

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。
		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。
密集		真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーティション（アクリル板等）を設けるなど工夫する。
		テイクアウトは、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。
		メニュー数を通常時より減らして、食事提供までの時間をより早くし、お客様の滞在時間を短縮させる。
密接		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		会計処理に電子マネー等の非接触型決済を導入する。
		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（キャシュトレイ）などを使用する。
		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。
		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。
		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。
		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。

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。		大皿ではなく、可能な限りで小分けして提供するように心掛けている。
	ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。		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。
	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。		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。
	各テーブルに、感染症対策のため話声のボリュームを落とすよう掲示したものを設置している。		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。

1、必須項目

その他		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。
		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。
		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。
		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。
		従業員のうがい・手洗いを徹底している。

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。		
	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。		
	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。		