

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>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>密接</p>  <p>密接を避ける</p>	<p>順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫する。</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>その他</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>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>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>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>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>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>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>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>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>	