

<新型コロナウイルス感染防止対策>

「飲食店」を営業する際のガイドライン

お客さまへのお願い

- ◆体調がすぐれない場合は、利用を控える
- ◆マスク着用（飲食時以外）、手洗い・手指の消毒の励行
- ◆できるだけ多人数での会食、お酌、グラスの回し飲みは避ける
- ◆食事の持ち帰りや宅配利用も検討
- ◆料理に集中し、おしゃべりは控えめに（近距離での会話や大声は避ける）

飲食店の皆さまへのお願い

<消毒液の設置>

- ◆店舗の出入り口への消毒液、トイレの手洗い場への消毒効果のある石けんなど、お客さまが利用される場所への消毒液等の設置
（お客様が出入りをする際は、手洗い・手指の消毒の励行についてのお声掛け）

<密閉空間を避ける>

- ◆定期的に十分な換気を実施
- ◆窓が少ない場合は換気扇の併用も

<お食事>

- ◆客席は、なるべく横並びの席など、対面での食事を避ける
（構造上、横並びが難しい場合は、出来る限り間をとって配置するなどの工夫）
- ◆料理を取り分けるトング・箸の共用、大皿を避け、個別の提供を心掛ける

<お客さま対応・清掃>

- ◆お店の取組みについて掲示するなどお客さまに協力を依頼
- ◆業務中は、マスク着用の徹底
- ◆食器やごみなどの片付け時は、手袋を着用
- ◆客席は、清掃時に消毒液での消毒
- ◆お客さまがよく触れる箇所（ドアノブ、水道カランなど）を消毒液で消毒

<従業員の体調管理>

- ◆従業員は、毎日、体温測定、健康チェックの実施
- ◆出勤時、調理前、トイレ後の手指の消毒、手洗いの徹底
- ◆従業員に発熱、咳などの風邪症状がみられたときは従事しない

