








1、必須項目

<p>密閉</p>  <p>密閉空間を避ける</p>	<p>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）。</p> <p>個室を使用する場合は、個室の十分な換気を行う。</p> <p>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。</p>
<p>密集</p>  <p>密集を避ける</p>	<p>テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入する。</p>
<p>密接</p>  <p>密接を避ける</p>	<p>会計時の混雑を避けるためテーブルでの会計を行う。</p>
 <p>非接触会計</p>	<p>会計処理に電子マネー等の非接触型決済を導入する。</p>
 <p>清掃</p>	<p>店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬等で清拭する。</p>
 <p>清掃</p>	<p>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。</p>
 <p>清掃</p>	<p>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。</p>
 <p>清掃</p>	<p>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。</p>
 <p>マスクの着用</p>	<p>従業員は接客中にマスク、フェイスガードで対応する。</p>  <p>手洗い・消毒</p> <p>料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。また、従業員のうがい・手洗いを徹底している。</p>

2、選択項目

 <p>アルコール消毒</p>	<p>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。</p>	 <p>休憩への配慮</p>	<p>休憩室には、換気扇、空気清浄機などを配備する。</p>
 <p>洗濯</p>	<p>ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。</p>	 <p>自主規制</p>	<p>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。</p>
 <p>ゴミ処理</p>	<p>食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるゴミ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収する。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗う。</p>	 <p>自主規制</p>	<p>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。</p>
 <p>ゴミ処理</p>	<p>使用済みマスク等は、ビニール袋に入れて縛るなど密閉して捨てている。</p>		