















1、必須項目

密閉	 <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>
密集	 <p>密集を避ける</p>	<p>座席の間隔を空けるなど、対人間隔を確保している。</p> <p>テーブルは、飛沫感染予防のためにできるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫し、密着しないように適度なスペースを空ける。</p>
密接	 <p>密接を避ける</p>	<p>飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であることをお客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限する。</p>
その他	 <p>非接触会計</p>	<p>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。</p>
	 <p>検温</p>	<p>検温を行い、来店者で熱がある方は入場をご遠慮いただくなどの取り組みを行っている。また、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。</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>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。</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>回し飲み</p>	<p>お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、掲示等により注意喚起する。</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>休憩への配慮</p>	<p>従業員の更衣室等の換気を行い、対面での食事・会話は行っていない。また、タオルの共用は行っていない。</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>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>料理のとりわけ</p>	<p>大皿は避けて、料理は個々に提供する、従業員等が取り分けるなど工夫を行っている。</p>		