

1、必須項目

密閉		適切な換気を行う（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など）。個室を使用する場合は、個室の十分な換気を行う。
		店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行う。
		焼肉無煙ロースター・厨房内吸気にて空気の入れ替えを行っている。
		除菌ユニット搭載のエアコンにて空気清浄に務めている。
その他		会計処理に電子マネー等の非接触型決済を導入する。
		現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用する。飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫する。
		店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示する。
		お客様の入れ替えの都度、テーブル・イス・メニューブック・ドアノブ等、来店者がよく触れる部分について、アルコール消毒薬等こまめに清掃・消毒を行っている。
		トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。
		トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置く。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促す。
		従業員は接客中にマスク、フェイスガードで対応する。
		店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示する。
		従業員のうがい・手洗いを徹底している。

2、選択項目

	手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）各所に設置し、来店者の手指消毒を徹底している。		体調不良の従業員に休養を促し、勤務中に体調不良になった者はただちに帰宅させている。
	ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。		家族の職場・学校で感染症が発生した場合、職員は検査の結果が出るまでは、自宅待機とし結果陰性であった場合でも別室で業務又は在宅勤務とする。
	大声で会話しないよう周知するとともに、店内BGMの音量を小さくしている。		感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。