







1、必須項目

<p>密閉</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>座席の間隔を空けるなど、対人間隔を確保している。</p> <p>カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つ。</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>テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫する。</p>
	<p>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>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>従業員は必ず出勤前に体温を計る。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>その他</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>トイレは毎日清掃し、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。</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。 また、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。</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>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>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>ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。</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>食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して処理する。</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>