

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>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>テーブルは、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、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、カウンター席は密着しないように適度なスペースを空ける。</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>その他</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>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。また、コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。</p>
	 <p>非接触会計</p>	<p>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。</p>
	 <p>検温</p>	<p>発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。</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>卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにするが、撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わる都度、アルコール消毒薬等で清拭や用具の交換を行う。</p>
 <p>マスクの着用</p>	<p>従業員は接客中にマスクで対応する。</p>	 <p>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>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>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>休憩への配慮</p>	<p>従業員の休憩室の利用は、過密にならないようにスケジュールを作成し、時間配分を行う。</p>	 <p>自主規制</p> <p>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。</p>