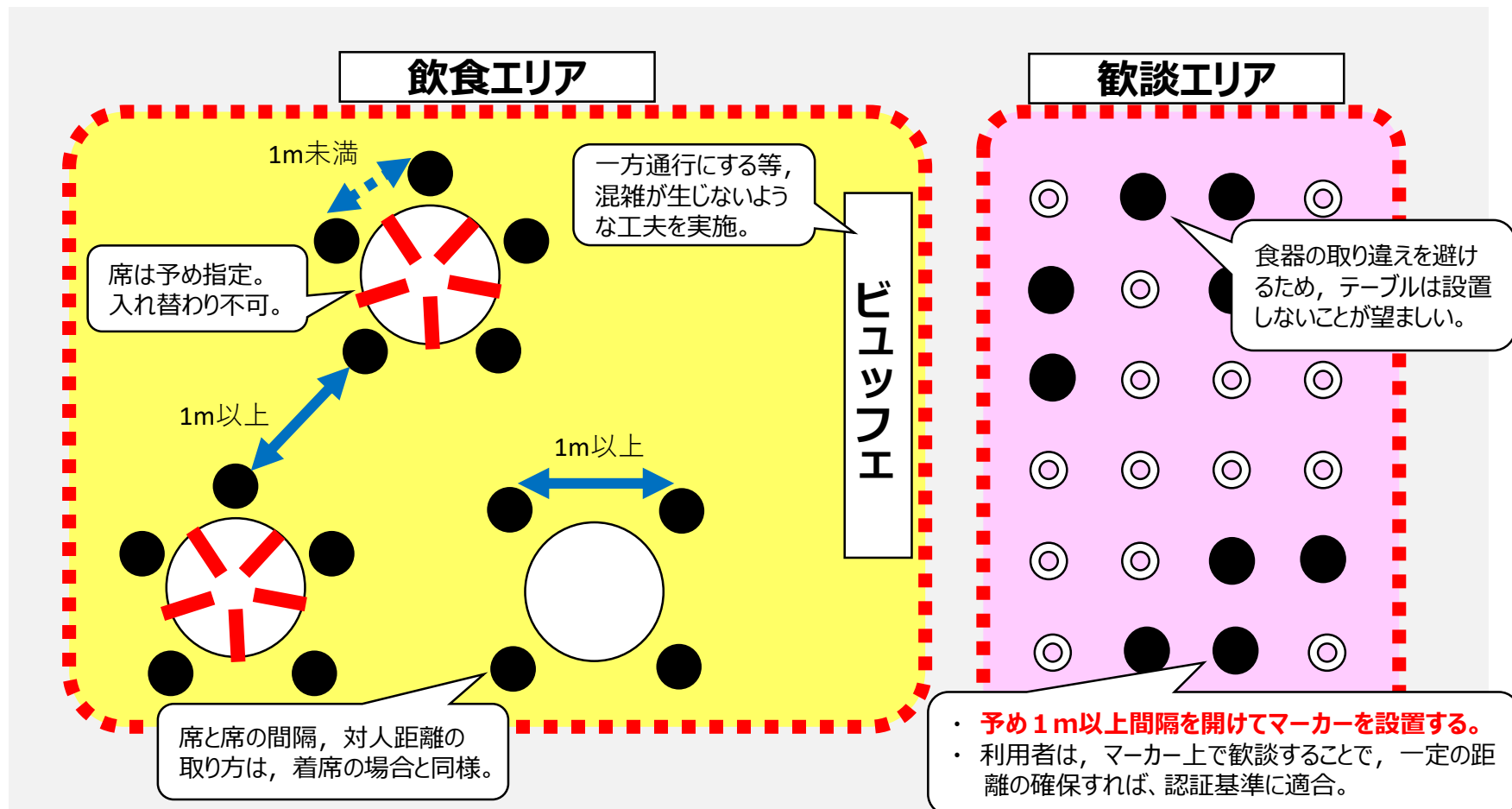
- 着席の飲食スタイルと比較して、認証基準を遵守するためには、席の管理のルール徹底など、実施に向けたハードルが高い。
- 感染対策の観点から、実施する場合は、次のような対応パターンが考えられる。
- 実施する場合の原則として、**対人距離（1m以上）の確保**等の対策が必要。

## 上記を踏まえた現実的な運用の考え方

- 立食形式を受注する際は、会場の設置や感染防止に関する事項について事前に打ち合わせを行う。
- **認証基準を遵守するために、席の管理のルールなどを徹底する。**例えば、受付時に各利用者にテーブル番号を付与するなどの方法により、それぞれの食事用テーブルを実質的に固定する。さらに大人数の立食の場合は、これに加えてエリアゾーニングの設定をお願いする。【運用例1】
- **飲食用テーブルの指定位置以外での飲食不可のルールの徹底ができる場合**には、席固定エリア・ゾーニングなしでも実施可能とする。【運用例2】
- 料理ボード近くでの混雑や至近距離でのすれ違いを避けるために、料理を取る場合の一方通行をお願いする。また、料理を取る場合は、手指消毒を徹底する。
- 直接口をつけた食器類の共有・使い回しなどを防止するため、「レセプタント」配置を推奨する。

# 飲食と歓談を両立する運用例 1（席固定・エリアゾーニングあり）

- 飲食エリアと歓談エリアを分ける。
- 歓談エリアは、対人距離を確保するために目印を設置する。



# 飲食と歓談を両立する運用例 2 (席自由・エリアゾーニングなし)

- 飲食用テーブルでは利用者同士の対人距離を確保し，それ以外の場所では，原則飲食は不可する。

