










1、必須項目

密閉		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）。
		個室を使用する場合は、個室の十分な換気を行う。
密集		座席の間隔を空けるなど、対人間隔を確保している。
		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。
密接		会計時の混雑を避けるためテーブルでの会計を行う。
		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。
その他		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。
		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。
		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。
		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。
		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。
	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。	

2、選択項目

	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。		大声で会話しないよう周知するとともに、店内BGMの音量を小さくしている。
	ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。		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。
	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。		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。
	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。		従業員の休憩室の利用は、過密にならないようスケジュールを作成し、時間配分を行う。

1、必須項目



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。



従業員は接客中にマスク、フェイスガードで対応する。



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。



料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。  
従業員のうがい・手洗いを徹底している。



万一の感染者等の発生に備え、来店者の把握などの取り組みを行っている。

その他

2、選択項目



休憩室には、換気扇、空気清浄機などを配備する。



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。



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。