



1、必須項目

密閉	 密閉空間を避ける	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）。
密集	 密集を避ける	店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空けるように誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど）。 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。
密接	 密接を避ける	飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であることをお客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限する。 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	 非接触会計	会計処理に電子マネー等の非接触型決済を導入する。
	 検温	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。
	 清掃	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。
	 清掃	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。
	 マスクの着用	従業員は接客中にマスク、フェイスガードで対応する。
	 手洗い・消毒	料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。
	 手洗い・消毒	従業員のうがい・手洗いを徹底している。
	 感染防止の準備	万一の感染者等の発生に備え、伝票によりお客様の情報を把握及び記録している。

2、選択項目

 洗濯	ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。	 自主規制	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。
 ゴミ処理	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。		